

Vinicola

In vinum veritas!



O VINHO

O vinho é uma das bebidas mais consumidas no mundo, desde a antiguidade até os dias de hoje, e no Brasil seu consumo vem aumentando a cada dia mais. Os estados do sul do país, principalmente o Rio Grande do Sul, detem o título de melhores produtores dessa bebida, devido principalmente a forte cultura instalada, trazida pelos imigrantes italianos. Estes imigrantes, colonizaram, em sua maioria, parte do centro e norte do estado do Rio Grande do Sul, estendendo-se para regiões de Santa Catarina e também Paraná e São Paulo.

A CULTURA

Mesmo passando mais de 100 anos da colonização italiana no estado, o município de São João da Urtiga, assim como varios outros pequenos municípios localizados ao norte do estado, mantem viva e forte a cultura desse povo, por isso é comum encontra residências no município aonde há produção de vinhos para consumo próprio em porões.

Por isso, uma das coisas mais importantes que se buscou no projeto foi o lado humano. A simplicidade das pessoas do município se traduz nos materiais, nas formas e na relevância do edifício com relação ao povo da cidade. Seguir esse caminho torna a construção, parte da cidade e principalmente, parte do povo.

AS UVAS

Existem vários tipos de uvas pelo mundo, porem as que se utilizam para a produção são as vini viníferas e as vini labruscas. As vini labruscas, são as uvas de mesa, comuns, encontradas em mercado e boas para consumo in natura, porem seu vinho é doce e não tem características marcantes ou aromas específicos, o oposto da vini viníferas, que é a mais usada no mundo para produção de vinhos, pois é ruim para consumo in natura, porem consegue gerar vinhos excelentes, e tem como característica, extrair do solo o máximo de nutrientes possível e com isso gerar aromas e gostos no vinho, como chocolate, pimenta, frutas, entre outras, e por isso, cada vinho fino, de vini viníferas, é diferente um do outro, em qualquer lugar.

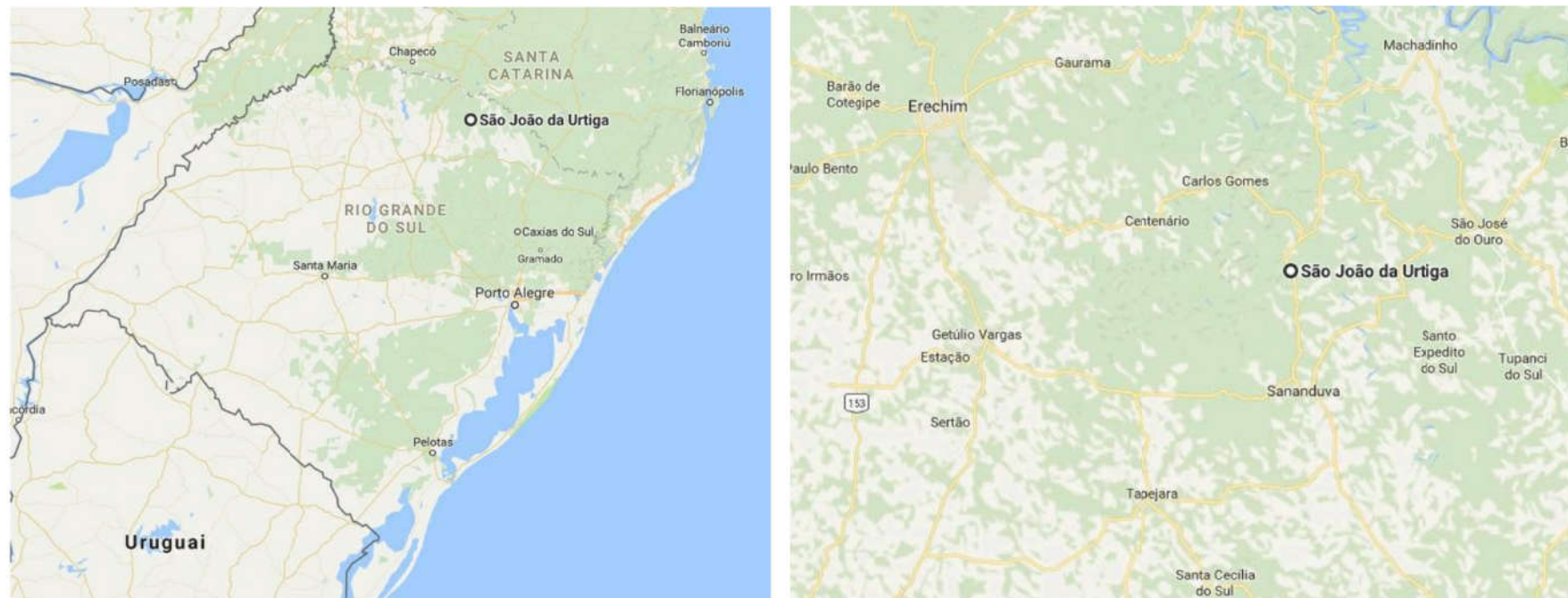
A PROPOSTA

Na região, mesmo com grande consumo de vinho de mesa, gerado a partir de uvas comuns, não há nenhuma vinícola especializada em gerar uma melhor qualidade desse produto. Por isso, para gerar crescimento no município a partir de um quesito cultural que é o vinho, trazendo o enoturismo para a região, a proposta do projeto se da para a construção de uma vinícola de produção de vinhos finos com intenção de atrair público para essa região com pouco desenvolvimento do estado.

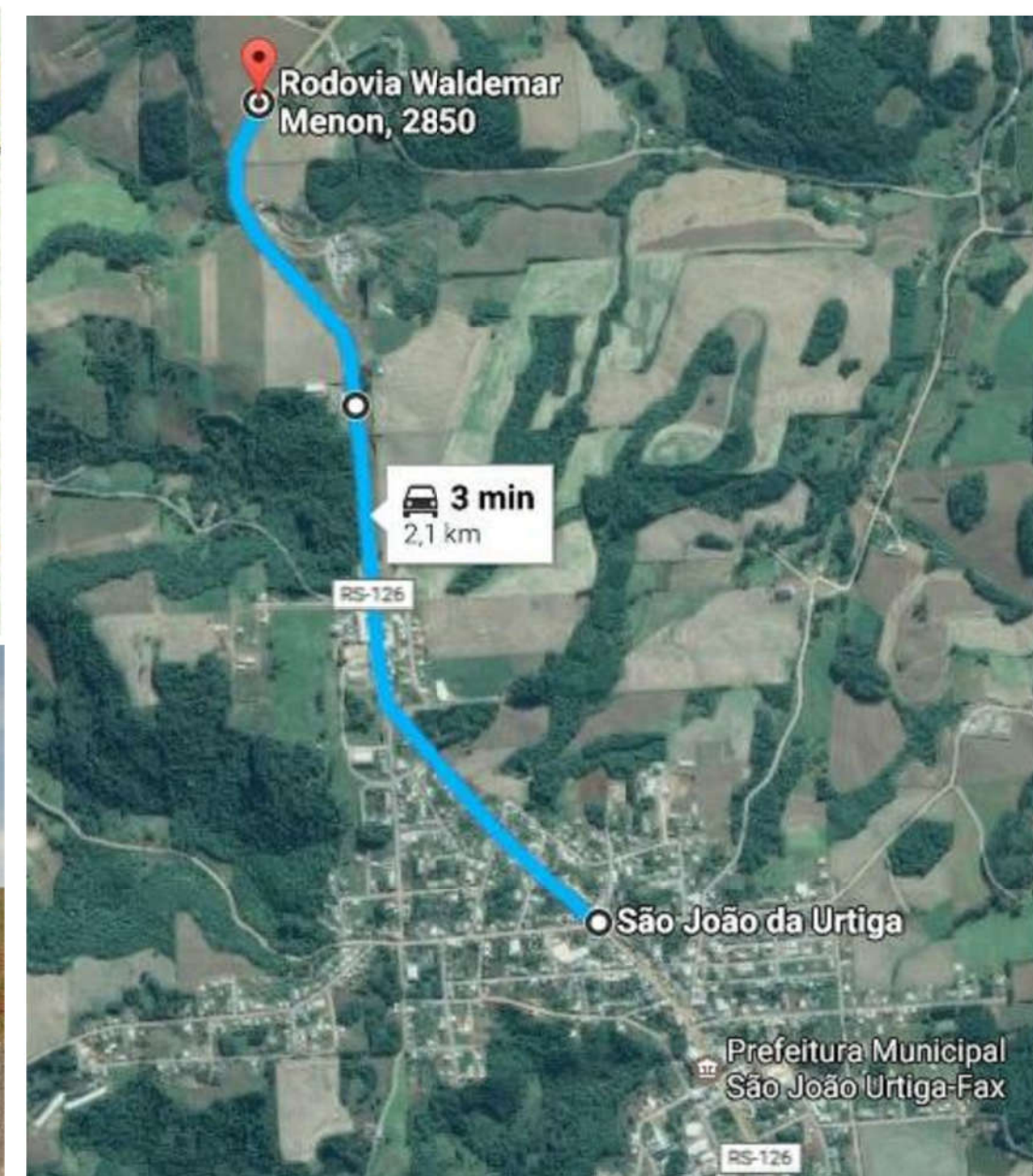
Aonde?

São João da Urtiga - RS, 4.700 hab.

Localização



Imagens do local



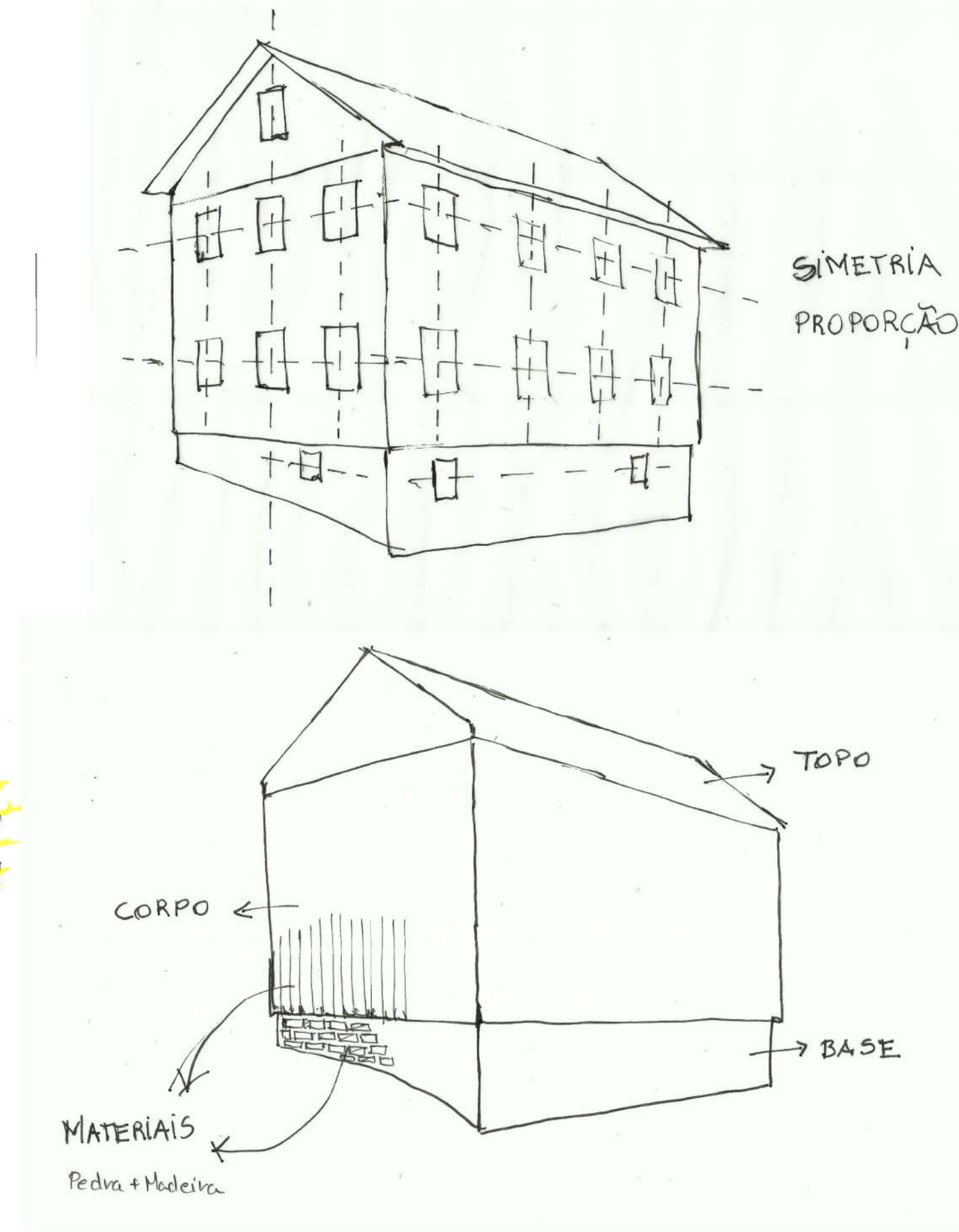
Distância até o terreno

O CONCEITO

A arquitetura italiana foi utilizada como conceito, retirando a sua materialidade, suas proporções, simetrias e repetições, mas principalmente as ideias de ambientes, como a varanda de acesso, a cozinha com fogão a lenha, sendo a espiritualidade dessas casas que marcavam o lugar, mas que ao mesmo tempo, se fazia pertencer a ele.

No projeto, a pedra da casa italiana foi traduzida nos blocos de gabião, e a madeira como a estrutura principal da vinícola.

Nesta idéia, separa-se o projeto da vinícola em 2 partes, sendo a parte mais alta aonde se faz o acesso a vinícola, a parte da "casa", e a parte mais baixa, aonde há a produção do vinho, o "porão", referência ao método construtivo e característica forte das antigas residências dos imigrantes.



Localização

Escala: 1-2000

Área do terreno: 4,80 ha

Área de ocupação: 0,47 ha



O terreno e projeto

A proposta de projeto constitui-se de uma vinícola para produção de vinhos finos, localizada no município de São João da Urtiga - RS, localizado na região norte do estado.

A vinícola foi projetada para ter a capacidade de armazenamento de vinho de 60.000L, sendo 50.000 o mínimo exigido pelo Ministério da Agricultura para esse tipo de produção, e apresenta produção de vinho por gravidade, conceito aonde não se utiliza força mecânica, mas sim, a gravidade para o escoamento do vinho durante o processo.

O projeto buscou usar os materiais e conceitos encontrados na arquitetura taliana da região para que se adaptasse totalmente ao local em que se encontra. Como o edifício está localizado no centro do terreno e rodeado pelas varias culturas de videiras, o uso da pedra e da madeira faz o edifícios "camuflar-se" ao meio em que está inserido, além de serem materiais simples e de fácil obtenção.

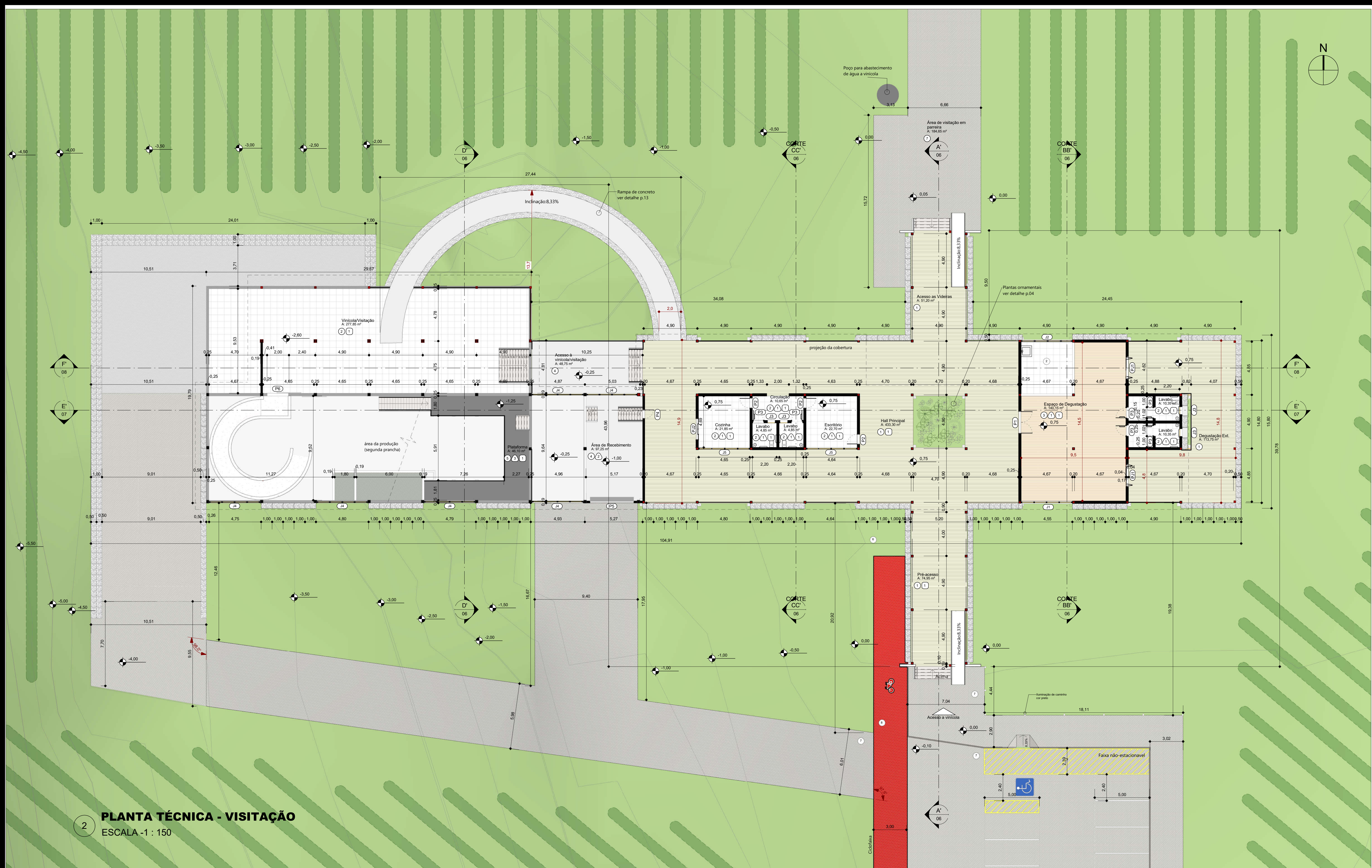
O terreno aqui apresentado possui 4,80 hectares em sua área total e está localizado na área rural do município, cerca de 3km do centro da cidade, e tem em seu entorno plantações de culturas diversas e a sua frente, ao outro lado da RS-126, um sítio, sendo este a construção mais próxima ao terreno. O edifício tem área ocupada de 0,47 hectare, restando 4,33 hectares para o cultivo das videiras. A vinícola cultivará 4 tipos de uva de espécie viti viníferas, sendo Cabernet Sauvignon com 1,5 hectares, Pinot-noir com 0,5 hectare, Merlot com 1,5 hectares e Tannat com 0,75 hectare.

O acesso a vinícola se dará em sua prioridade por automóveis, por estar afastado da cidade, porem foi proposto uma ciclofaixa interna para que se possa acessar também por ciclistas e em ultimos casos, por pessoas à pé. A vinícola possui estacionamento com 24 vagas, sendo 1 para pessoas com necessidades especiais. Além de veículos pequenos, a vinícola possui uma via privada interna para acesso de caminhões os quais fazem a carga e a descarga de produtos, equipamentos e outros, que são utilizados no processo. A cobertura do projeto se faz em 3 níveis e a telha utilizada é telha termoacústica 30mm de cor branca em todo o projeto.

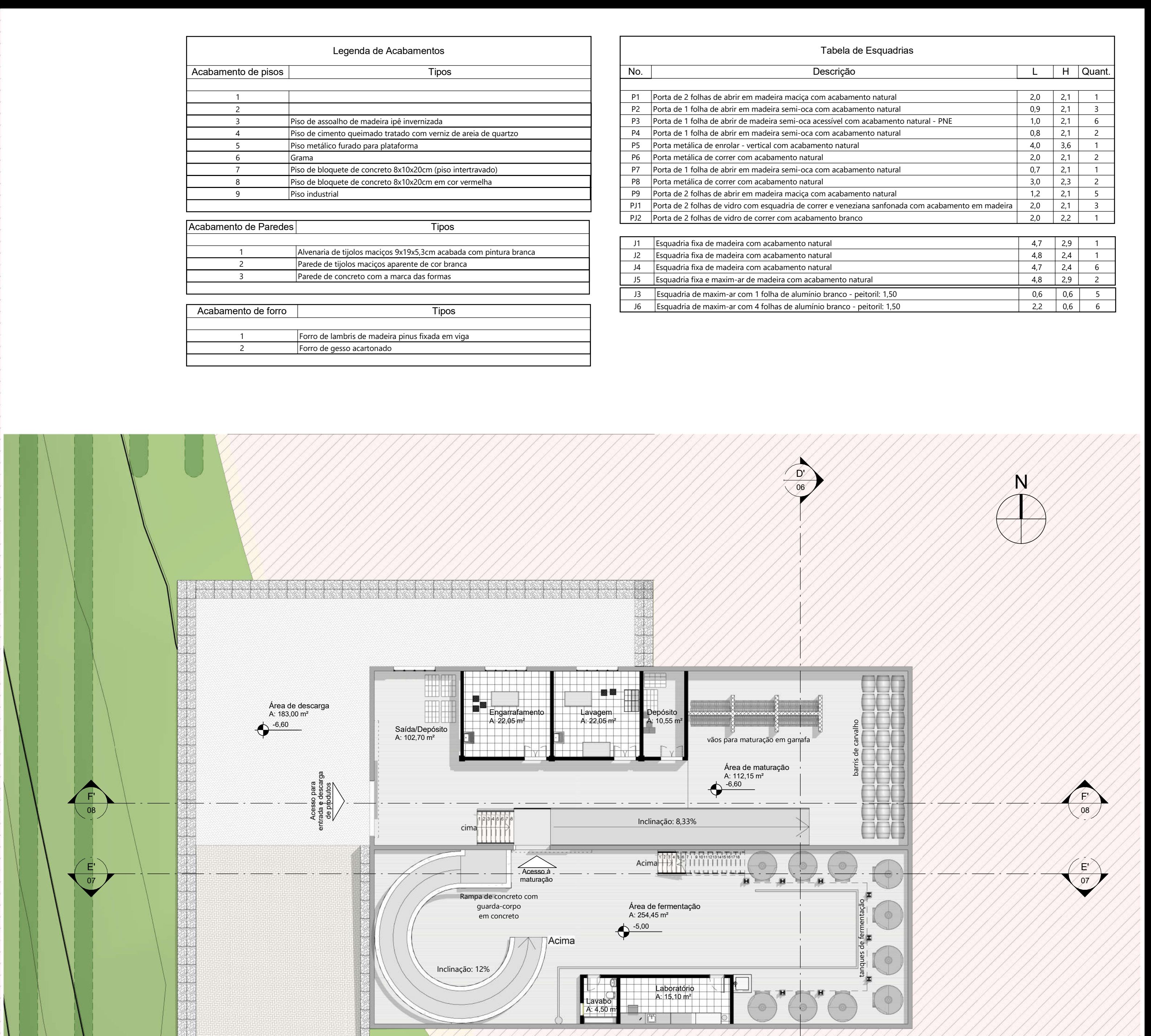
As fachadas são compostas por blocos de gabião, fazendo referência as pedras encontradas na base da casas italianas. Esses blocos são dispostos em repetição seguindo os pilares de madeira da estrutura, que também vieram como conceito da arquitetura italiana.

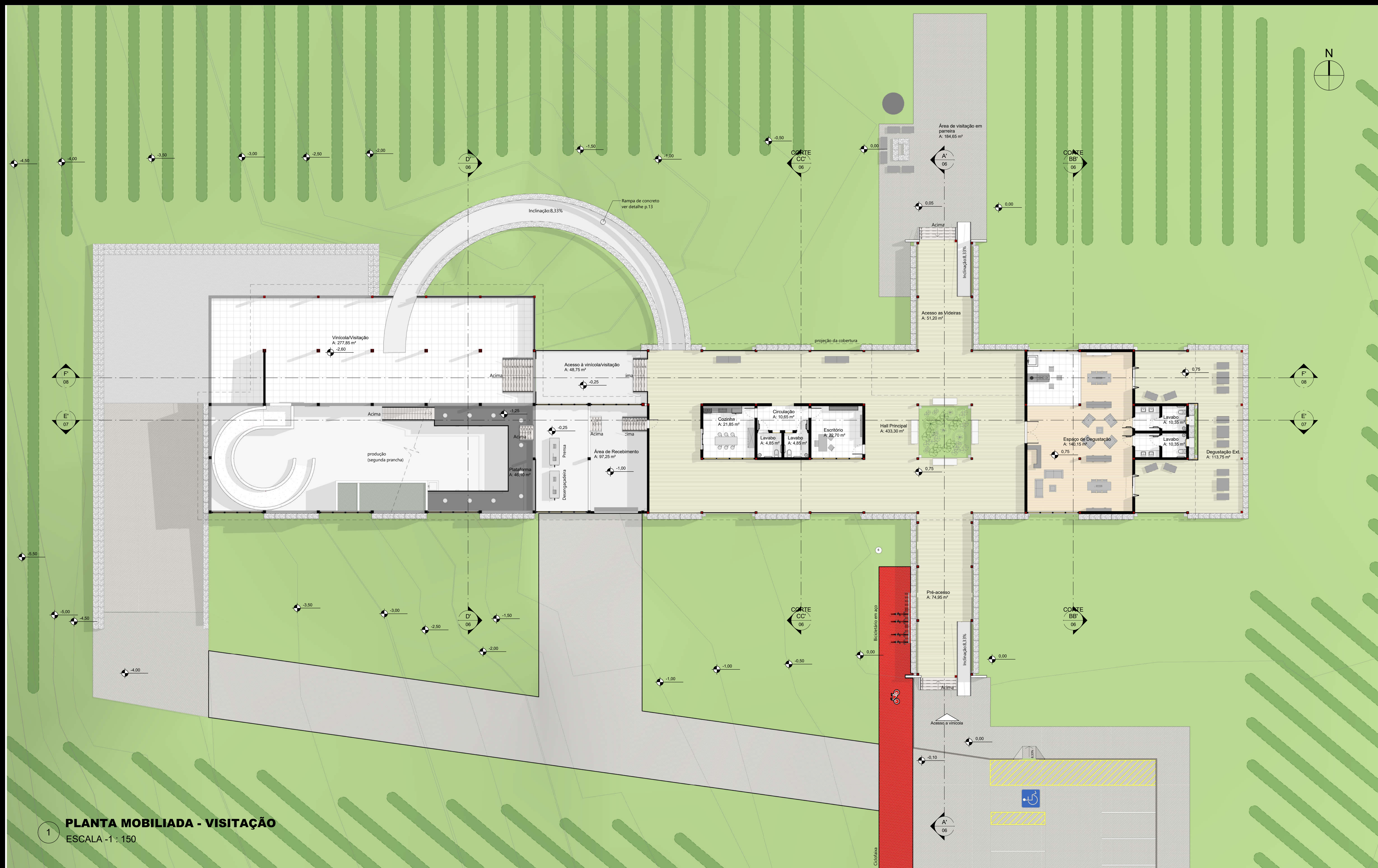


1 IMPLANTAÇÃO
ESCALA - 1 : 500

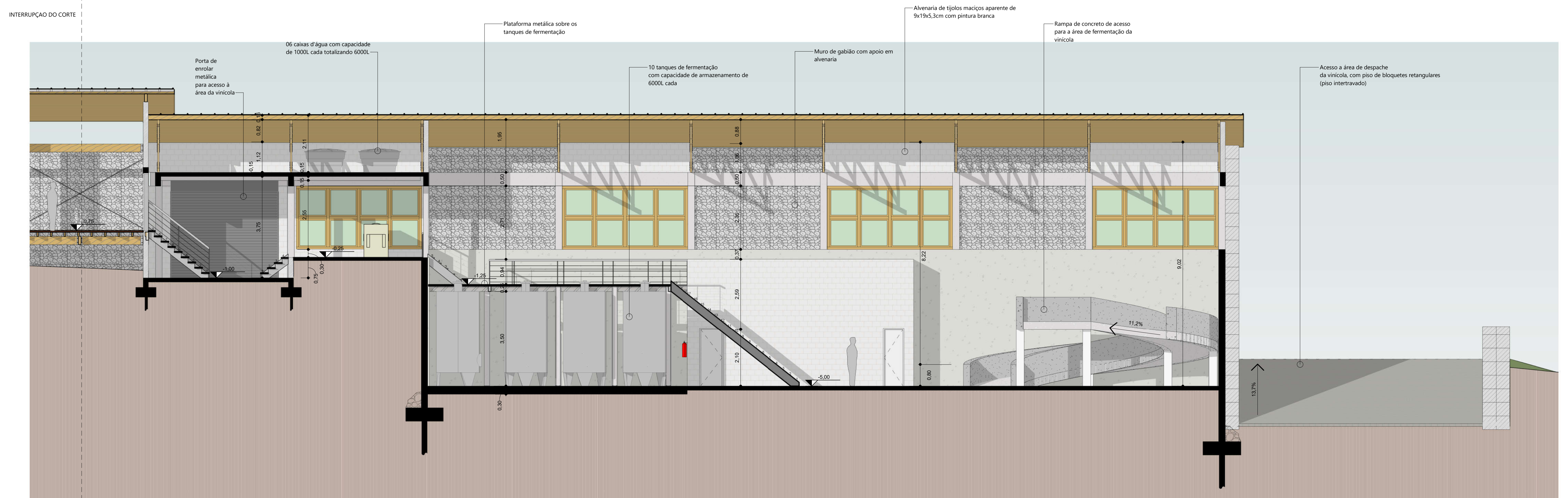
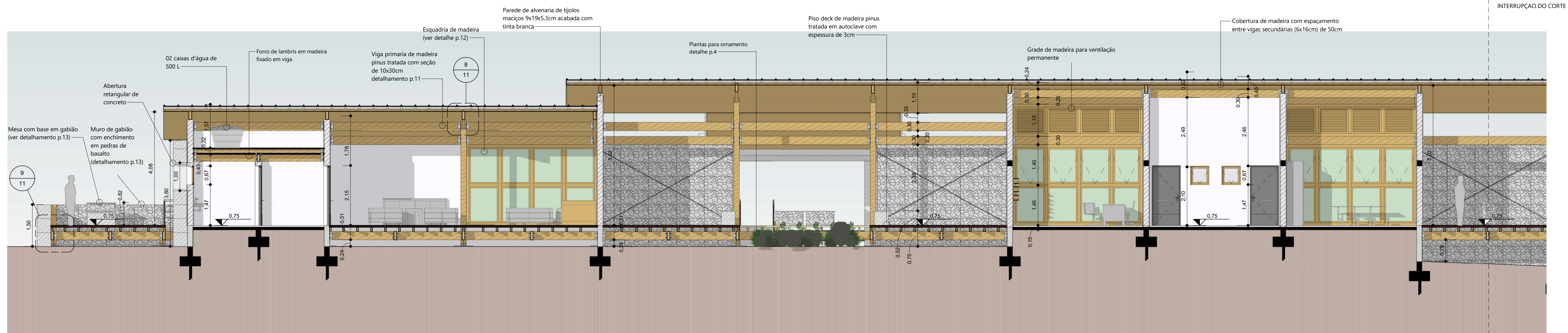


2 **PLANTA TÉCNICA - VISITAÇÃO**
ESCALA -1 : 150



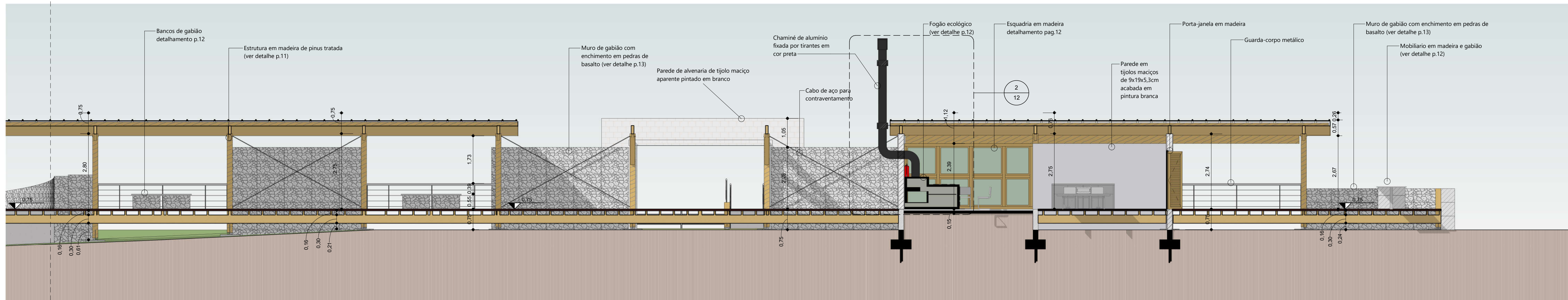




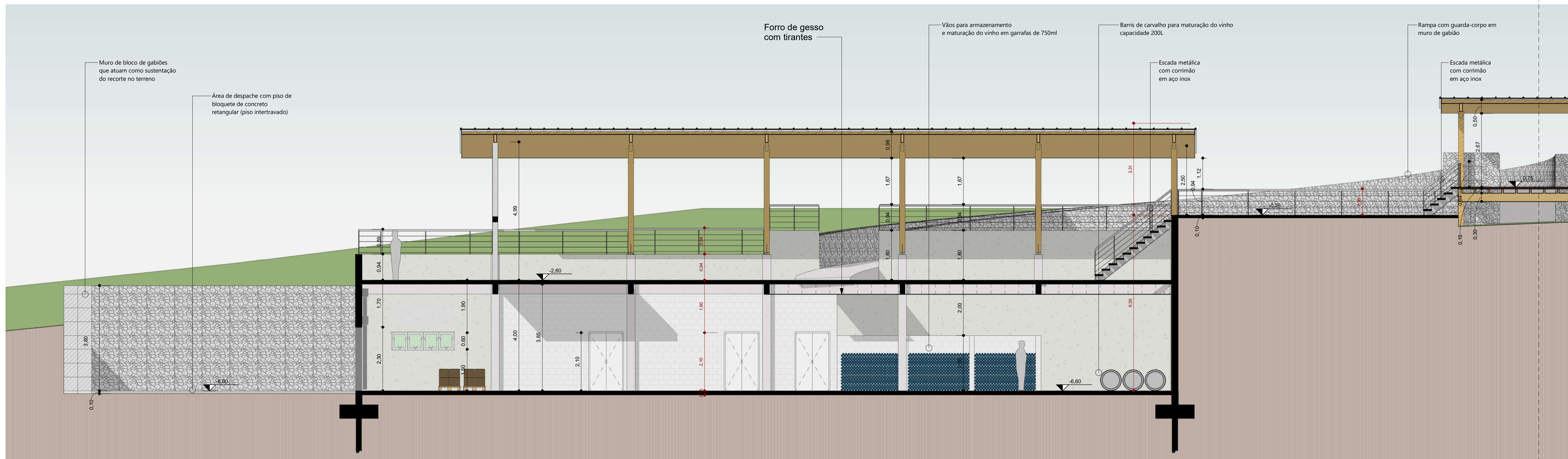


1 **CORTE EE'**
ESCALA -1 : 75

INTERRUPÇÃO DO CORTE



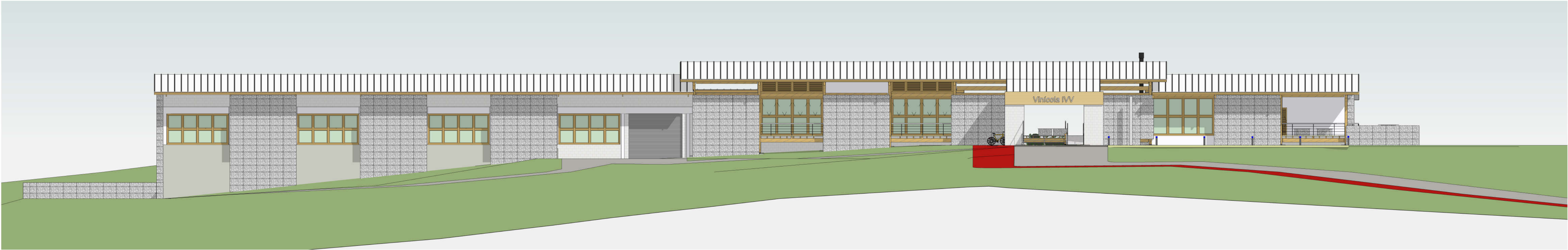
INTERRUPÇÃO DO CORTE



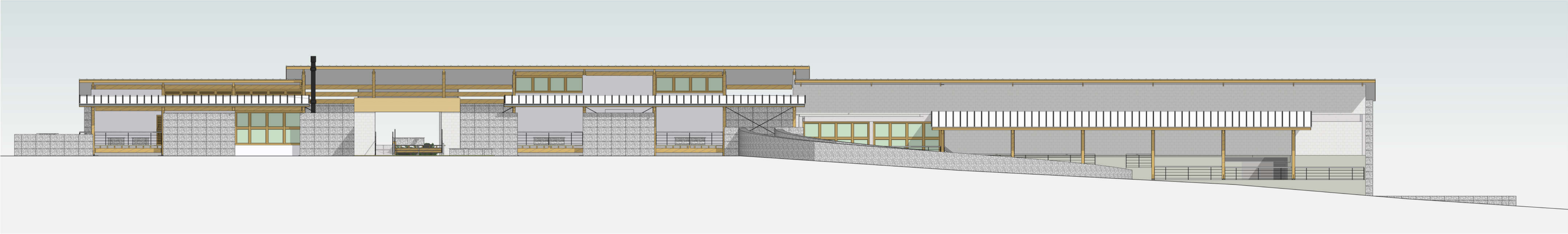
INTERRUPÇÃO DO CORTE

INTERRUPÇÃO DO CORTE

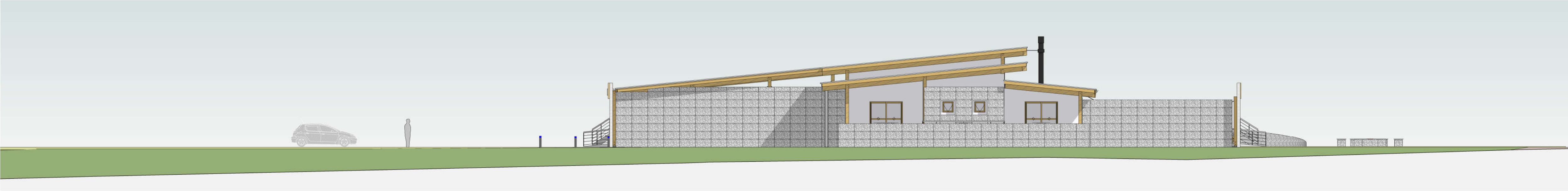
1 **CORTE FF'**
ESCALA -1 : 75



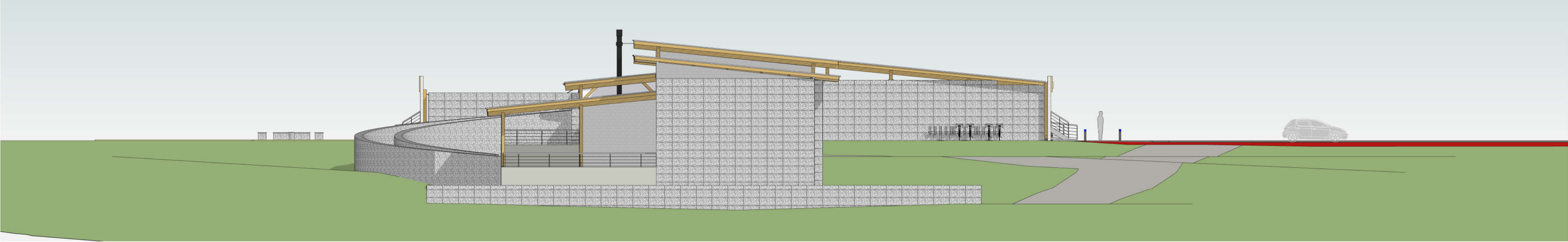
1 **FACHADA SUL**
ESCALA -1 : 150



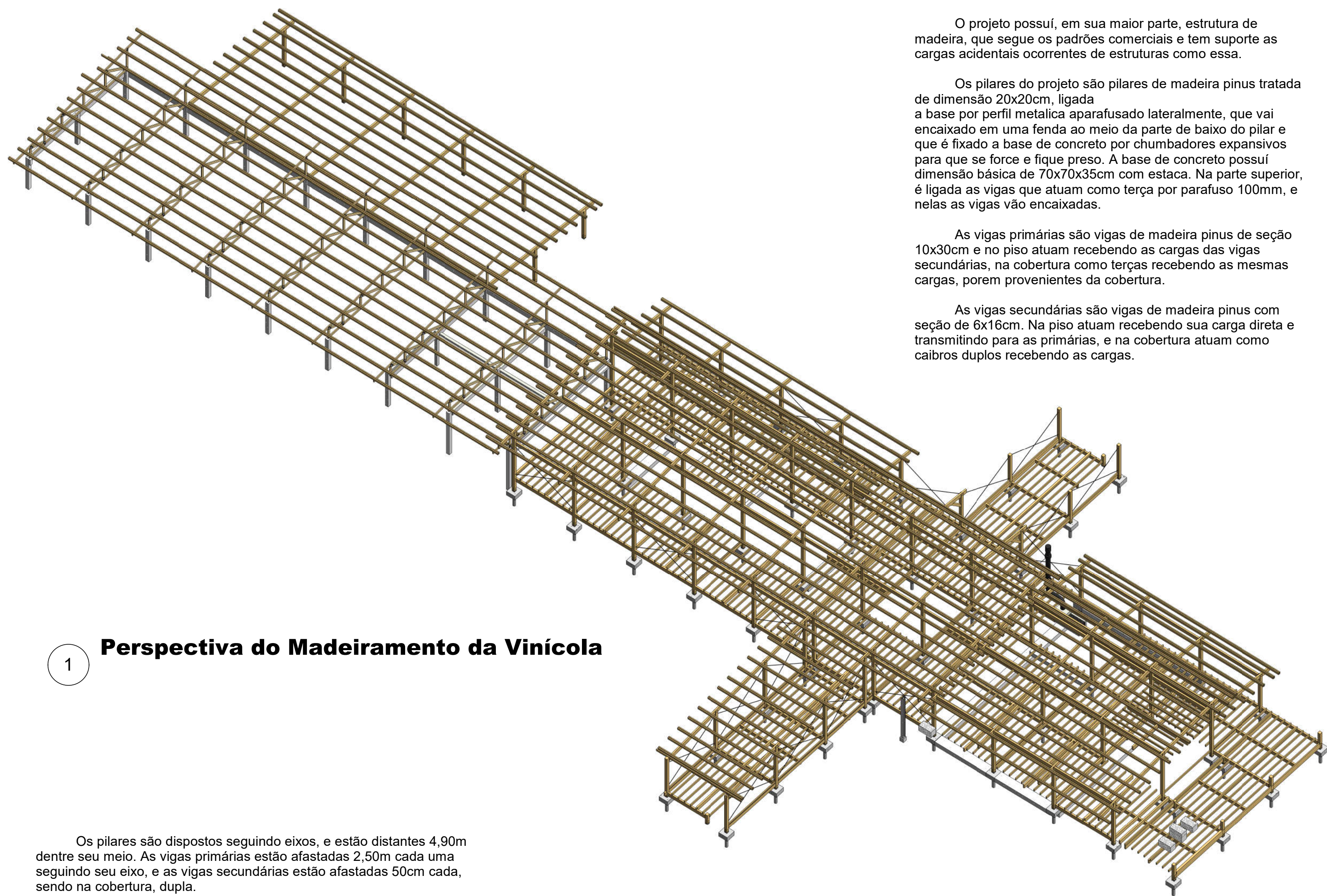
2 **FACHADA NORTE**
ESCALA -1 : 150



3 **FACHADA LESTE**
ESCALA -1 : 150

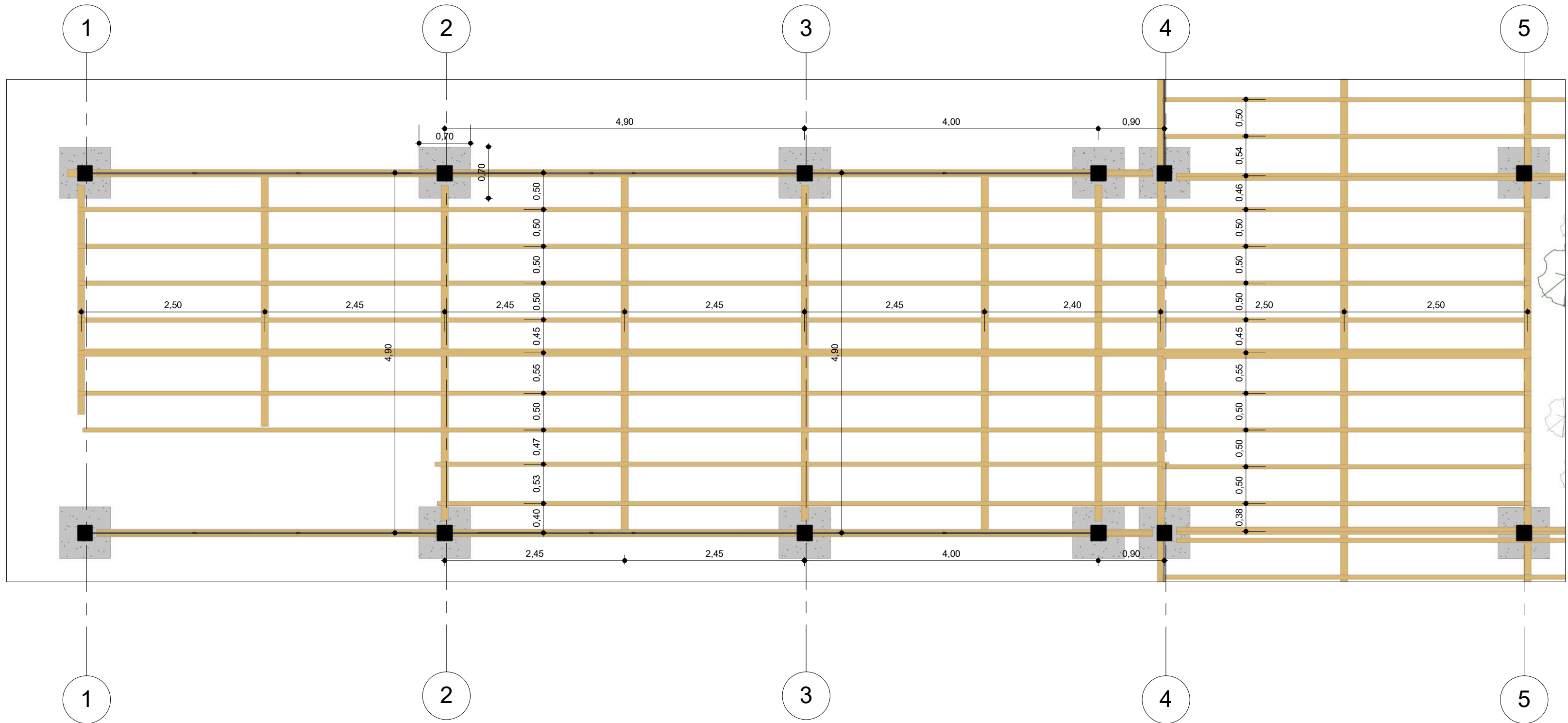


4 **FACHADA OESTE**
ESCALA -1 : 150



1 Perspectiva do Madeiramento da Vinícola

Os pilares são dispostos seguindo eixos, e estão distantes 4,90m dentre seu meio. As vigas primárias estão afastadas 2,50m cada uma seguindo seu eixo, e as vigas secundárias estão afastadas 50cm cada, sendo na cobertura, dupla.



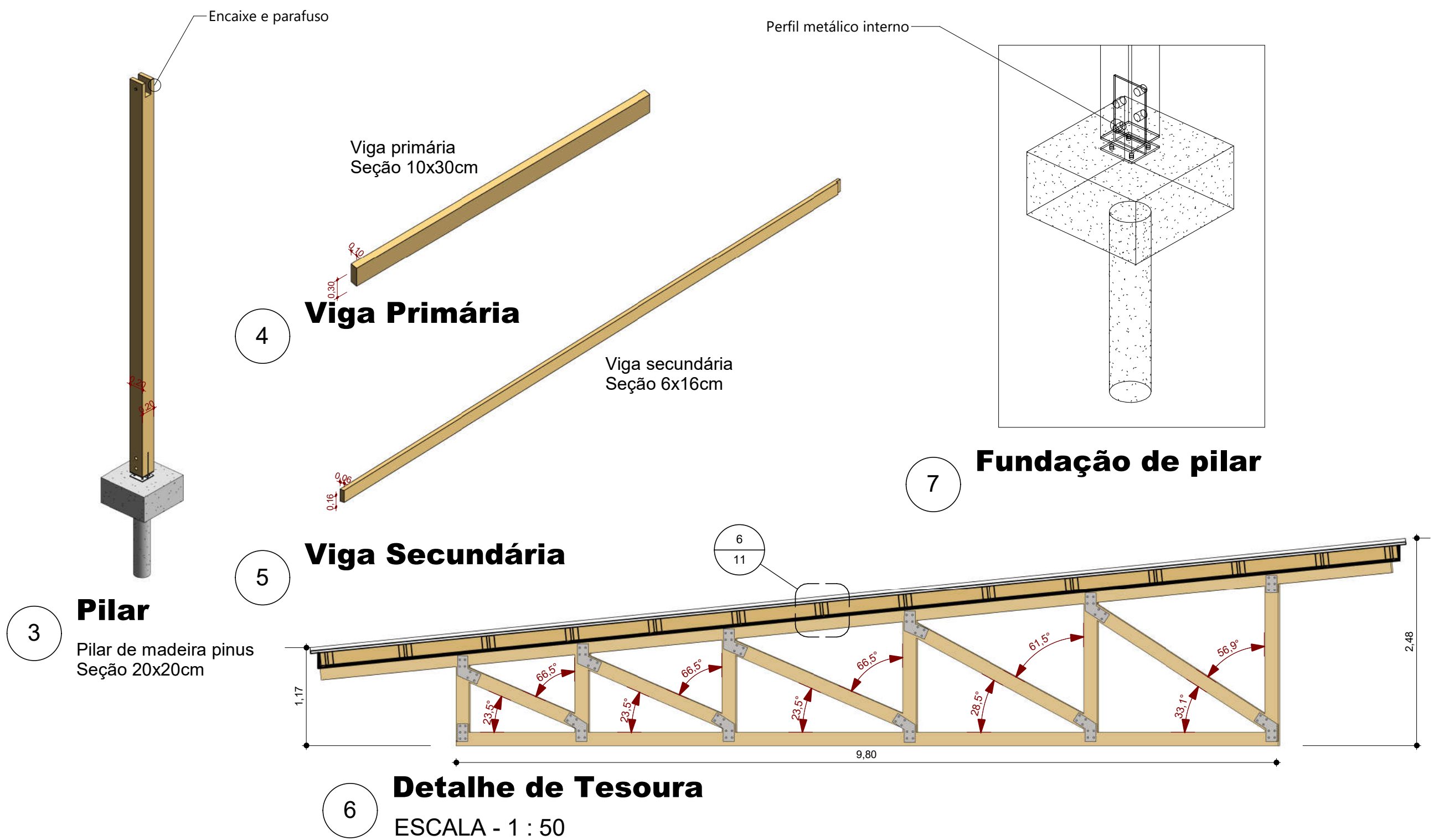
2 Colocação da estrutura
ESCALA - 1 : 50

O projeto possui, em sua maior parte, estrutura de madeira, que segue os padrões comerciais e tem suporte as cargas acidentais ocorrentes de estruturas como essa.

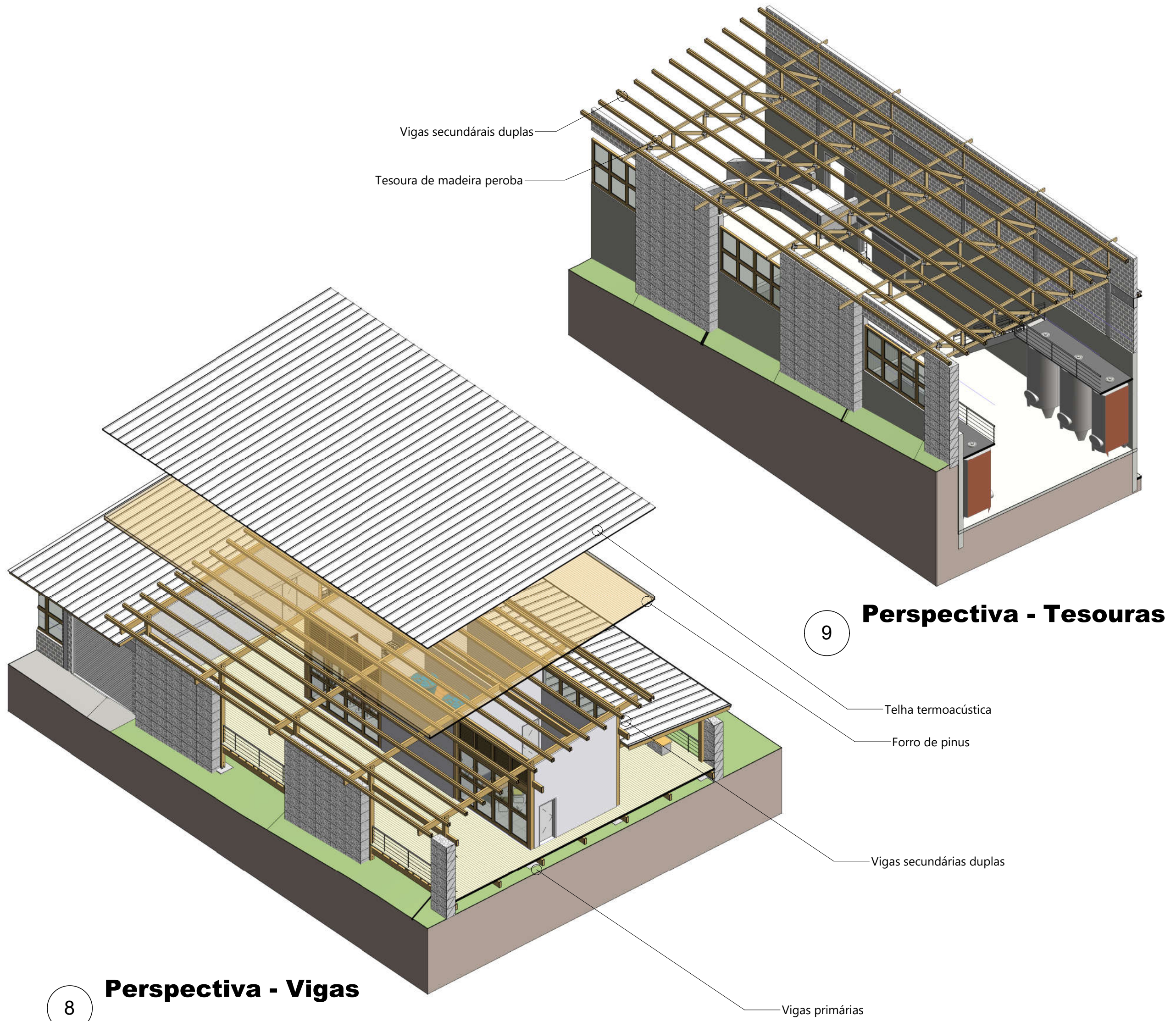
Os pilares do projeto são pilares de madeira pinus tratada de dimensão 20x20cm, ligada a base por perfil metálica aparafusado lateralmente, que vai encaixado em uma fenda ao meio da parte de baixo do pilar e que é fixado a base de concreto por chumbadores expansivos para que se force e fique preso. A base de concreto possui dimensão básica de 70x70x35cm com estaca. Na parte superior, é ligada as vigas que atuam como terças por parafuso 100mm, e nelas as vigas vão encaixadas.

As vigas primárias são vigas de madeira pinus de seção 10x30cm e no piso atuam recebendo as cargas das vigas secundárias, na cobertura como terças recebendo as mesmas cargas, porem provenientes da cobertura.

As vigas secundárias são vigas de madeira pinus com seção de 6x16cm. Na piso atuam recebendo sua carga direta e transmitindo para as primárias, e na cobertura atuam como caibros duplos recebendo as cargas.



8 Perspectiva - Vigas



9 Perspectiva - Tesouras

- AS MEDIDAS NO PROJETO ESTÃO EM METROS, SALVO QUANDO ESPECIFICADAS.

000 000 000
LARGURA
PEITORIL
ALTURA
CÓDIGO DA ESQUADRIA

PI PA TE
TETO
PAREDE
PISO

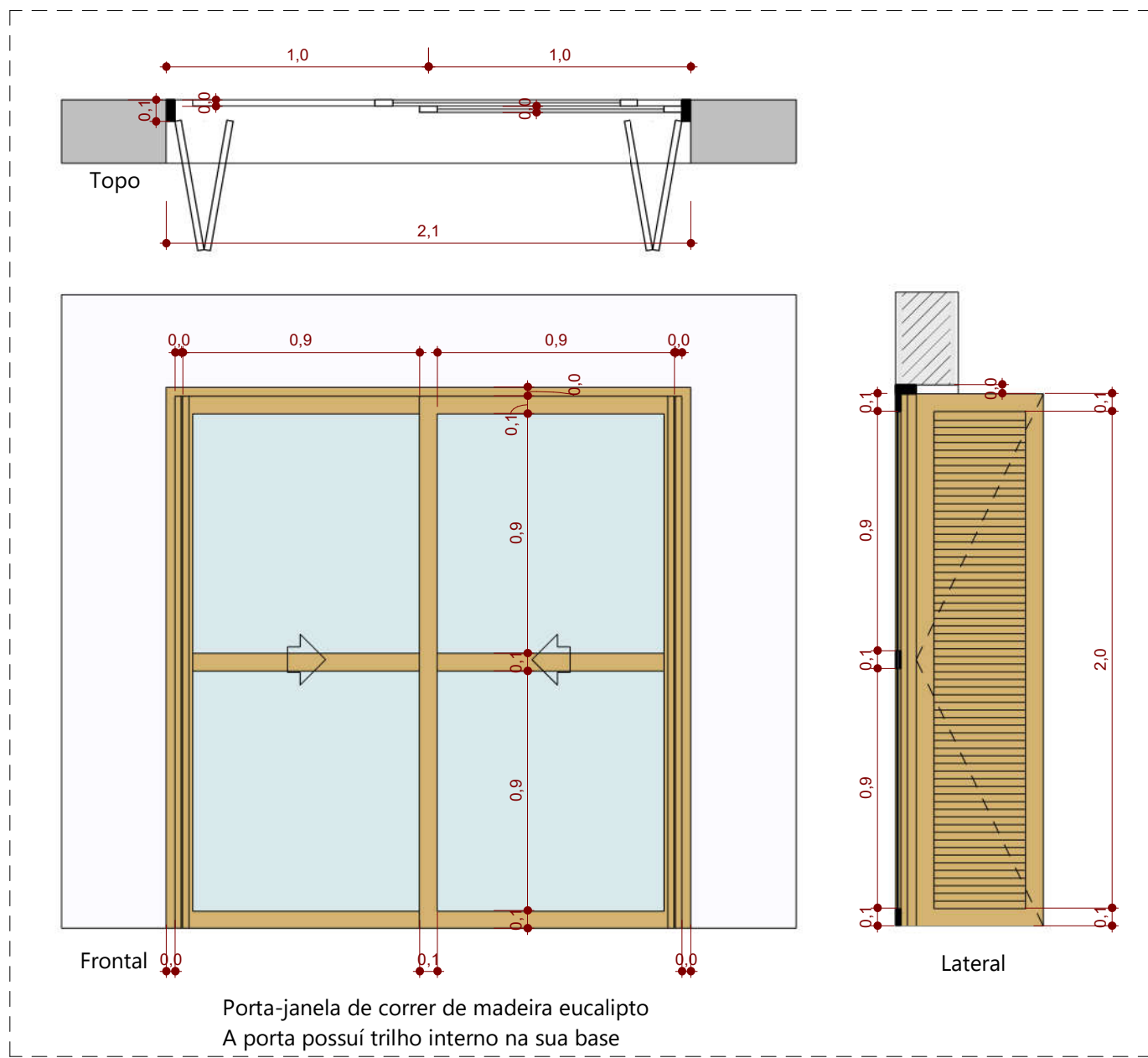
00 XXX
NOME DO DESENHO
ESCALA DO DESENHO
NÚMERO DO DESENHO
NA PRANCHA

00 00
CÓDIGO DO DETALHE
NÚMERO DA PRANCHA

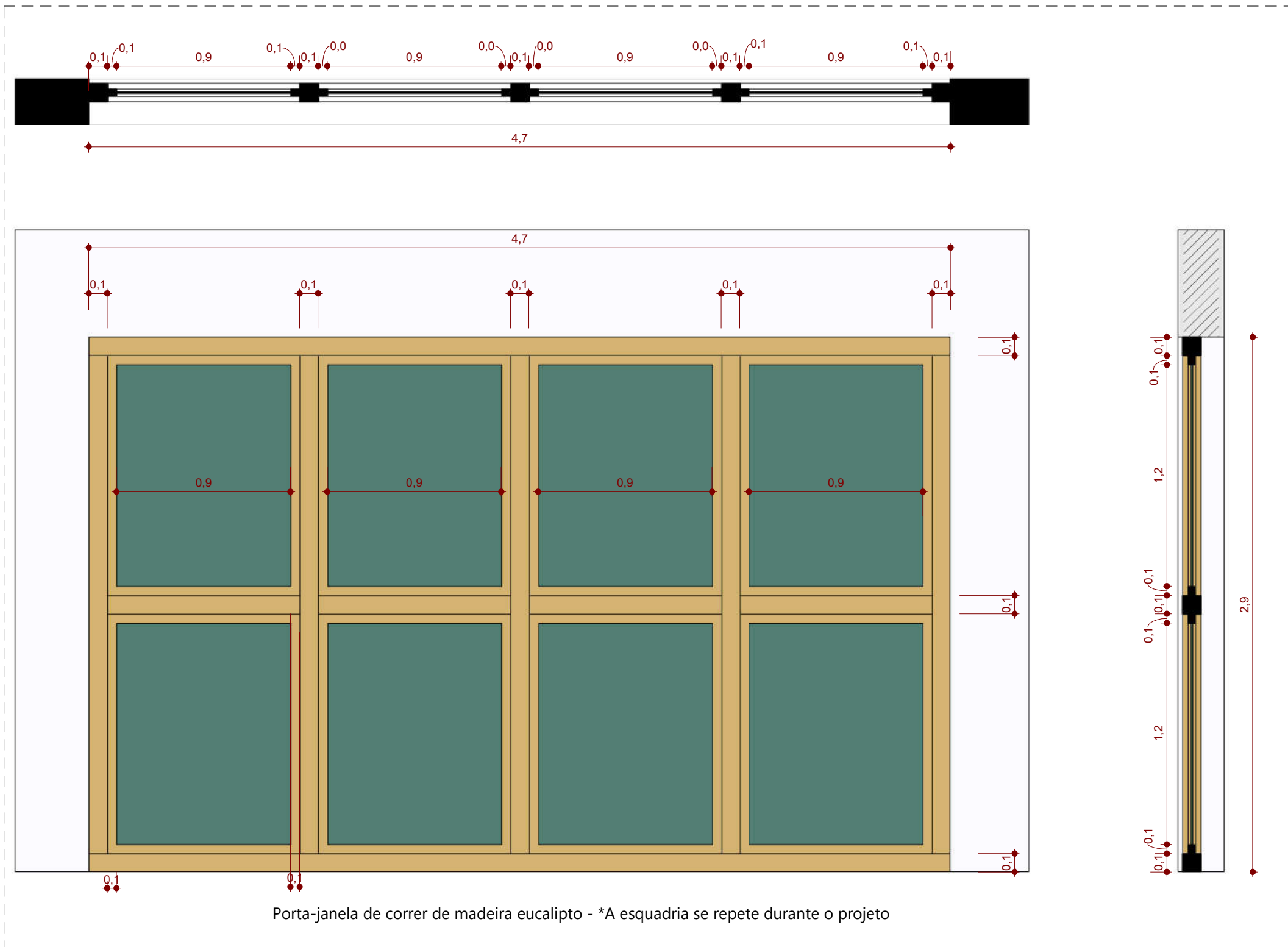
00 00
CÓDIGO DO CORTE
NÚMERO DA PRANCHA

00 00
CÓDIGO DA ELEVACÃO
NÚMERO DA PRANCHA

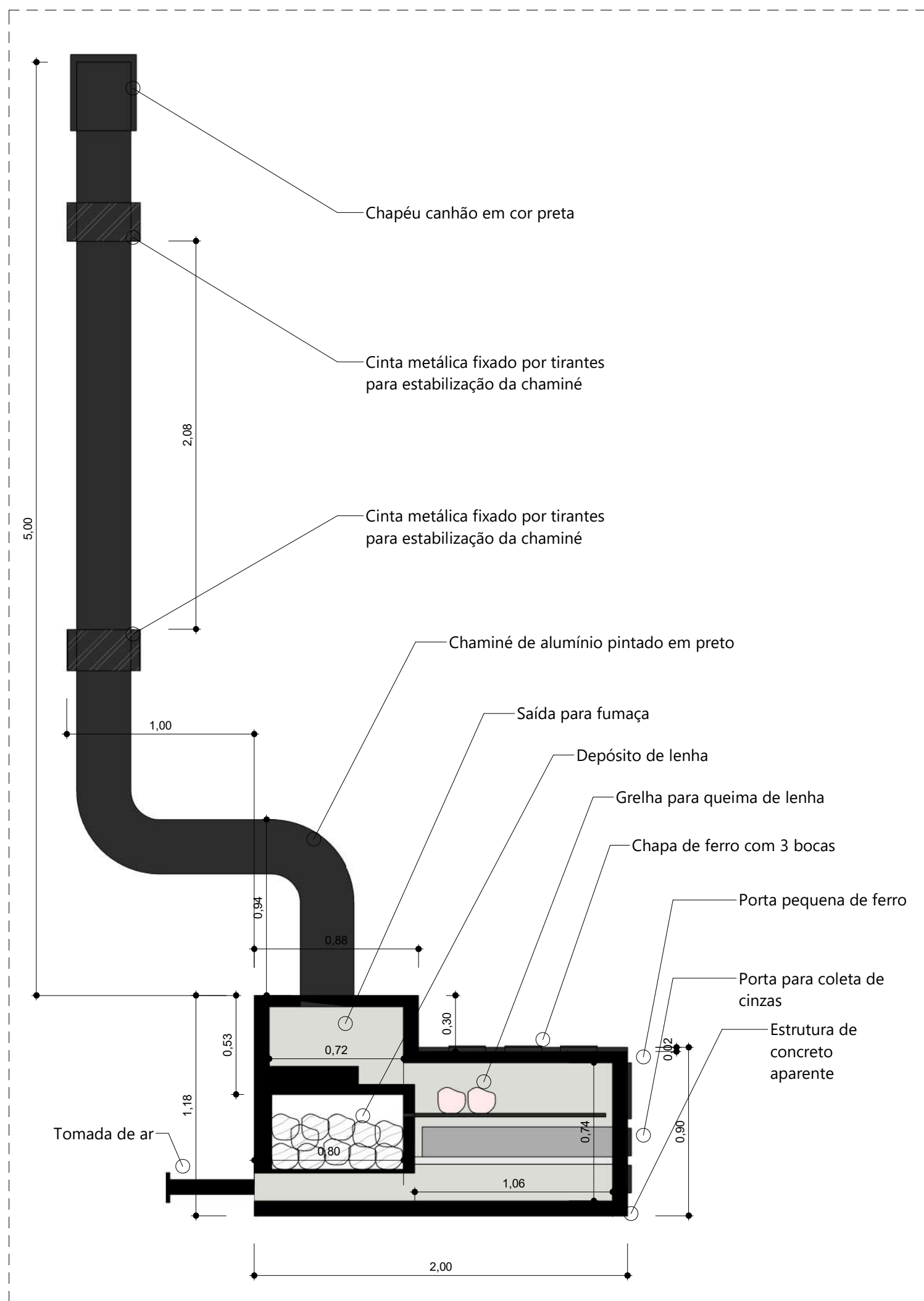




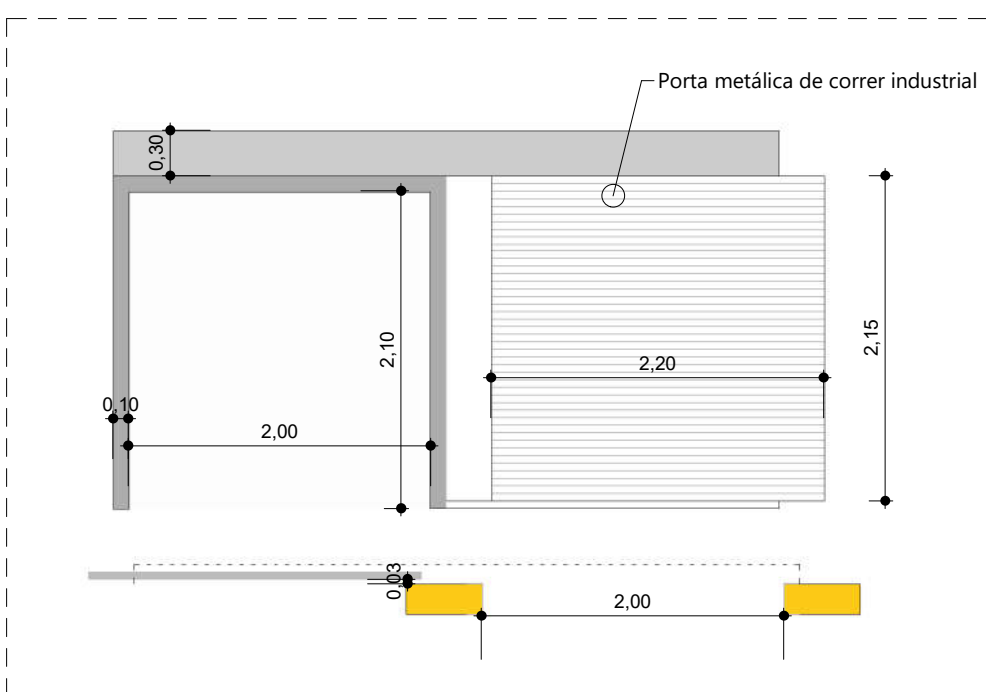
1 **Detalhe - Esquadria PJ1**
ESCALA - 1 : 25



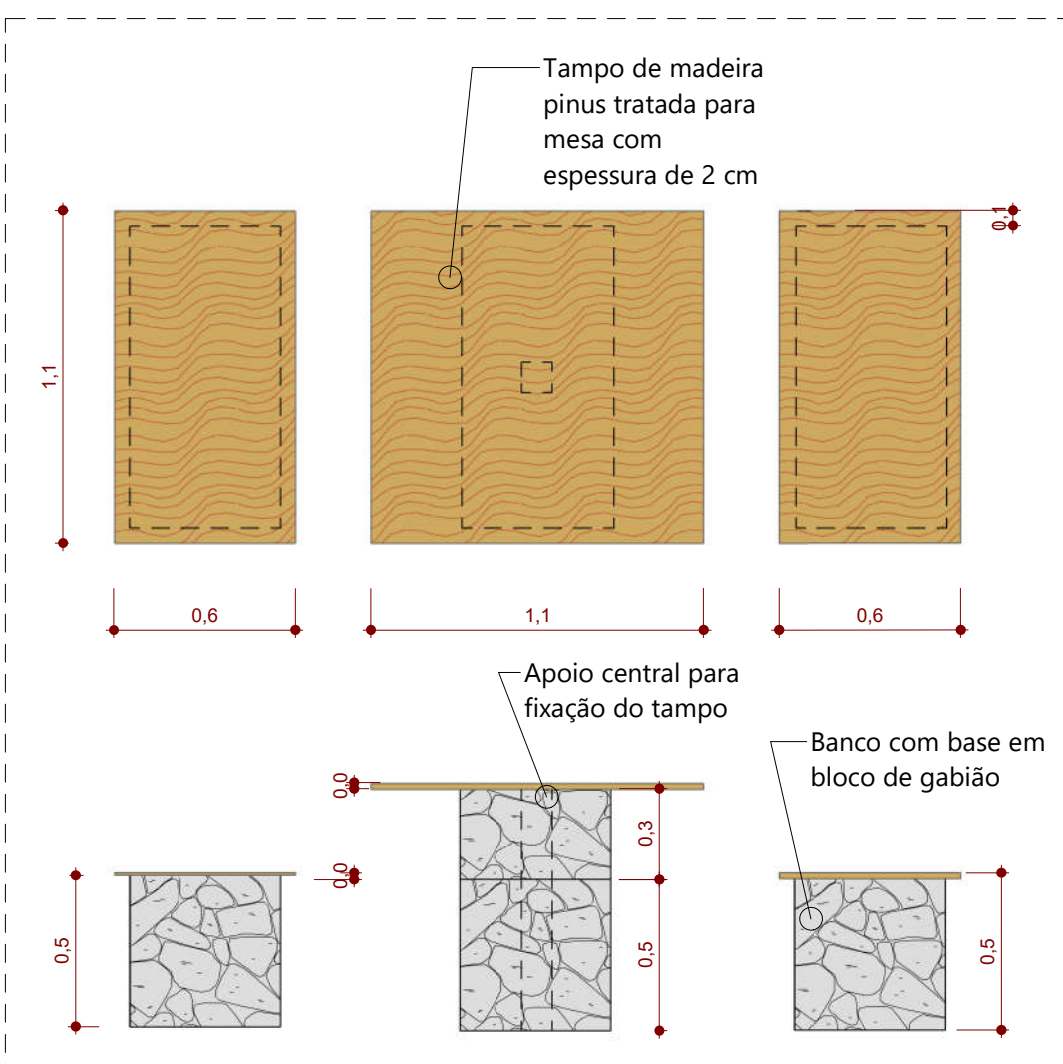
3 **Detalhe - Esquadria J1**
ESCALA - 1 : 25



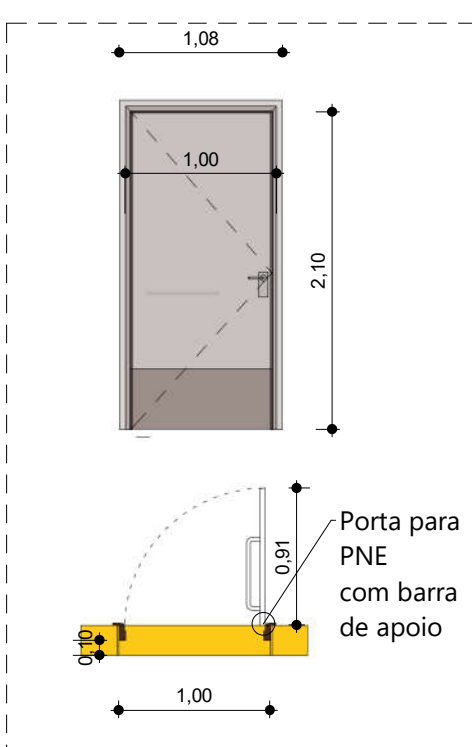
2 **Corte - Forno Ecológico em concreto**
ESCALA - 1 : 25



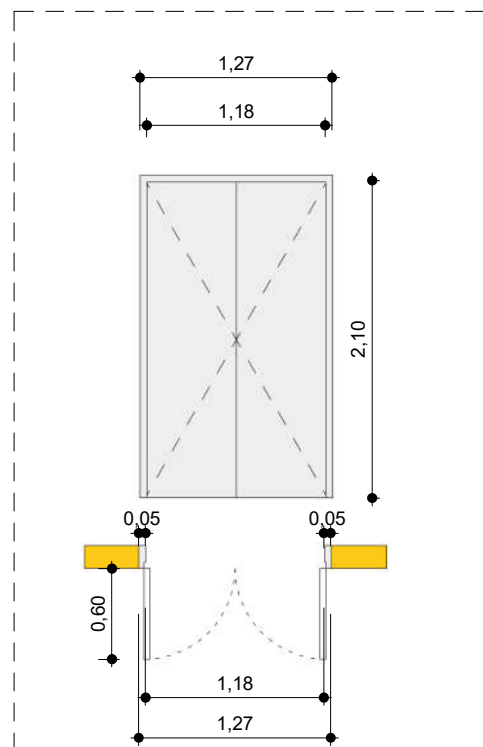
4 **Detalhe - P8**
ESCALA - 1 : 50



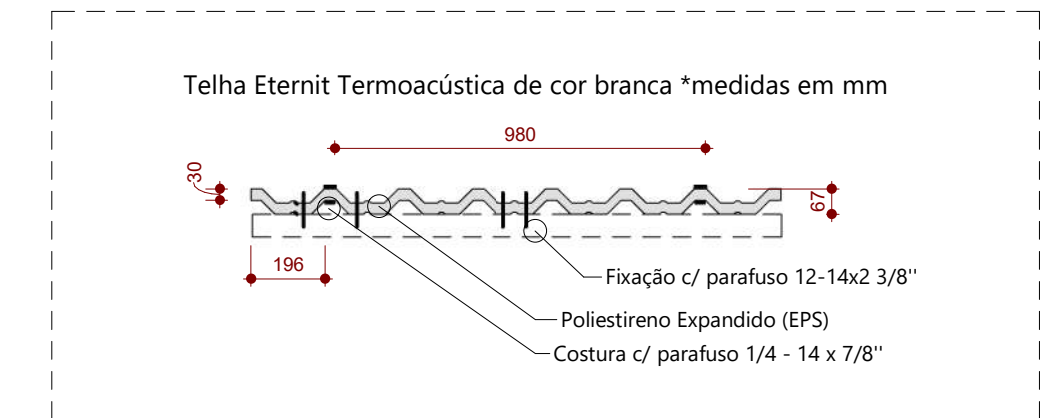
8 **Detalhe - Mesas/bancos em gabião**
ESCALA - 1 : 25



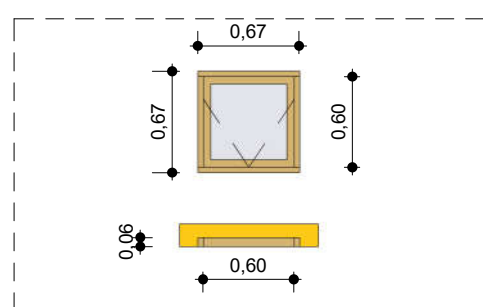
5 **Detalhe - P3**
ESCALA - 1 : 50



6 **Detalhe - P9**
ESCALA - 1 : 50



9 **Detalhe - Telha p/ cobertura**
ESCALA - 1 : 20

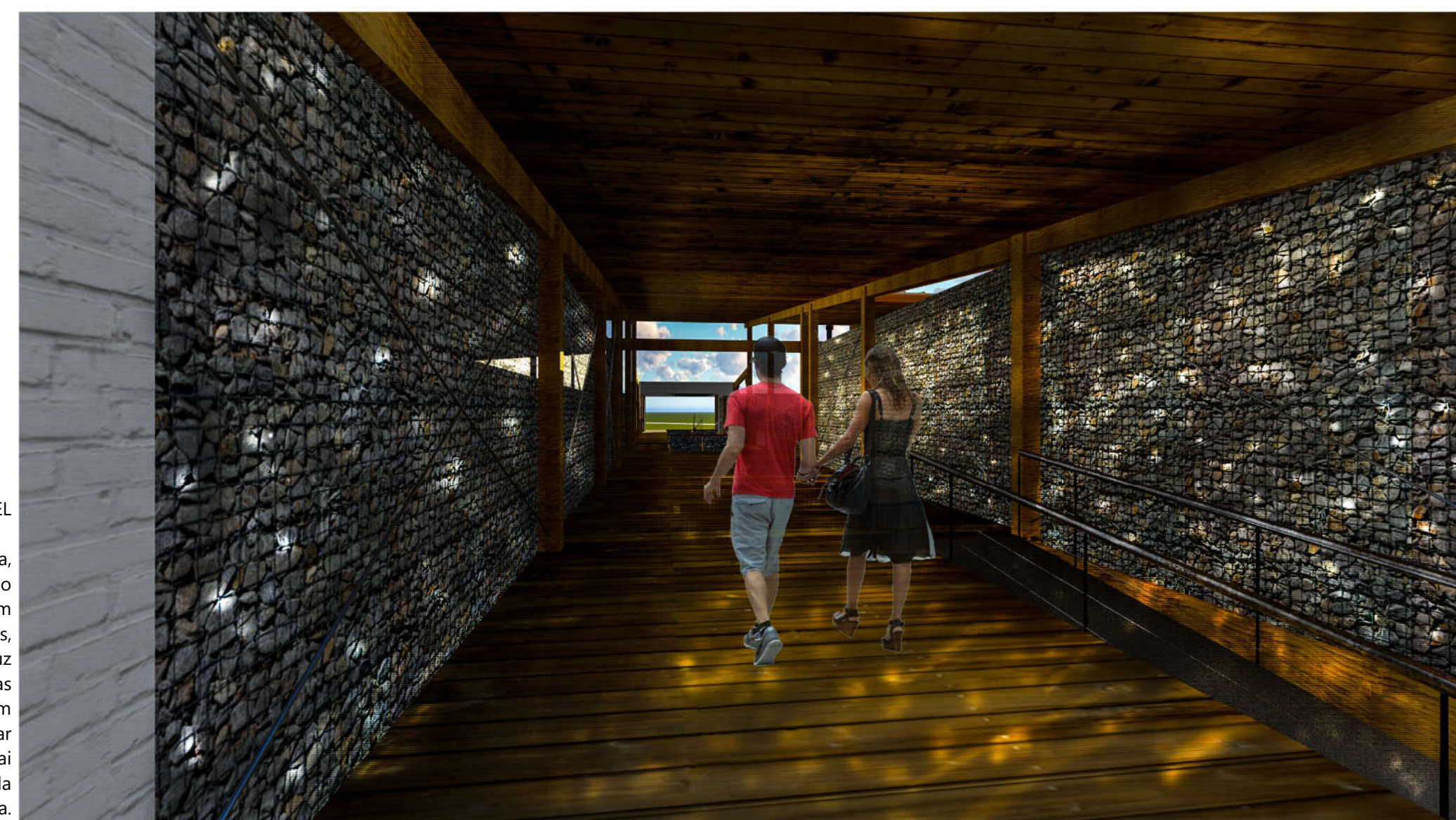


7 **Detalhe - J3**
ESCALA - 1 : 50



A VINÍCOLA

A vinícola consta com acesso para veículos e uma ciclofaixa em blocos de concreto. O muro de gabião sob a fachada, espaçados igualmente e em repetição trazem um caráter de rustico a edificação, juntamente a estrutura de madeira aparente, recriando a simbologia encontrada na arquitetura italiana presente no local. Ao seu entorno, a plantação de videira de varios tipos compoem o ambiente



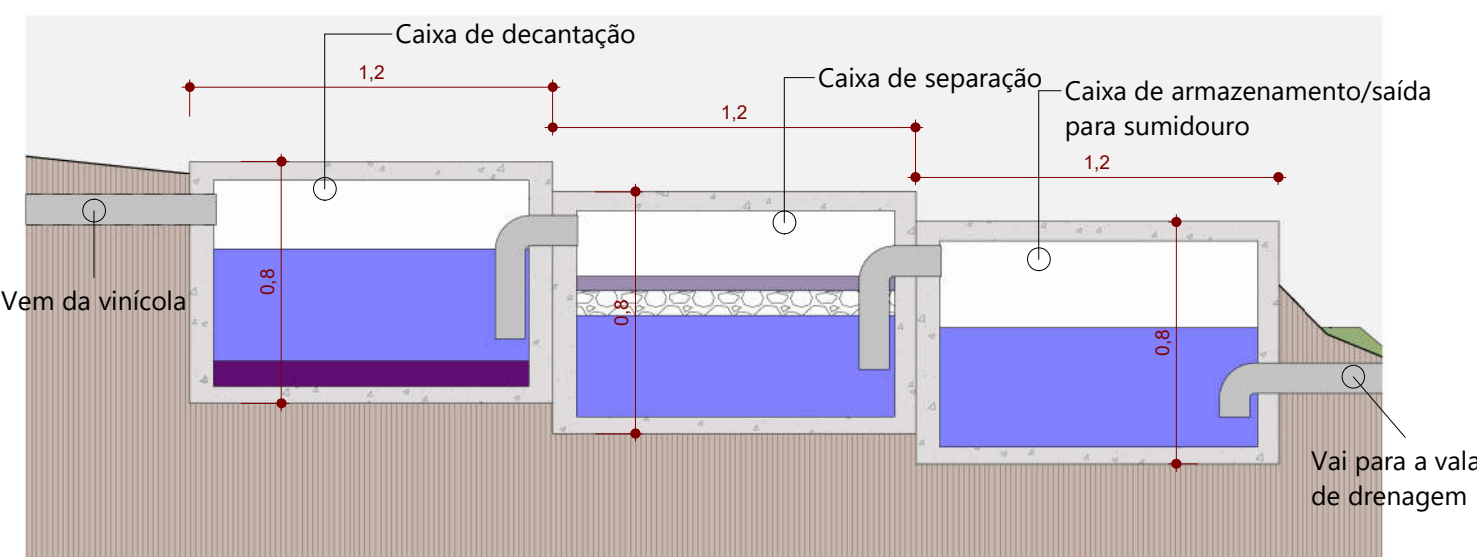
TÚNEL

Quando se acessa a vinícola, que está elevada 0,75m do chão, passa-se por um "túnel" cercado por gabiões, que pela passagem da luz pelos vazios dentre as pedras transforma o acesso em um lugar único e marcante par ao visitante que logo se sai para a parte aberta da vinícola.

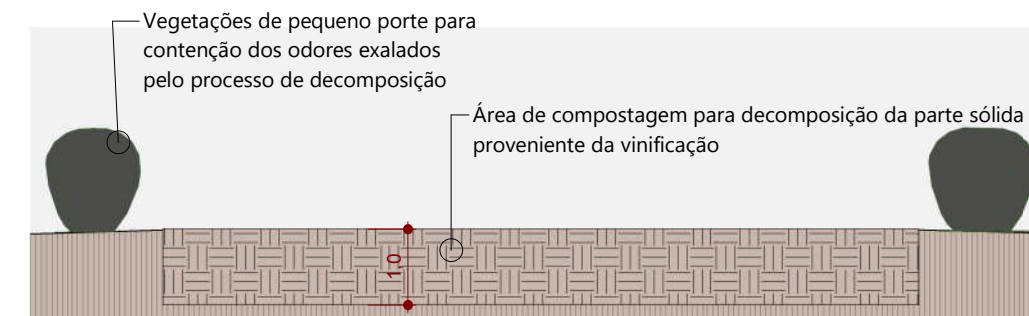


A DEGUSTAÇÃO

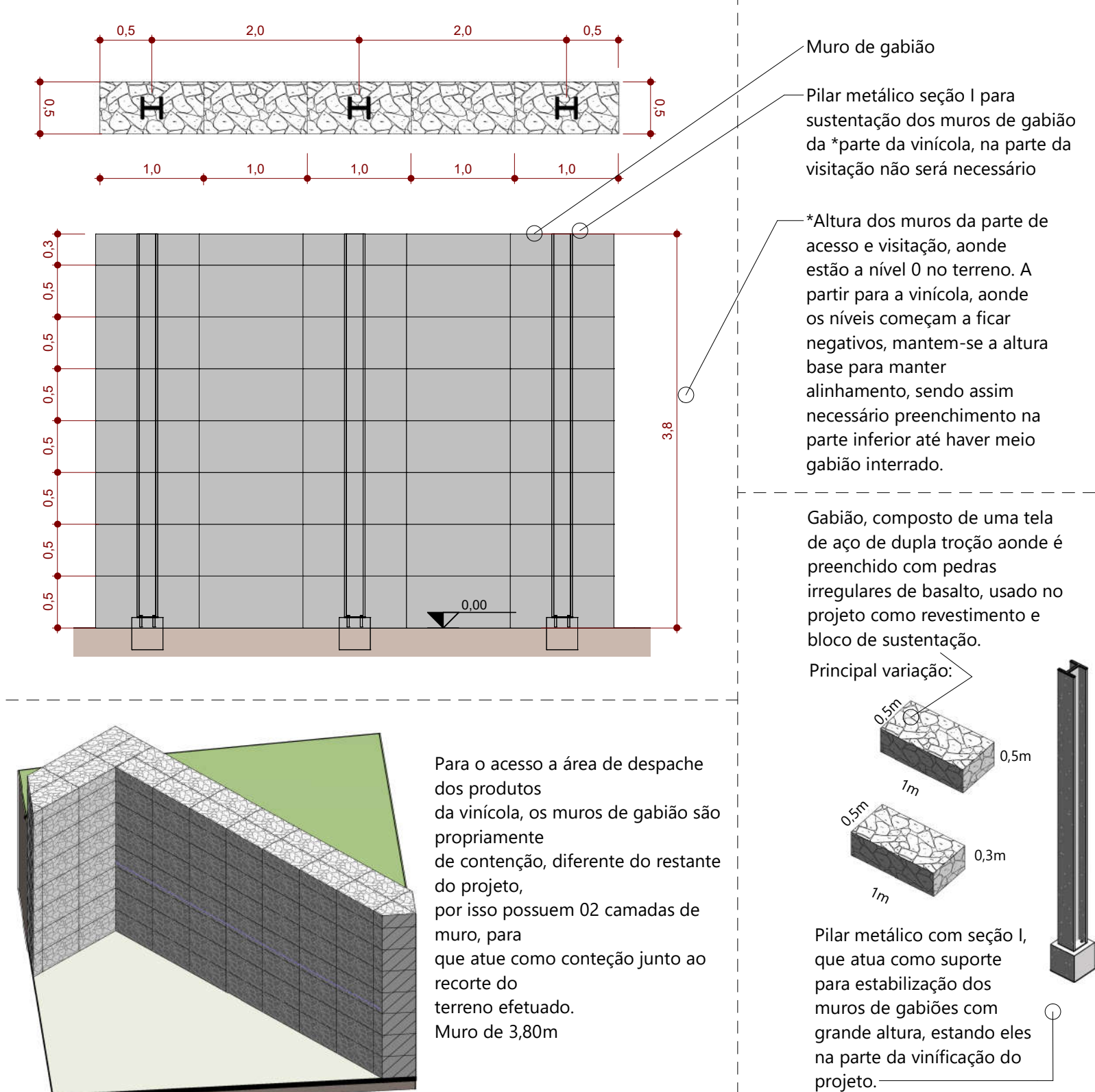
A área da degustação é marcada pelo harmonia do piso com o forro que formam um contraste com as paredes brancas. Os pilares madeira entoam o ambiente a sensação de pureza em referência a produção dos vinhos.



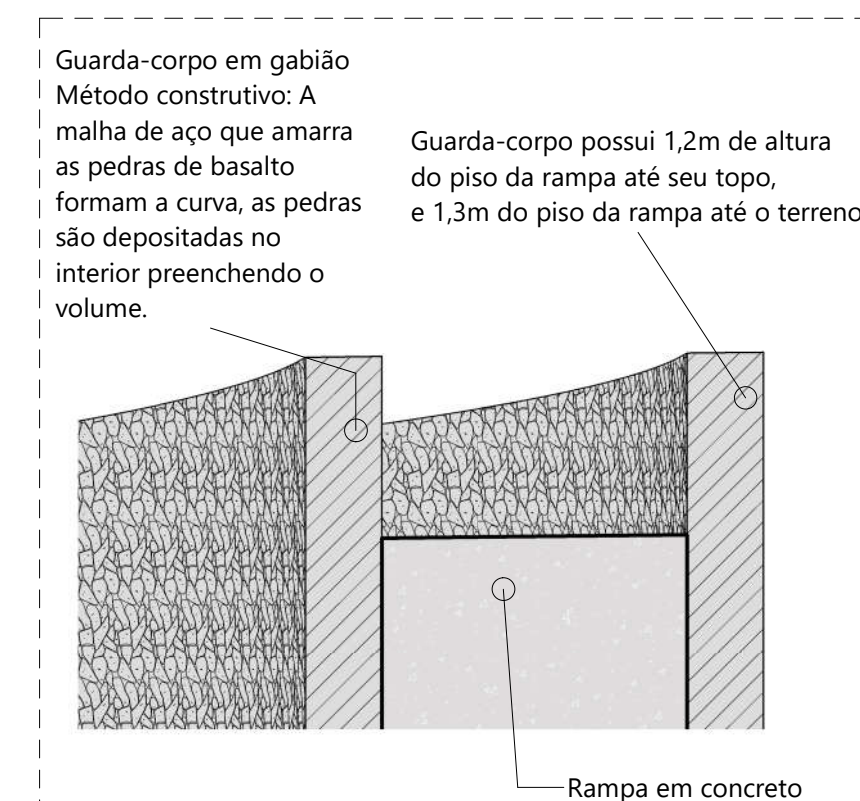
ESCALA - 1 : 25



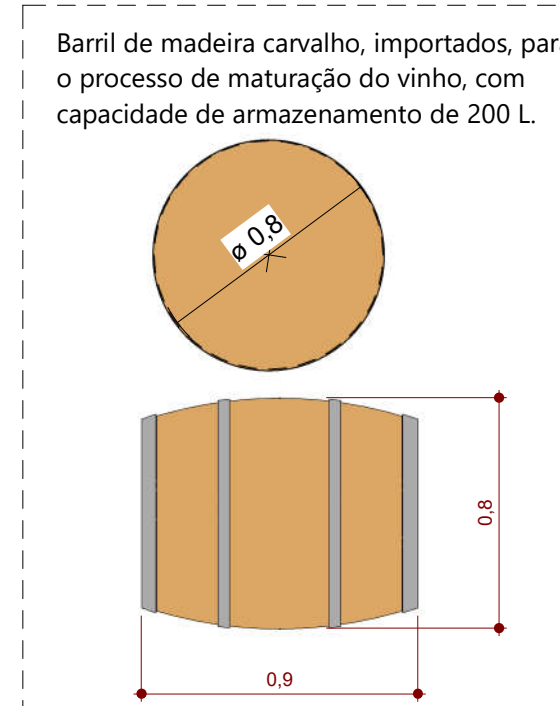
ESCALA - 1 : 100



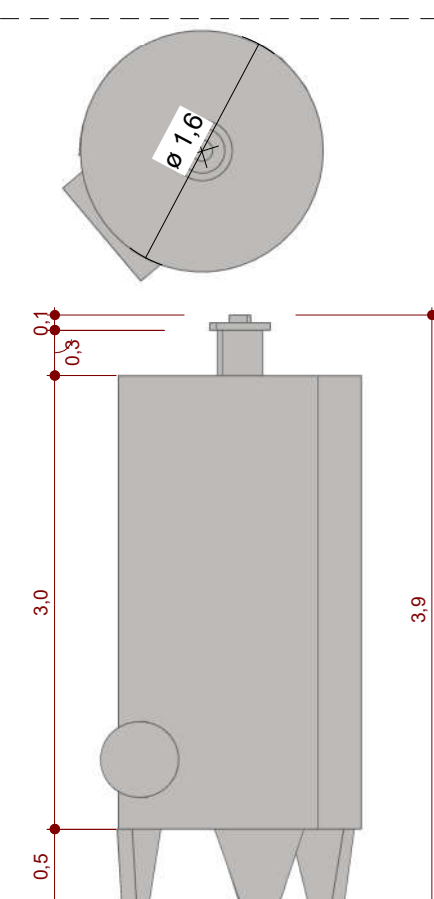
2



(4)



ESCALA - 1 : 25



ESCALA - 1 : 50



A parte de trás da vinícola consta com o acesso acompanhado em que o visitante tem com a produção das videiras. O contraste entre a madeira, a pedra e as parreiras se traduzem em um ambiente harmonioso e com a sensação de pertencimento.



Quando ultrapassado o corredor de gabiões aonde se entra em contato com a luz proveniente dos vazios da pedra, chega-se a parte da administração e da área de degustação e com a estrutura de madeira. A parte rustica da arquitetura italiana buscada para o projeto.



A área de vinificação é vedada por paredes de concreto para impermeabilizar e conter o terreno recortado para a criação do da área de fermentação, em cada vão tem-se a vedação por gabião ou por esquadria.