

Siricola

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, detêm 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 vários outros pequenos municípios localizados ao norte do estado, mantém viva e forte a cultura desse povo, por isso é comum encontrar residências no município onde há produção de vinhos para consumo próprio em porões.

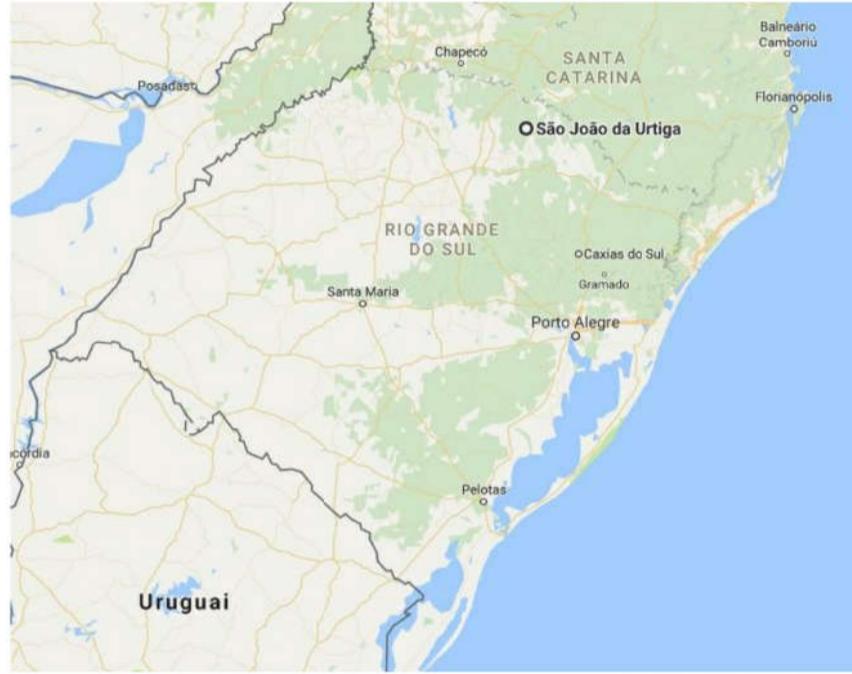
AS UVAS

Existem vários tipos de uvas pelo mundo, porém 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, porém 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, porém consegue gerar vinhos excelentes, e tem como característica, extraír 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 dá para a construção de uma vinícola de produção de vinhos finos com intenção de atrair público para essa região com pouco desenvolvimento do estado.

Localização

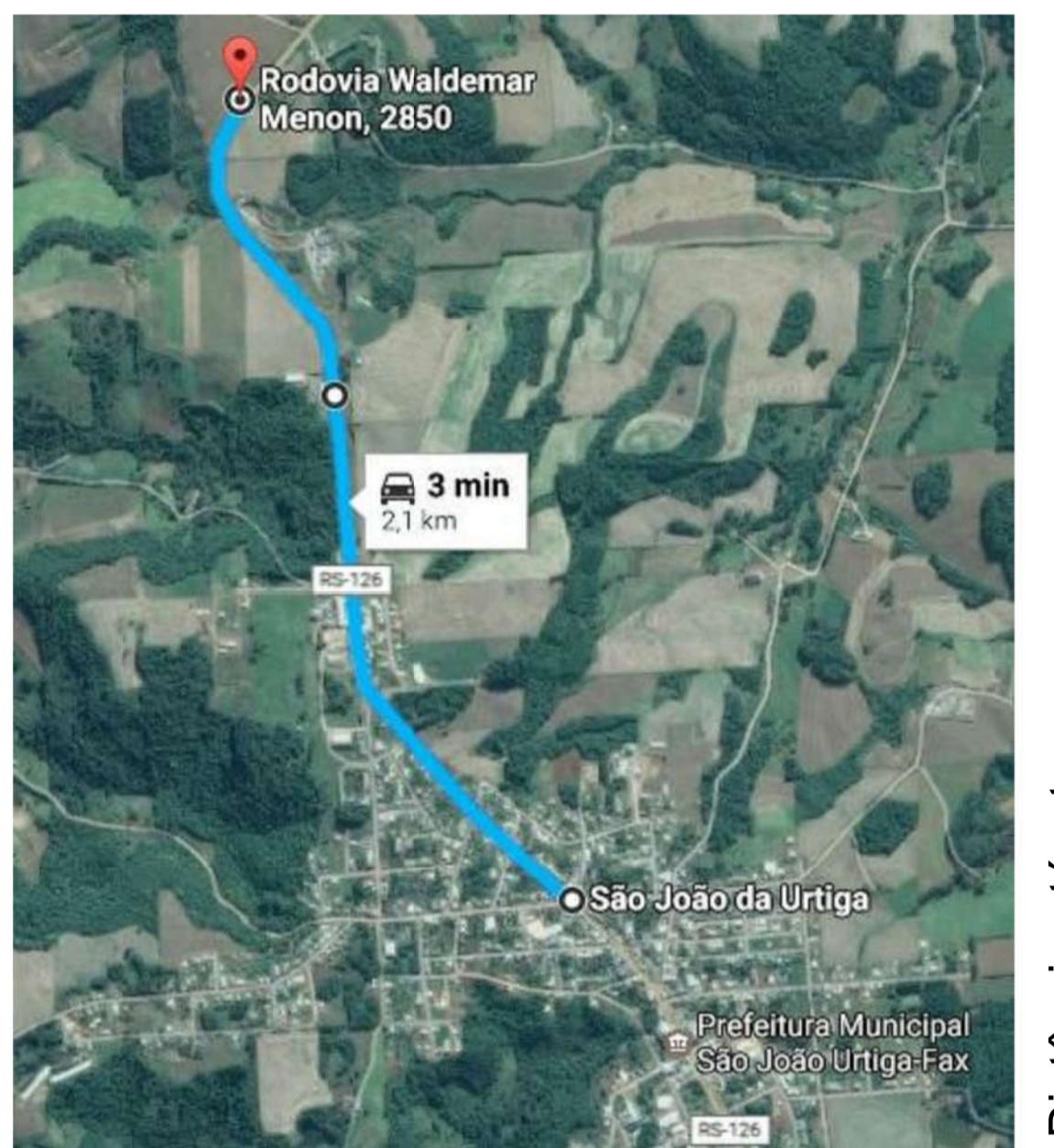


Aonde?

São João da Urtiga - RS, 4.700 hab.



Imagens do local



Distância até o terreno

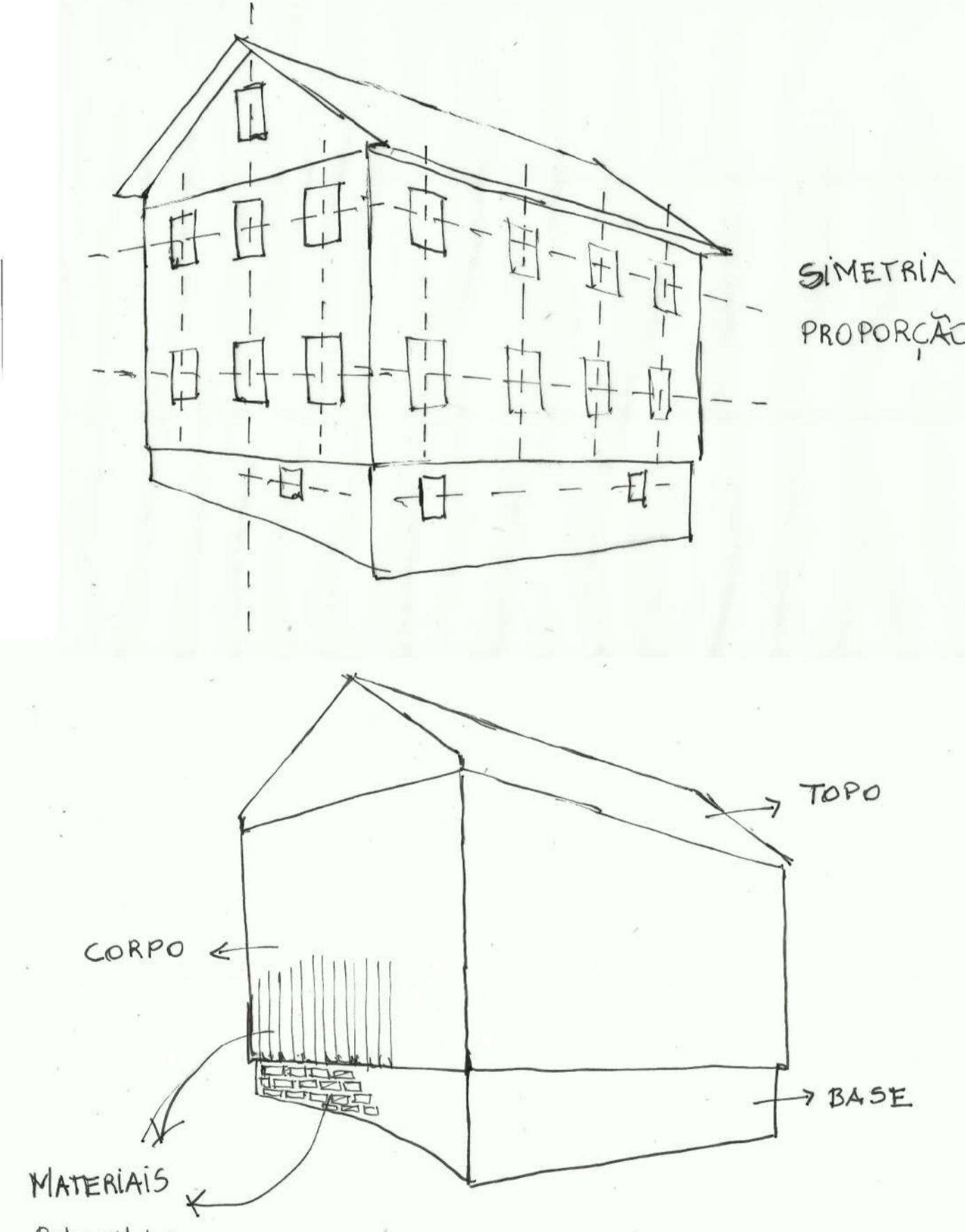


Localização

Escala: 1-2000

Área do terreno: 4,80 ha

Área de ocupação: 0,47 ha



Introdução ao Projeto - Localização, Conceito e Análises

Trabalho Final de Graduação
FAURB | UFPEL | 2016.2

Acad. Fábio Luís Costa Zucco
Orientador. Gustavo Oliveira

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.

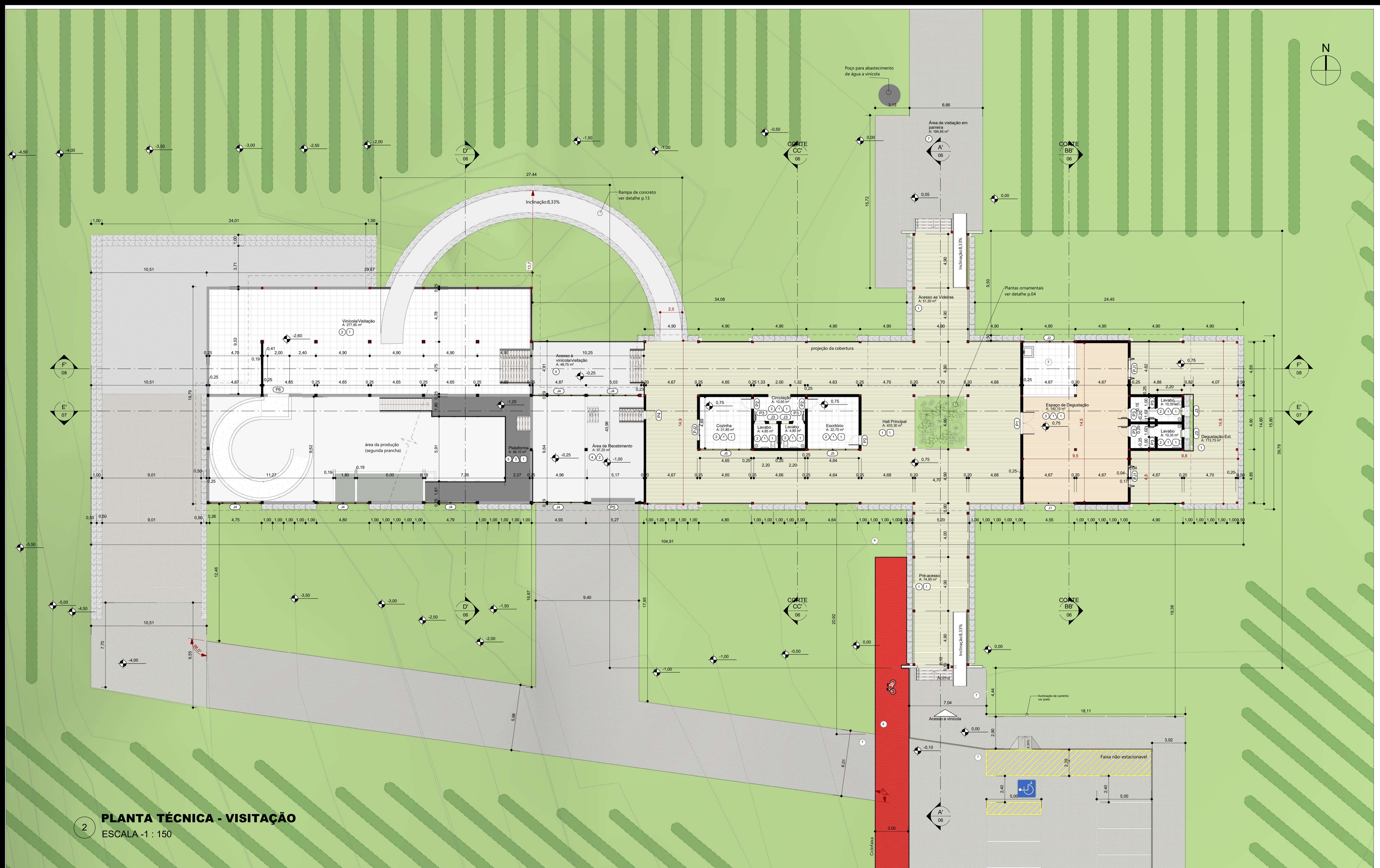
O projeto buscou usar os materiais e conceitos encontrados na arquitetura italiana da região para que se adaptasse totalmente ao local em que se encontra. Como o edifício está localizado no centro do terreno e rodeado pelas várias culturas de videiras, o uso da pedra e da madeira faz o edifícios "camuflar-se" 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 viniferas, sendo Cabernet Sauvignon com 1,5 hectares, Pinot-noir com 0,5 hectare, Merlot com 1,5 hectares e Tannat com 1 hectare.

O acesso a vinícola se dará em sua prioridade por automóveis, por estar afastado da cidade, porém foi proposto uma ciclofaixa interna para que se possa acessar também por ciclistas e em últimos 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 das casas italianas. Esses blocos são dispostos em repetição segundo os pilares de madeira da estrutura, que também vieram como conceito da arquitetura italiana.





03 / 13

Biricola
In vinum veritas!

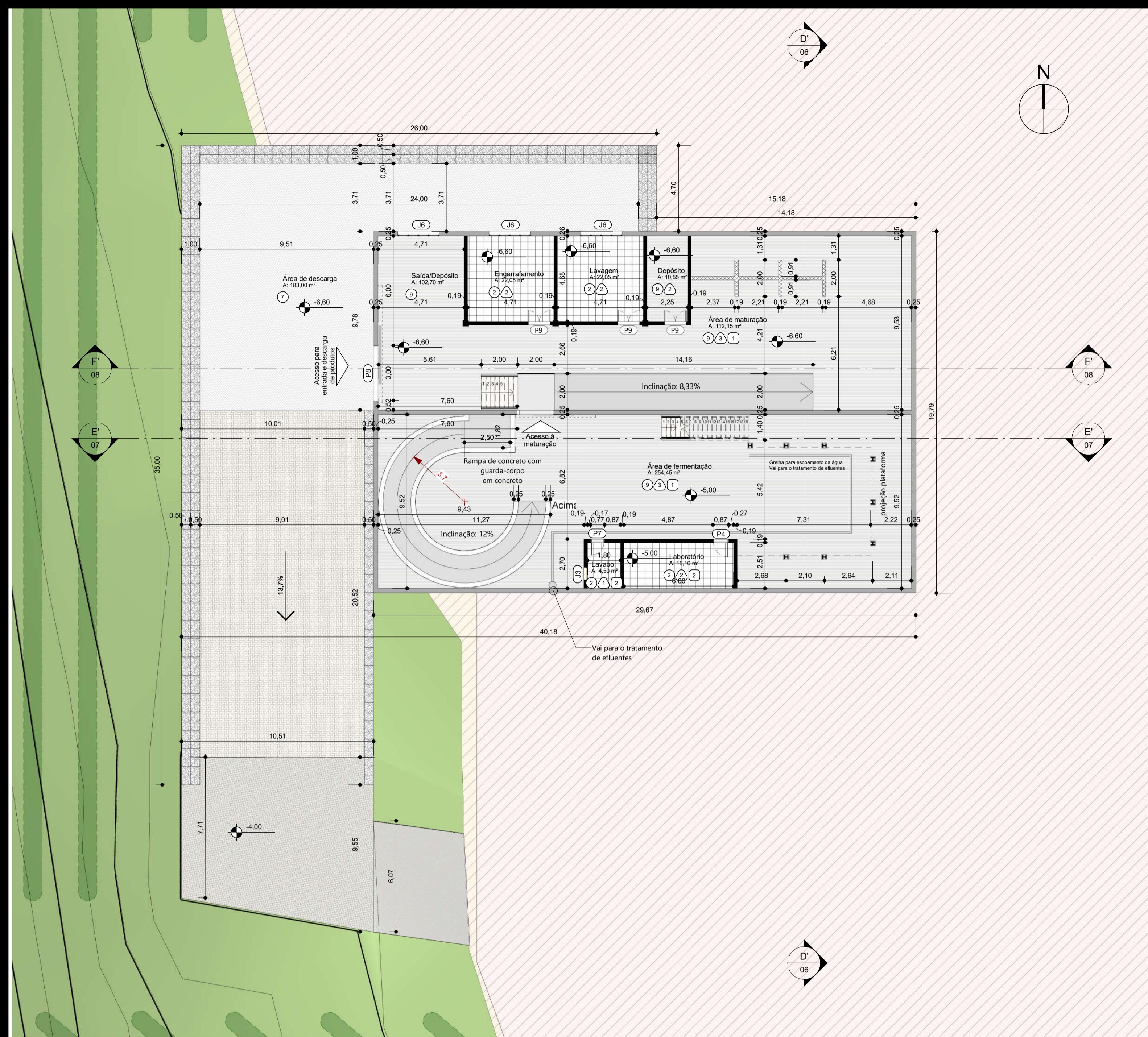
Prancha Técnica - Visitação e níveis próximos - Escala 1:150

Trabalho Final de Graduação
FAURB | UFPEL | 2016.2

Acad. Fábio Luís Costa Zucco
Orientador. Gustavo Oliveira

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

J00	LARGURA
000	PEITORIL
000	ALTURA
000	CÓDIGO DA ESQUADRIA
P00	TETO
P00	PAREDE
P00	PISO
P00	REVESTIMENTO EXTERNO
P00	NÍVEL ACABADO
P00	NÍVEL ACABADO
XXX	NOME DO DESENHO
XXX	ESCALA DO DESENHO
XXX	NÚMERO DO DESENHO NA PRANCHA
A00	CÓDIGO DO DETALHE
A00	NÚMERO DA PRANCHA
C00	CÓDIGO DO CORTE
C00	NÚMERO DA PRANCHA
E00	CÓDIGO DA ELEVAÇÃO
E00	NÚMERO DA PRANCHA



PLANTA TÉCNICA DA PRODUÇÃO

1 ESCALA -1 : 150

Proposta de plantas para a ilha central do hall



Gerânia

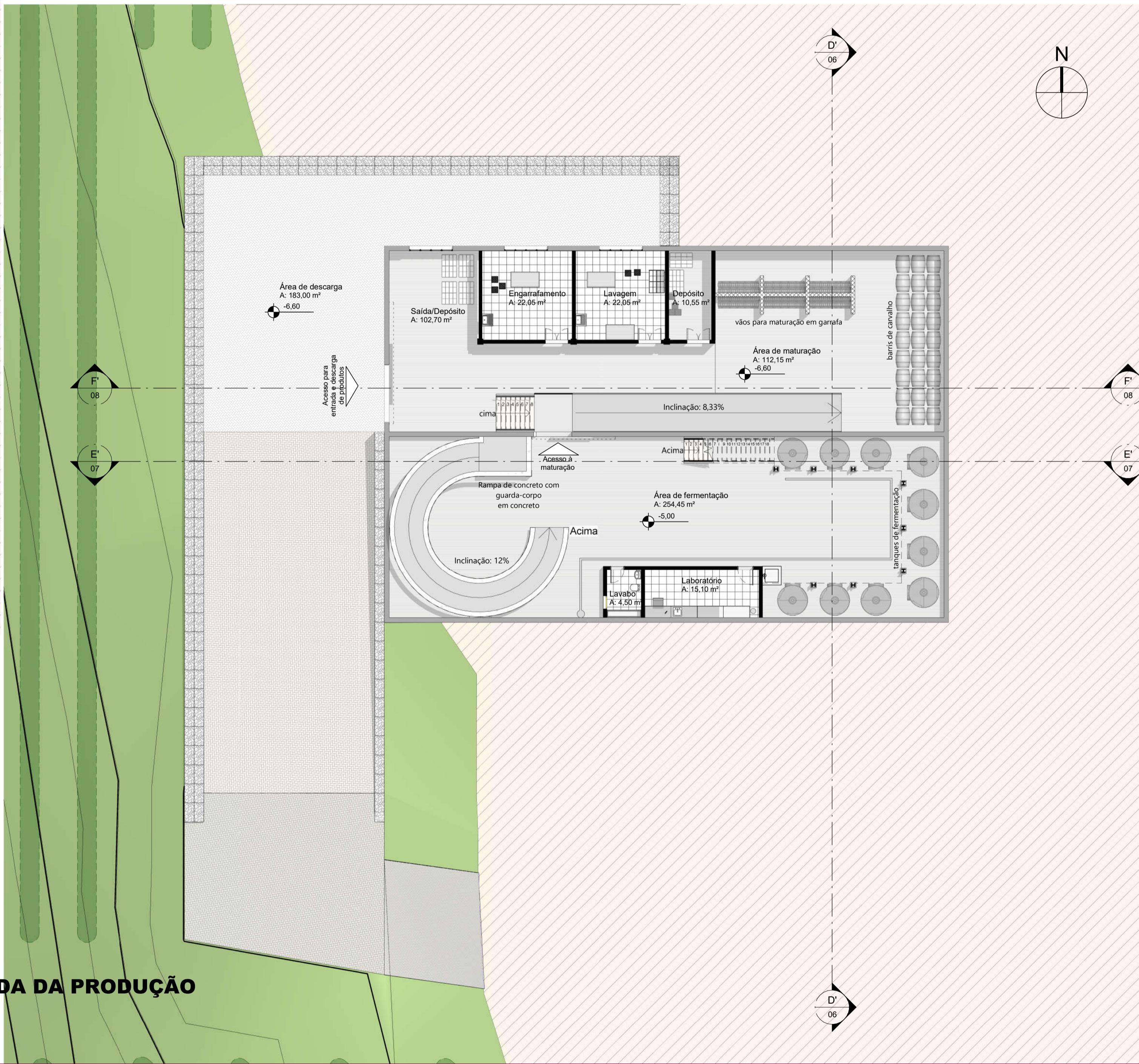
Amor perfeito

Boca de leão

Hortênsia

PLANTA MOBILIADA DA PRODUÇÃO

2 ESCALA -1 : 150





05 / 13

Biricola
In vinum veritas!

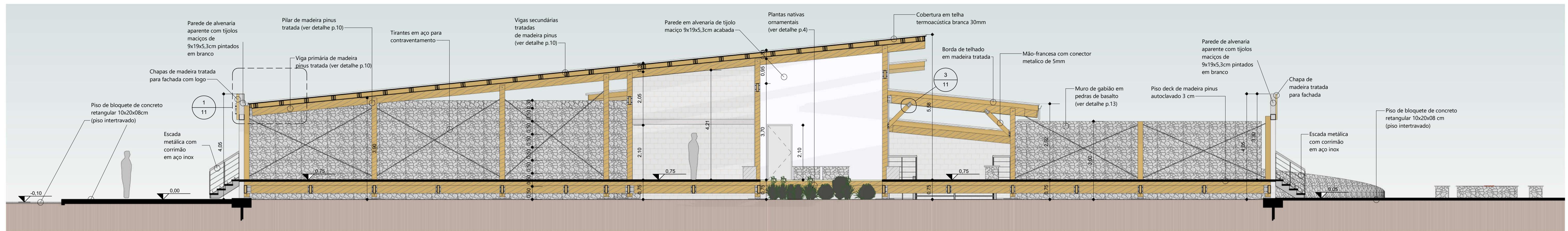
Prancha Mobiliada - Visitação e
níveis próximos - Escala 1:150

Trabalho Final de Graduação
FAURB | UFPEL | 2016.2

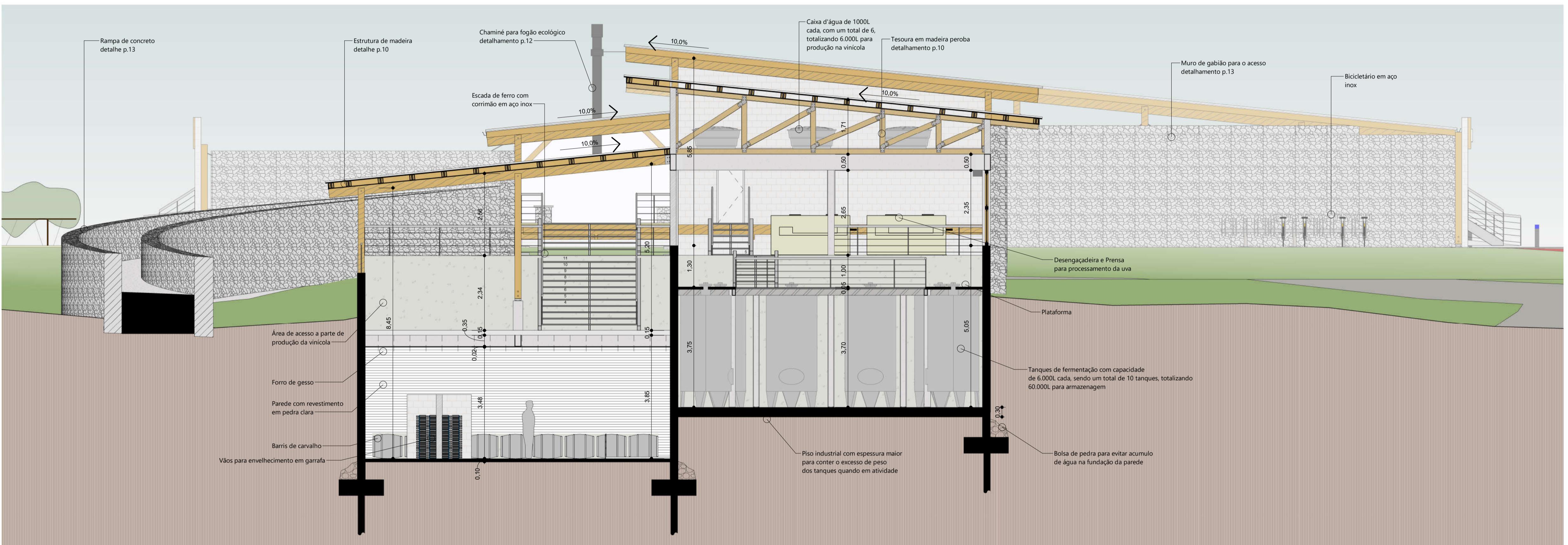
Acad. Fábio Luís Costa Zucco
Orientador. Gustavo Oliveira

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

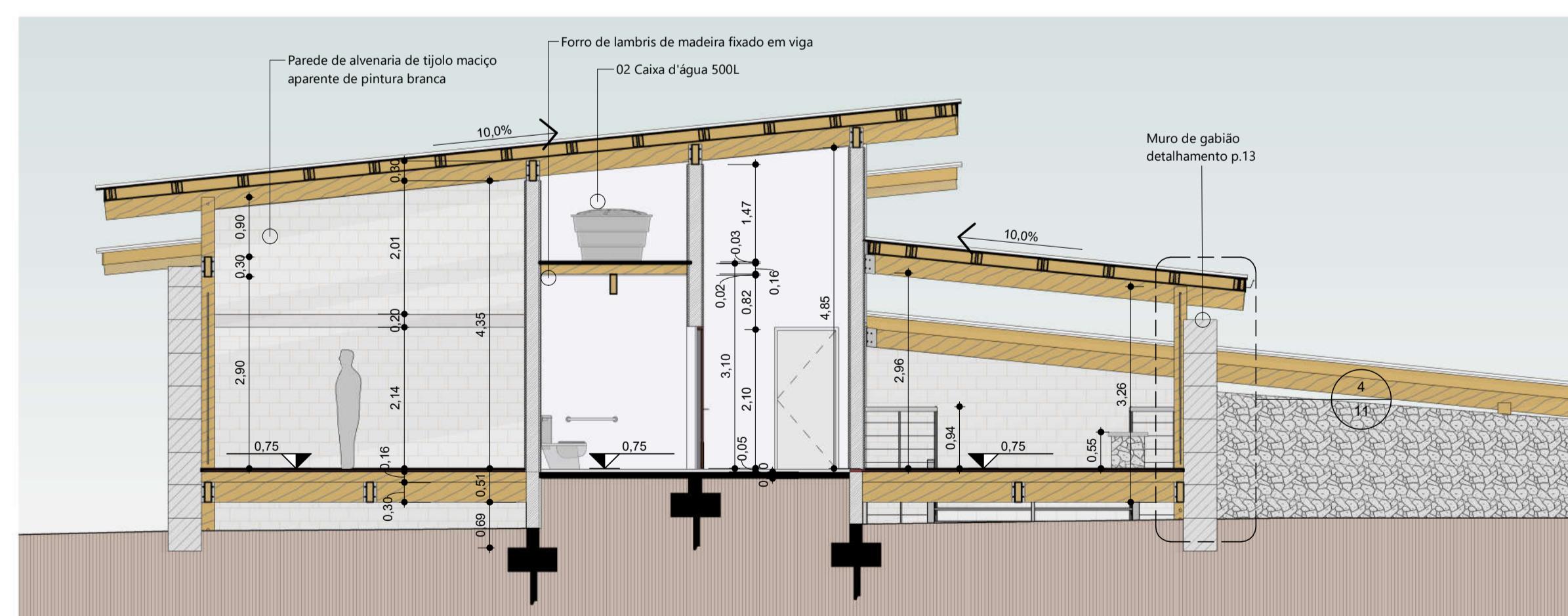
J00	000	000	LARGURA
000	000	000	PEITORIL
000	000	000	ALTURA
CÓDIGO DA ESQUADRÍA			
PI	PA	TE	
PAREDE	TETO	PISO	
NÍVEL ACABADO			
NÍVEL ACABADO			
R1	REVESTIMENTO EXTERNO		
00	XXX	NOME DO DESENHO	
00	XXX	ESCALA DO DESENHO	
00	XXX	NÚMERO DO DESENHO NA PRANCHA	
A	00	CÓDIGO DO DETALHE	
00	XX	NÚMERO DA PRANCHA	
00	XX	CÓDIGO DO CORTE	
00	XX	NÚMERO DA PRANCHA	
00	XX	CÓDIGO DA ELEVAÇÃO	
00	XX	NÚMERO DA PRANCHA	



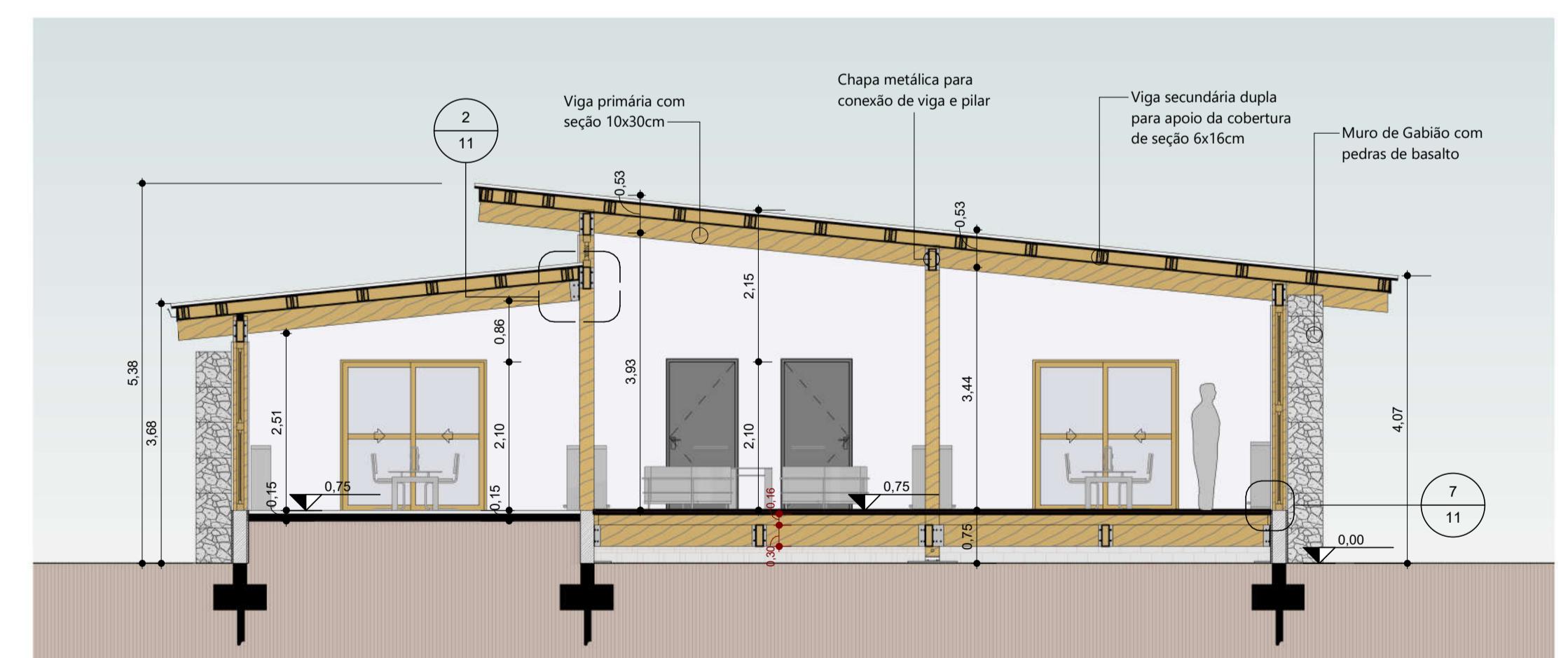
CORTE AA'
ESCALA -1 : 75



CORTE DD'
ESCALA -1 : 75



CORTE CC'
ESCALA -1 : 75



CORTE BB'
ESCALA -1 : 75

06 / 13

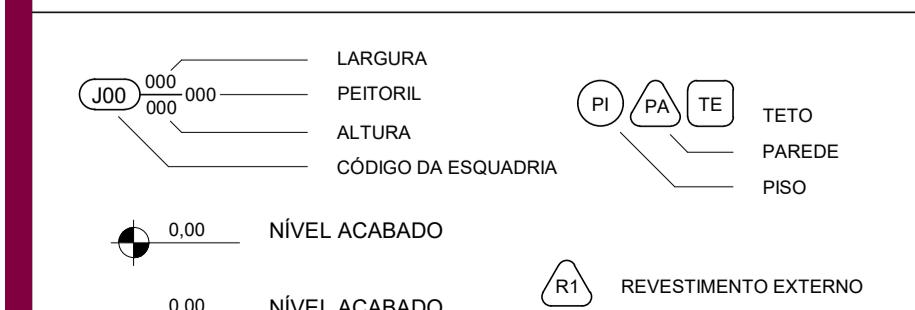
Vinícola
In Vinum Veritas!

Cortes de A' até D' - Escala 1:75

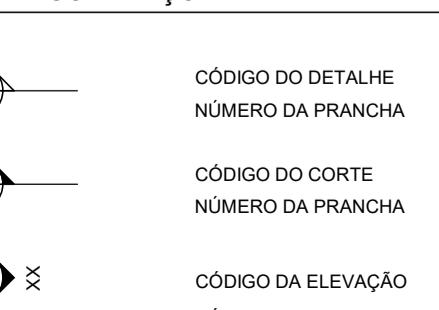
Trabalho Final de Graduação
FAURB | UFPEL | 2016.2

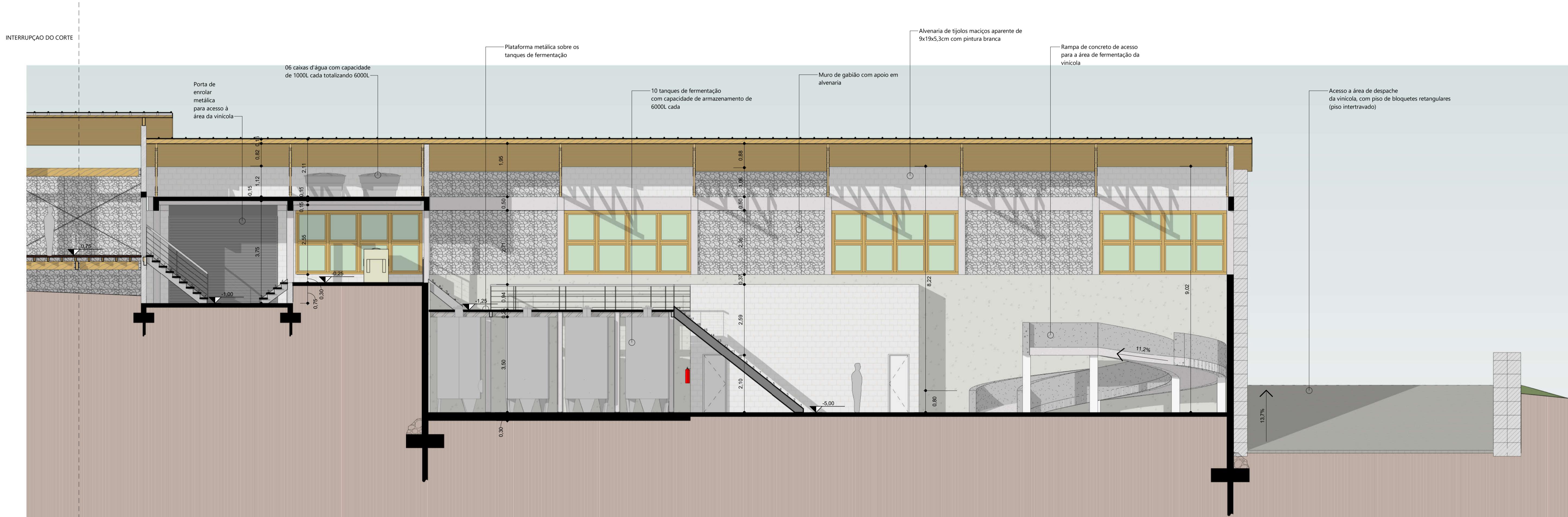
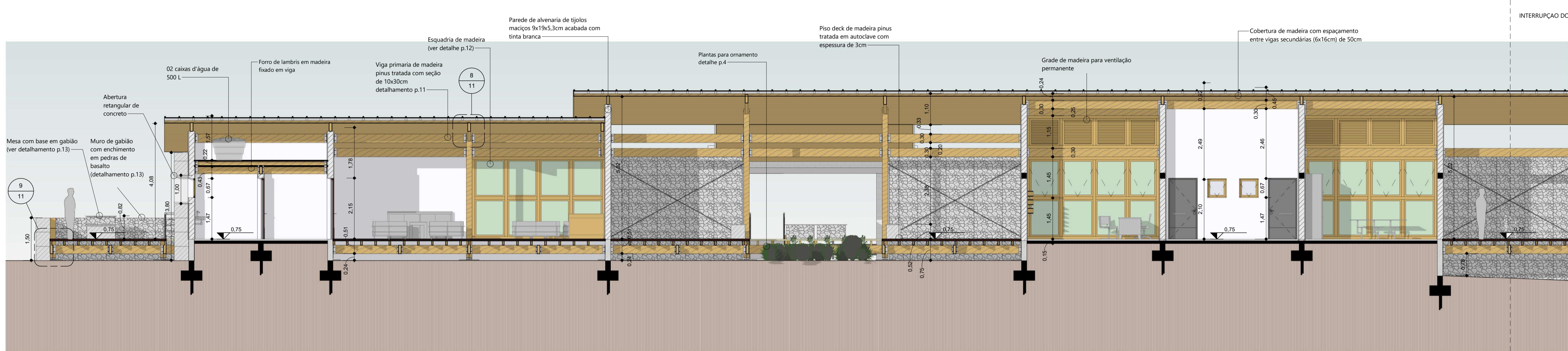
Acad. Fábio Luís Costa Zucco
Orientador. Gustavo Oliveira

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



OBSERVAÇÕES E CONVENÇÕES





CORTE EE'
ESCALA -1 : 75

07 / 13

Birícola
In vinum veritas!

Corte EE' - Escala 1:75

Trabalho Final de Graduação
FAURB | UFPEL | 2016.2

Acad. Fábio Luís Costa Zucco
Orientador. Gustavo Oliveira

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

	LARGURA
	PEITORIL
	ALTURA
	CÓDIGO DA ESCRAVARIA
	TETO
	PAREDE
	PISO
	NÍVEL ACABADO
	NÍVEL ACABADO
	REVESTIMENTO EXTERNO
	CÓDIGO DO DETALHE NÚMERO DA PRANCHA
	CÓDIGO DO CORTE NÚMERO DA PRANCHA
	CÓDIGO DA ELEVAÇÃO NÚMERO DA PRANCHA

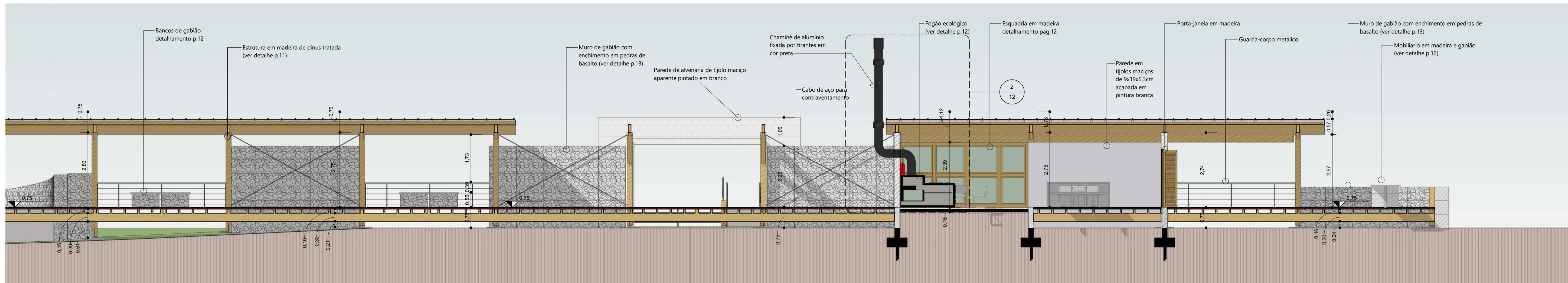
INTERRUPÇÃO DO CORTE

INTERRUPÇÃO DO CORTE

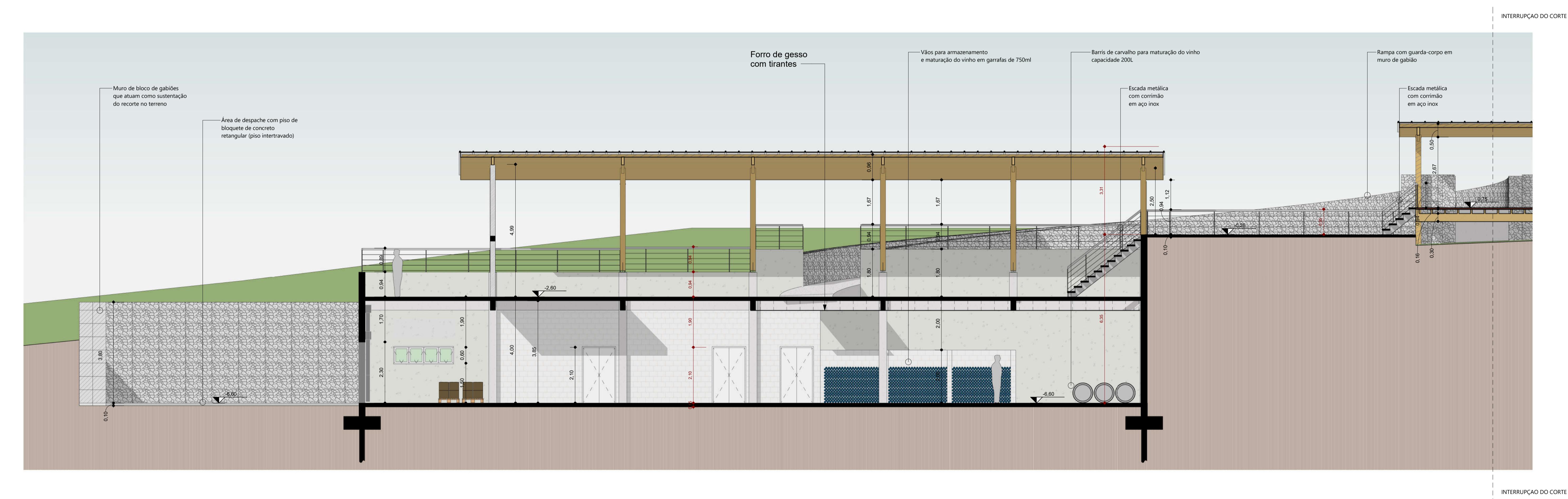
OBSERVAÇÕES E CONVENÇÕES

CÓDIGO DO DETALHE NÚMERO DA PRANCHA
CÓDIGO DO CORTE NÚMERO DA PRANCHA
CÓDIGO DA ELEVAÇÃO NÚMERO DA PRANCHA

INTERRUPÇÃO DO CORTE

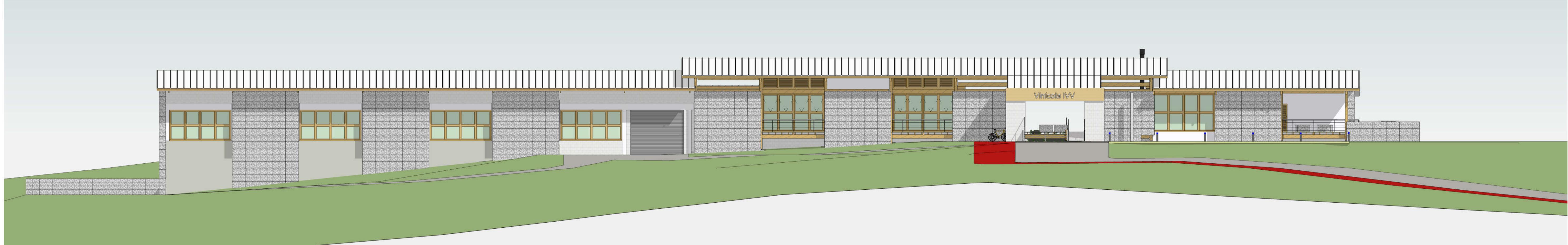


INTERRUPÇÃO DO CORTE



1 CORTE FF'

ESCALA -1 : 75



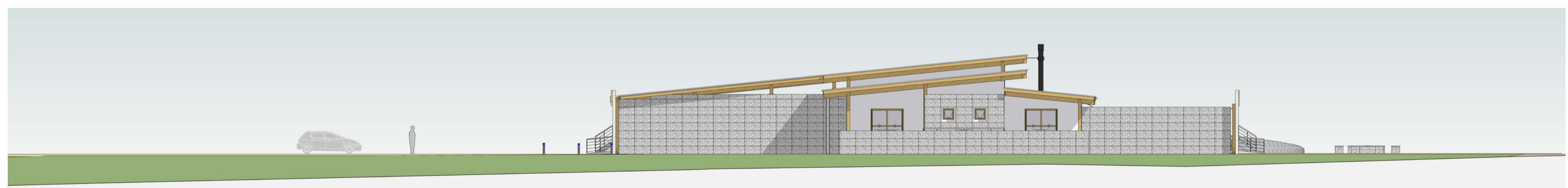
1 FACHADA SUL

ESCALA -1 : 150



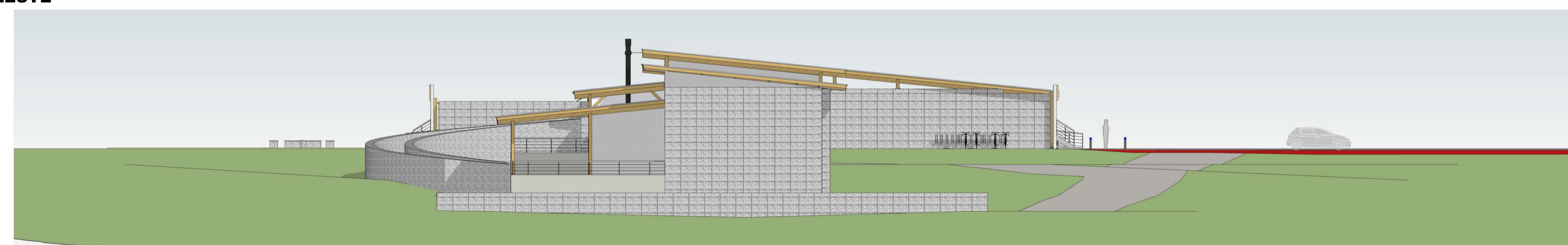
2 FACHADA NORTE

ESCALA -1 : 150



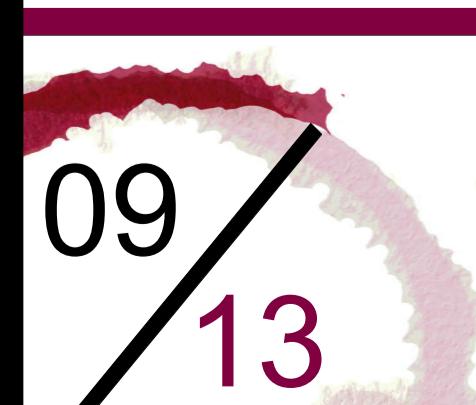
3 FACHADA LESTE

ESCALA -1 : 150



4 FACHADA OESTE

ESCALA -1 : 150



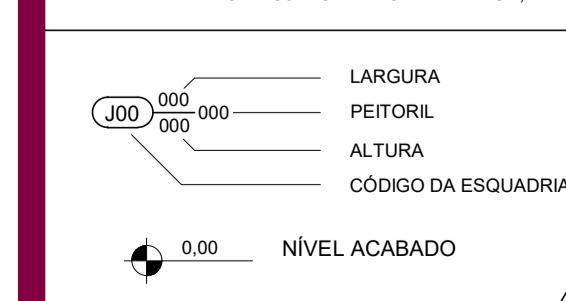
Vinícola
In vinum veritas!

Fachadas Norte, Sul, Leste e Oeste

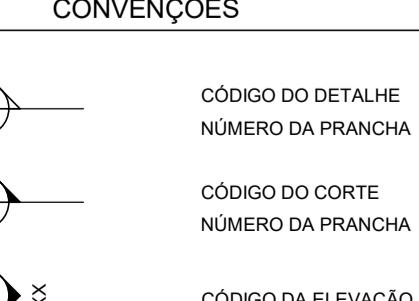
Trabalho Final de Graduação
FAURB | UFPEL | 2016.2

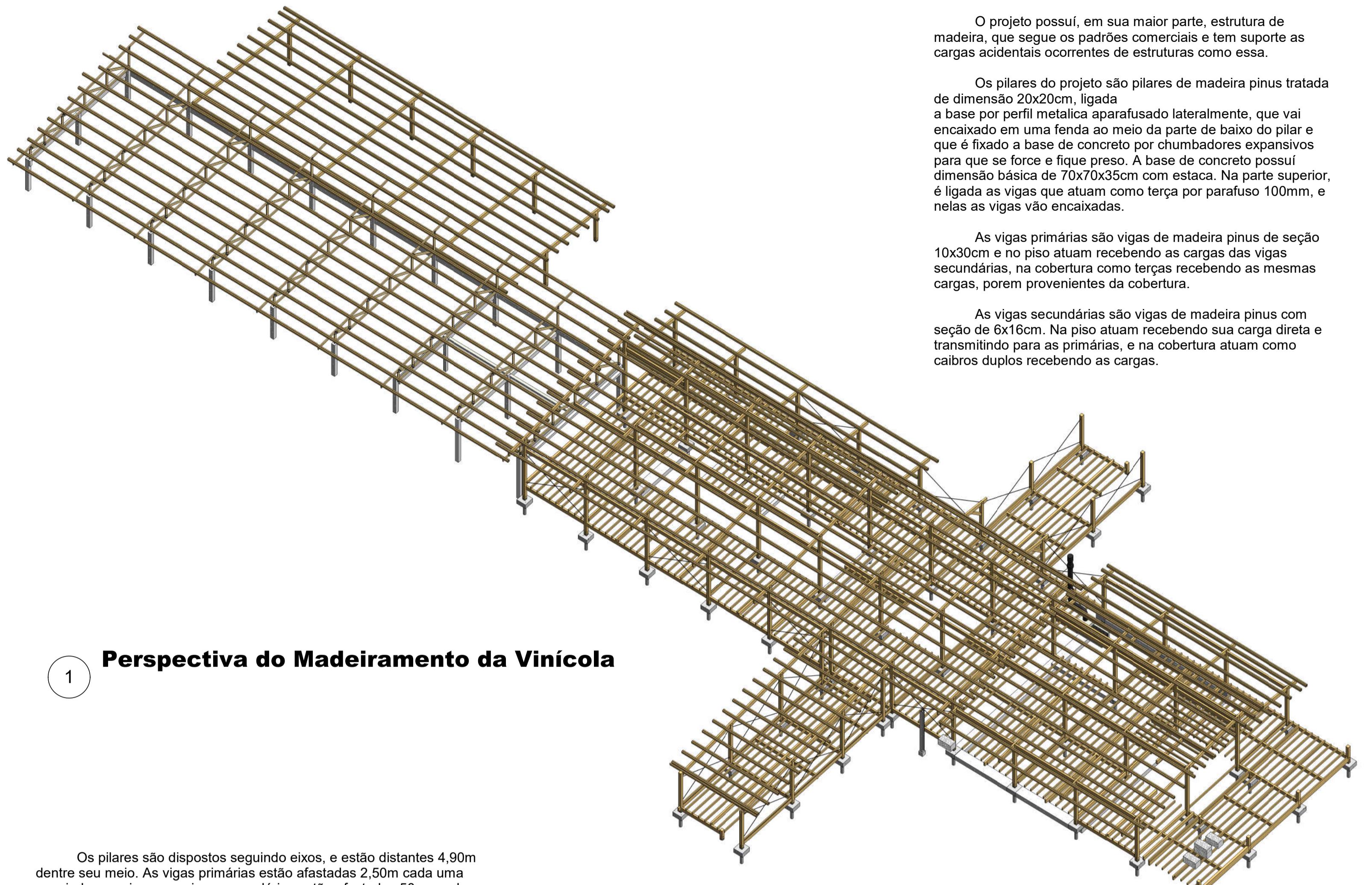
Acad. Fábio Luís Costa Zucco
Orientador. Gustavo Oliveira

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



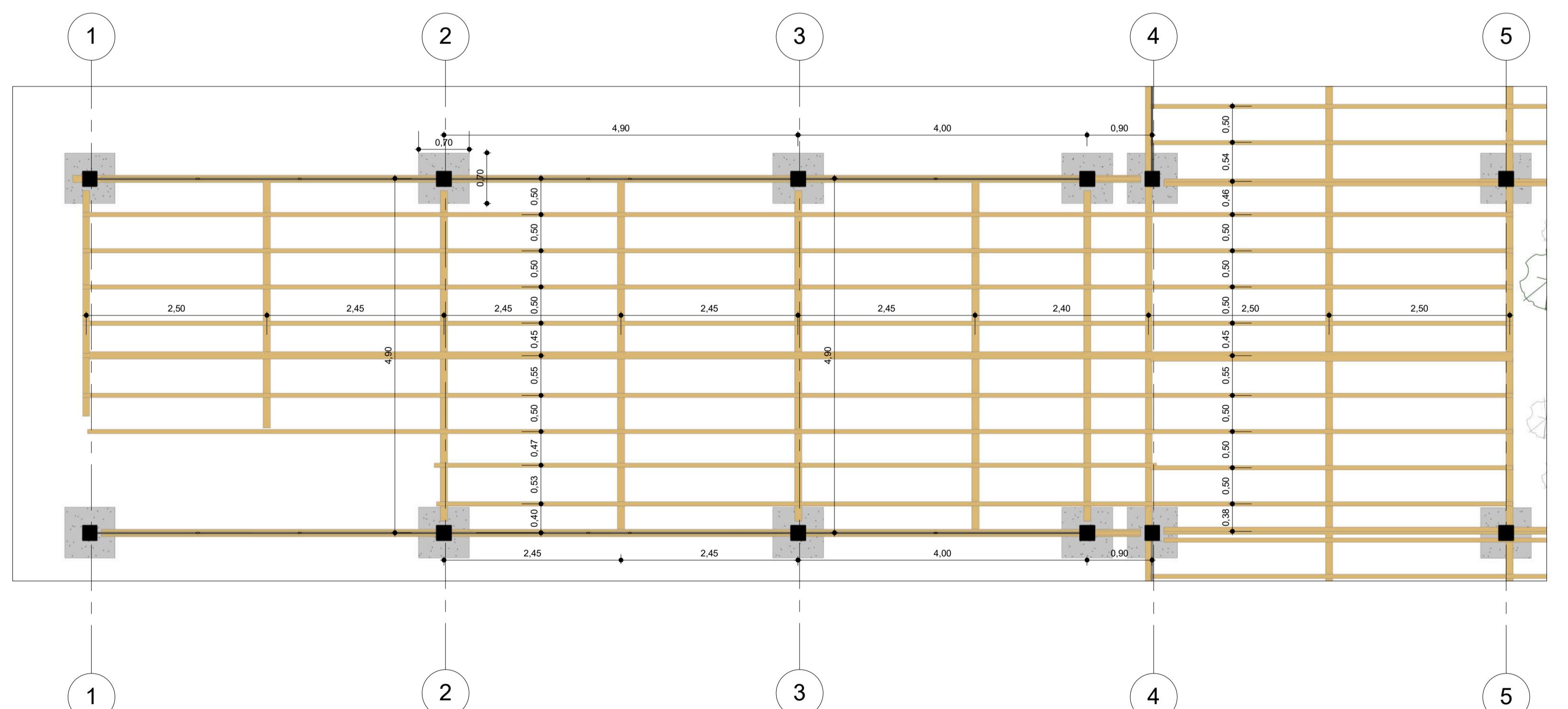
OBSERVAÇÕES E CONVENÇÕES





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

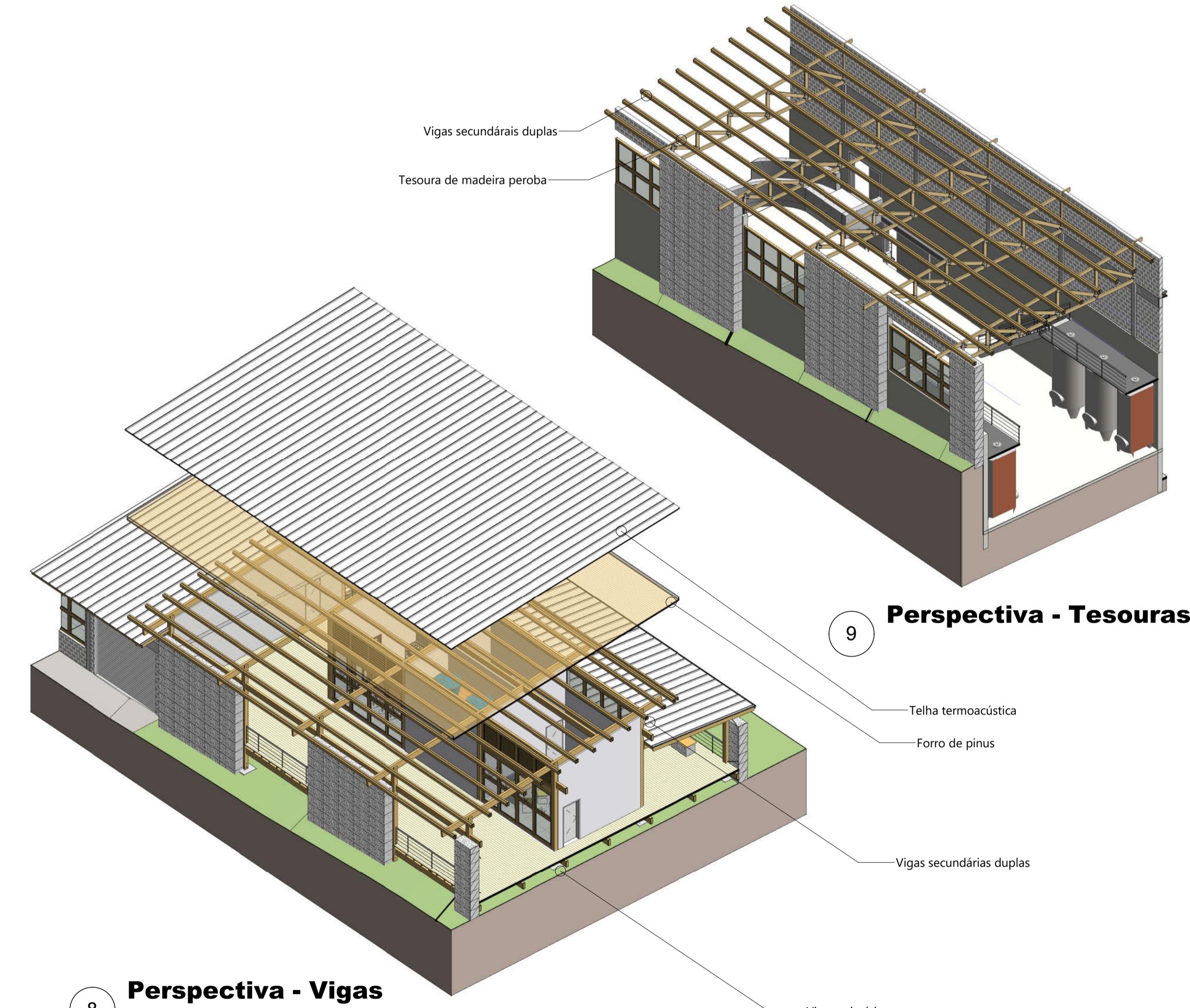
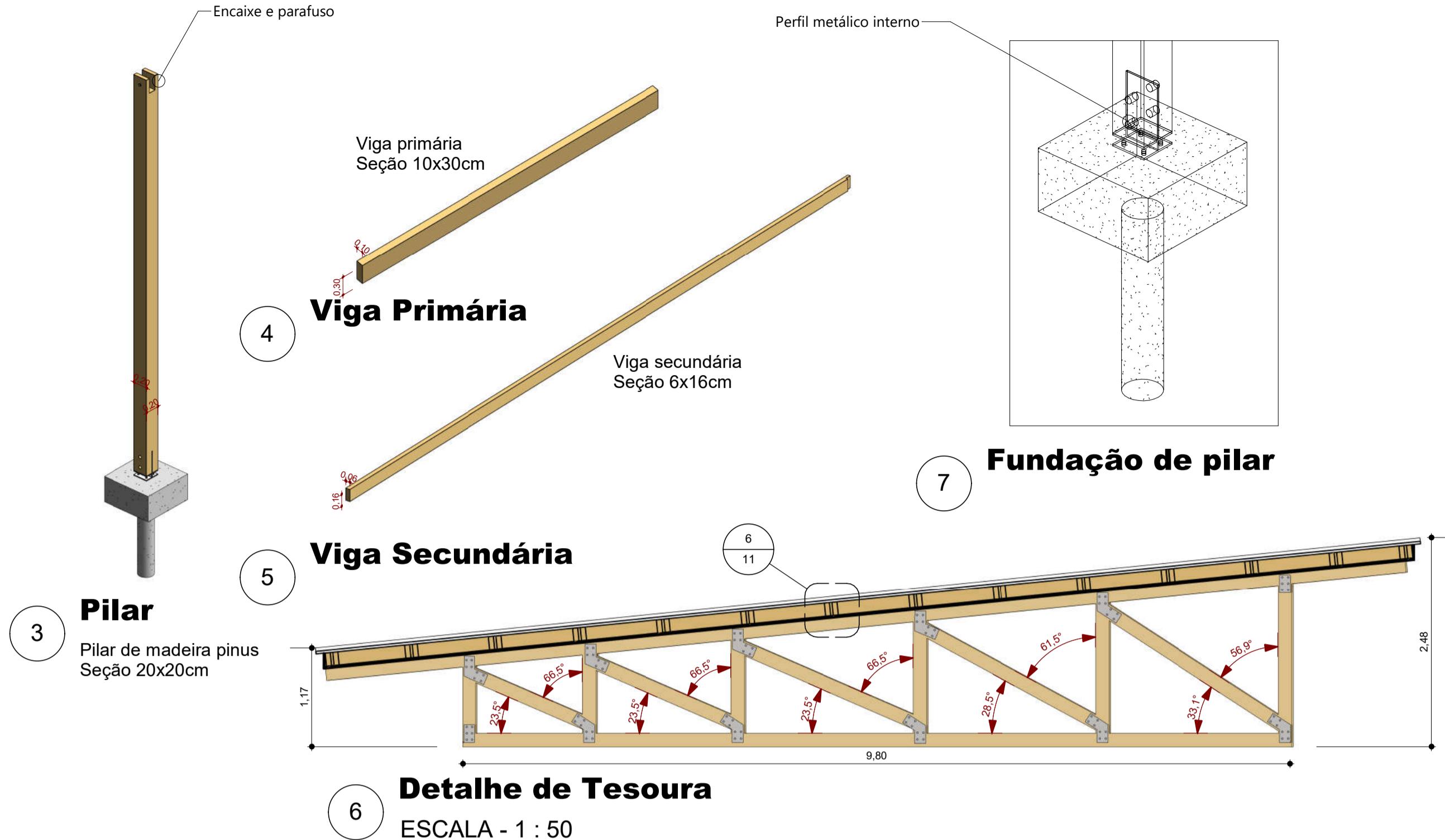
ESCALA - 1 : 50

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 metálico 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 terça 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.



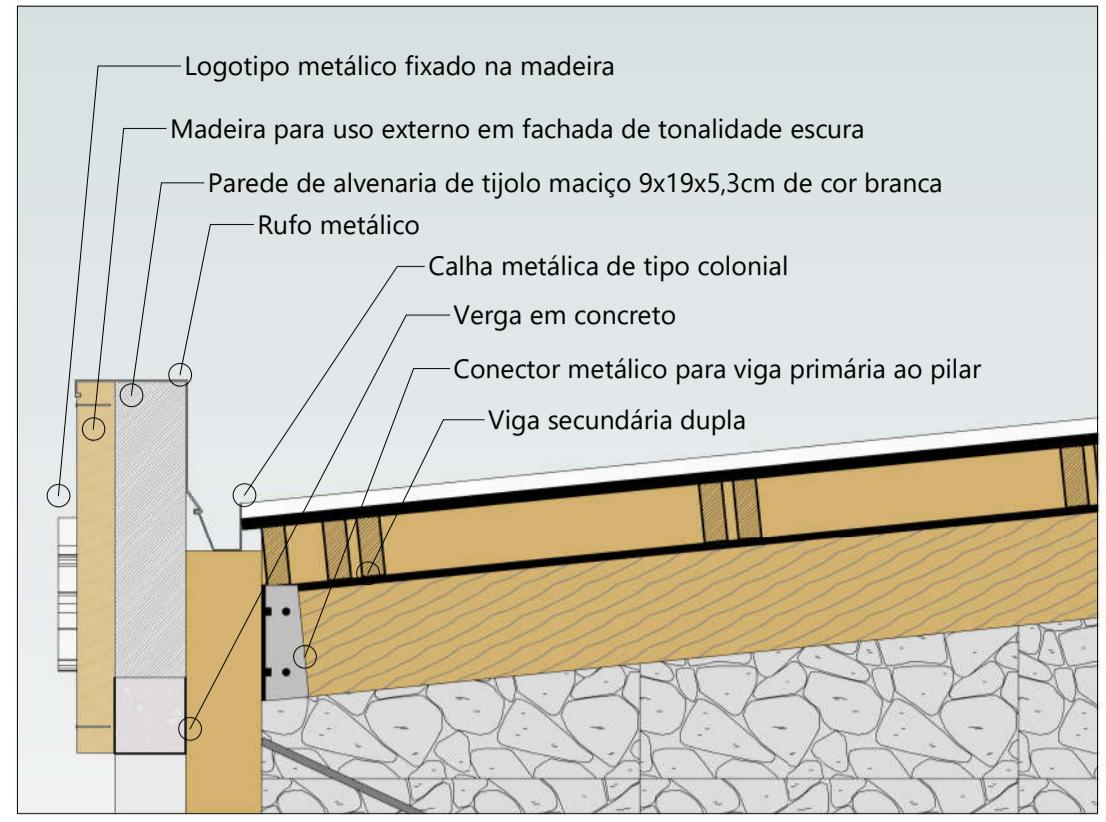
8 Perspectiva - Vigas

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

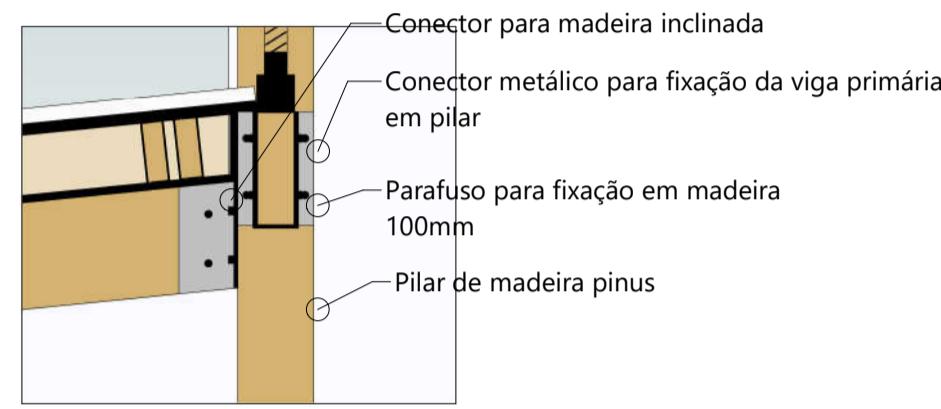
J00 000-000
LARGURA
PEITORIL
ALTURA
CÓDIGO DA ESQUADRÍA
0,00 NÍVEL ACABADO
0,00 NÍVEL ACABADO
R1 REVESTIMENTO EXTERNO

XXX XXX
NOME DO DESENHO
ESCALA DO DESENHO
NÚMERO DO DESENHO NA PRANCHA
A 00
CÓDIGO DO DETALHE
NÚMERO DA PRANCHA
00 00
CÓDIGO DO CORTE
NÚMERO DA PRANCHA
00 X
CÓDIGO DA ELEVAÇÃO
NÚMERO DA PRANCHA

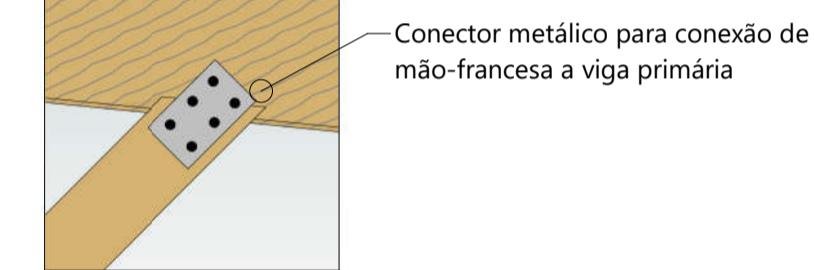
OBSERVAÇÕES E CONVENÇÕES



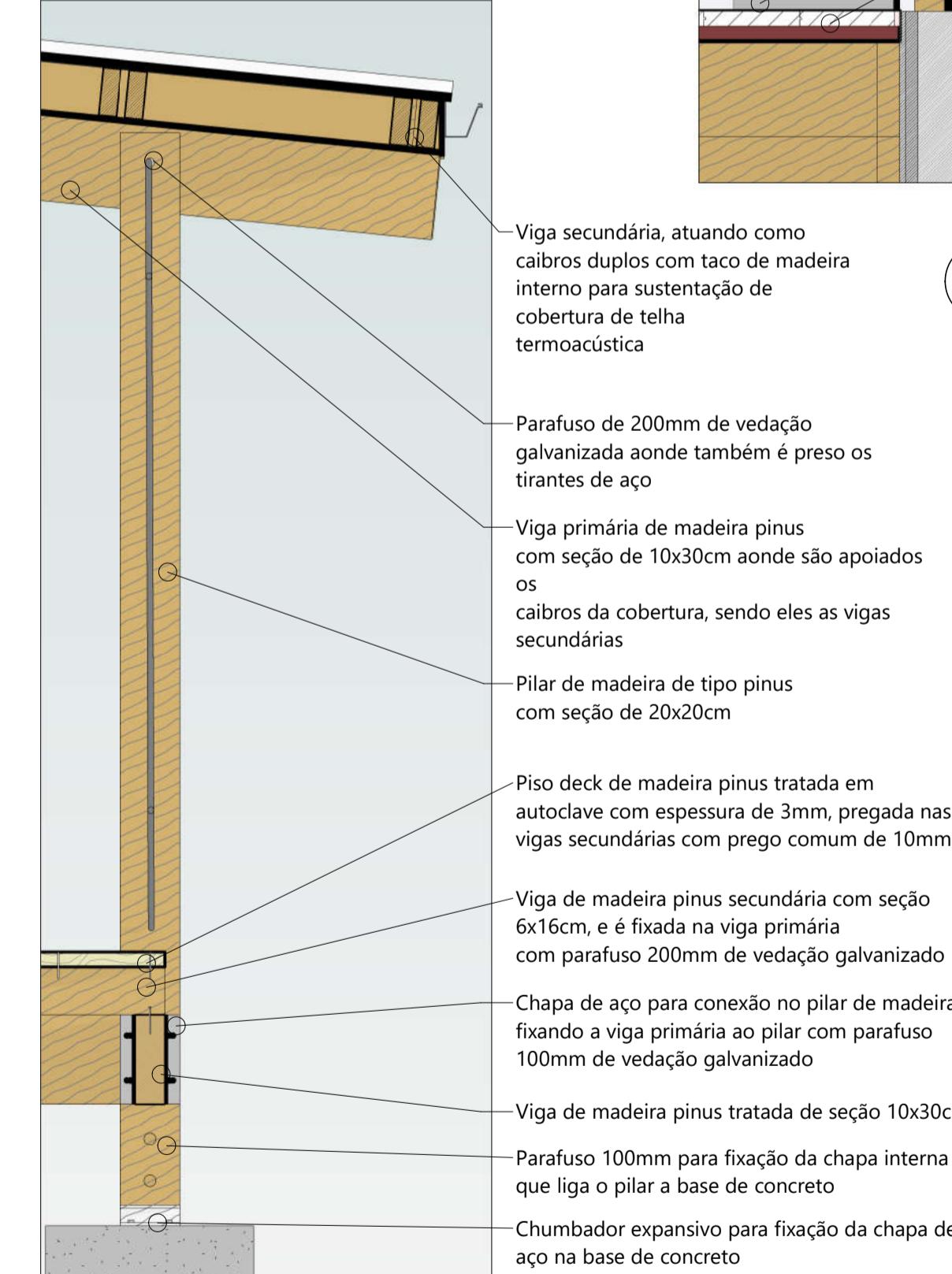
Detalhe 01
ESCALA - 1 : 20



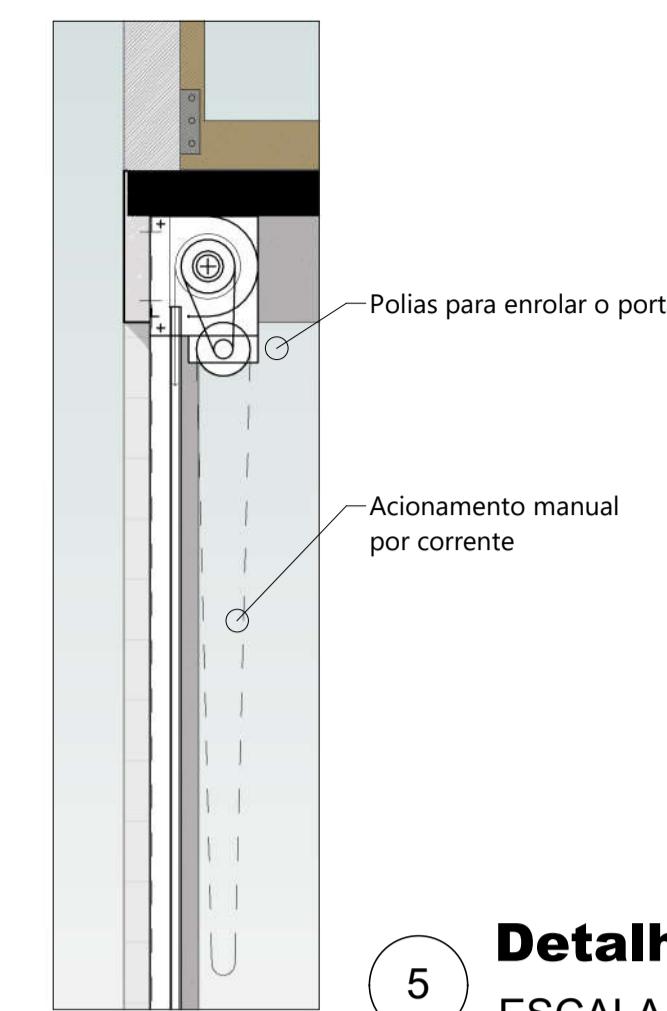
Detalhe 02
ESCALA - 1 : 20



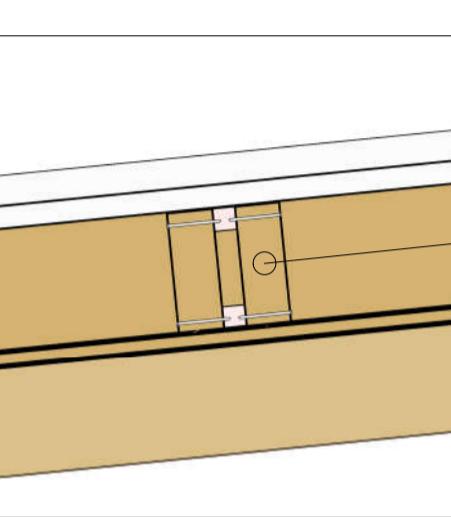
Detalhe 03
ESCALA - 1 : 15



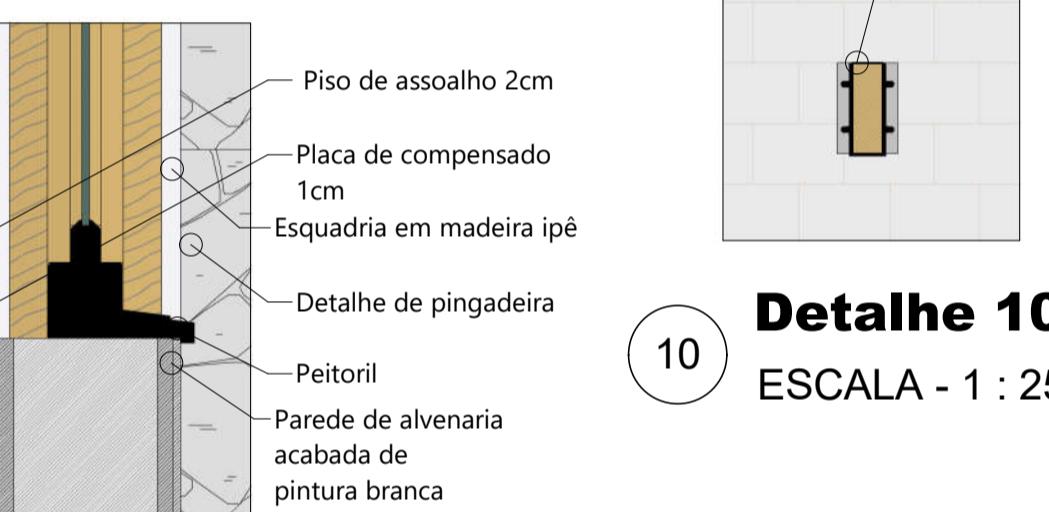
Detalhe 04
ESCALA - 1 : 20



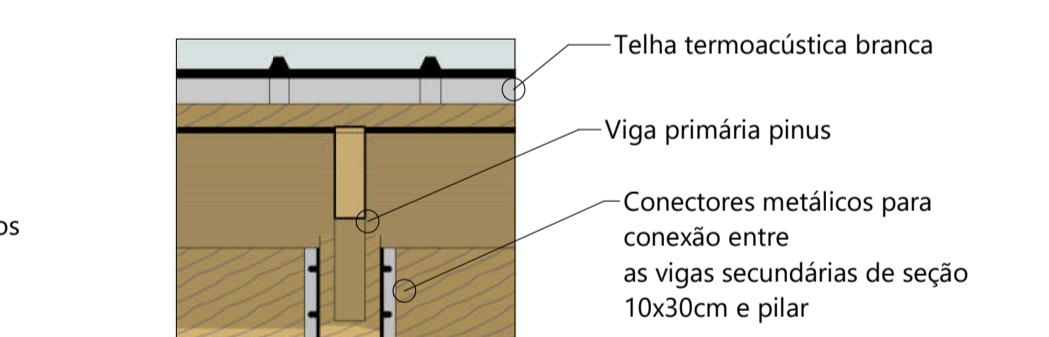
Detalhe 05
ESCALA - 1 : 25



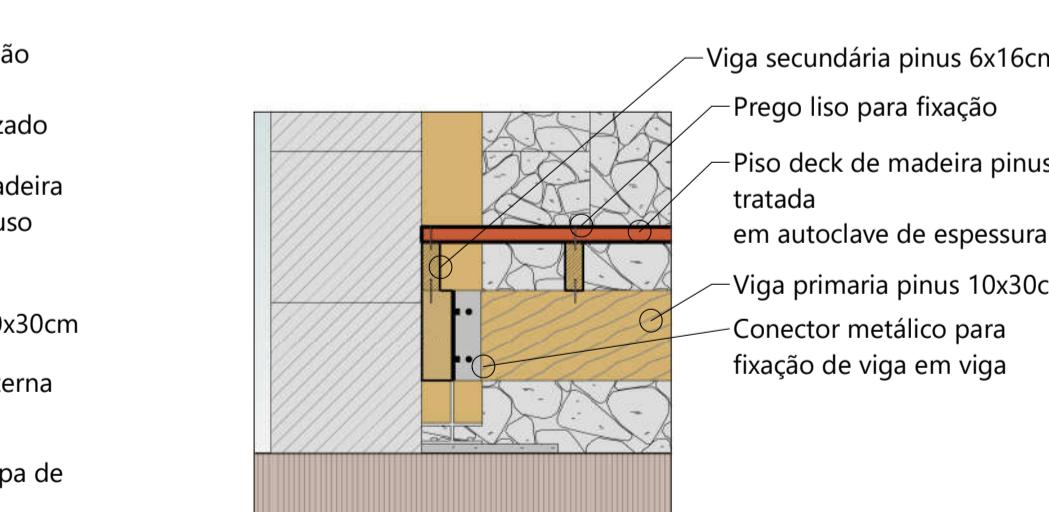
Detalhe 06
ESCALA - 1 : 10



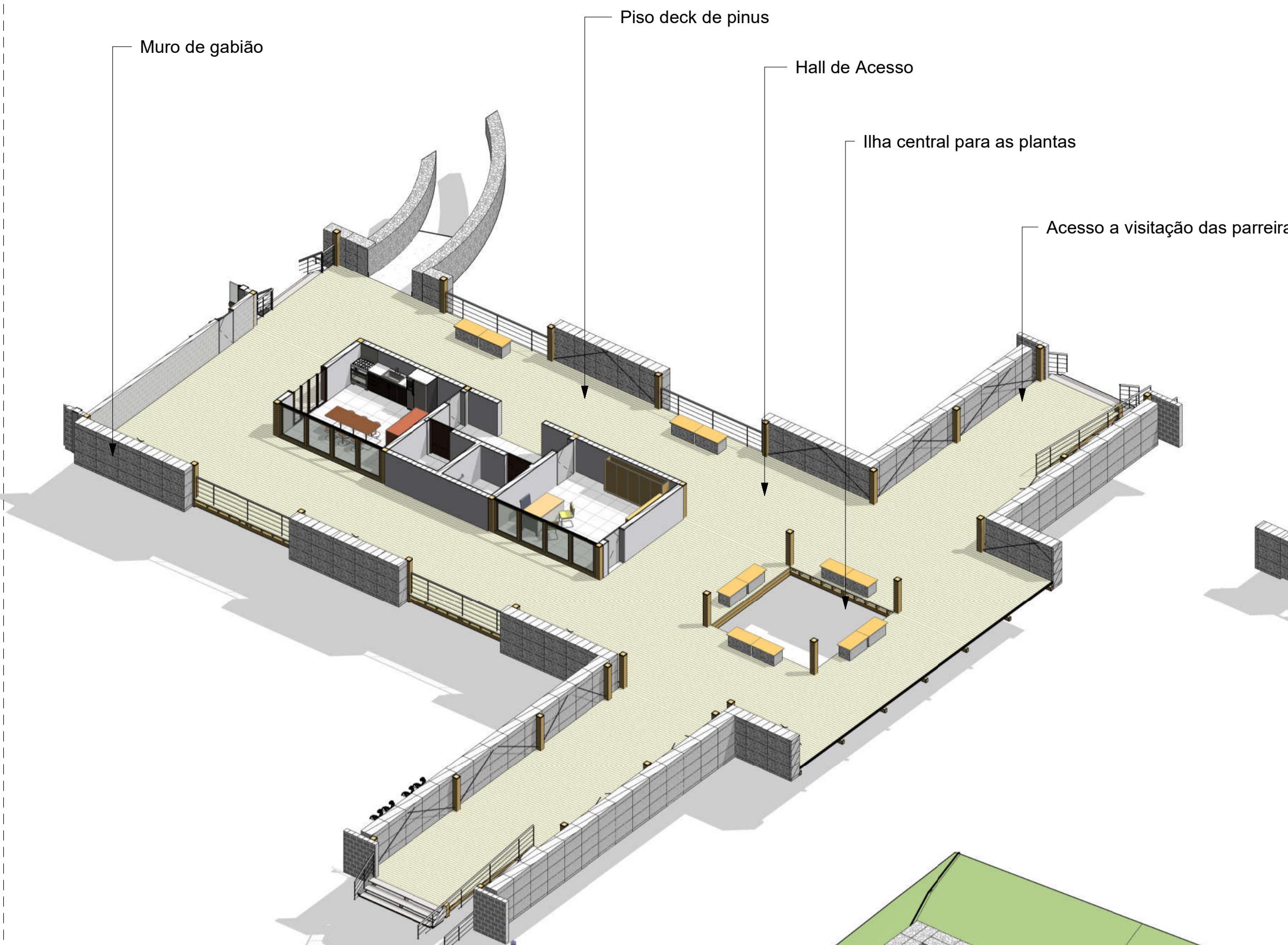
Detalhe 07
ESCALA - 1 : 10



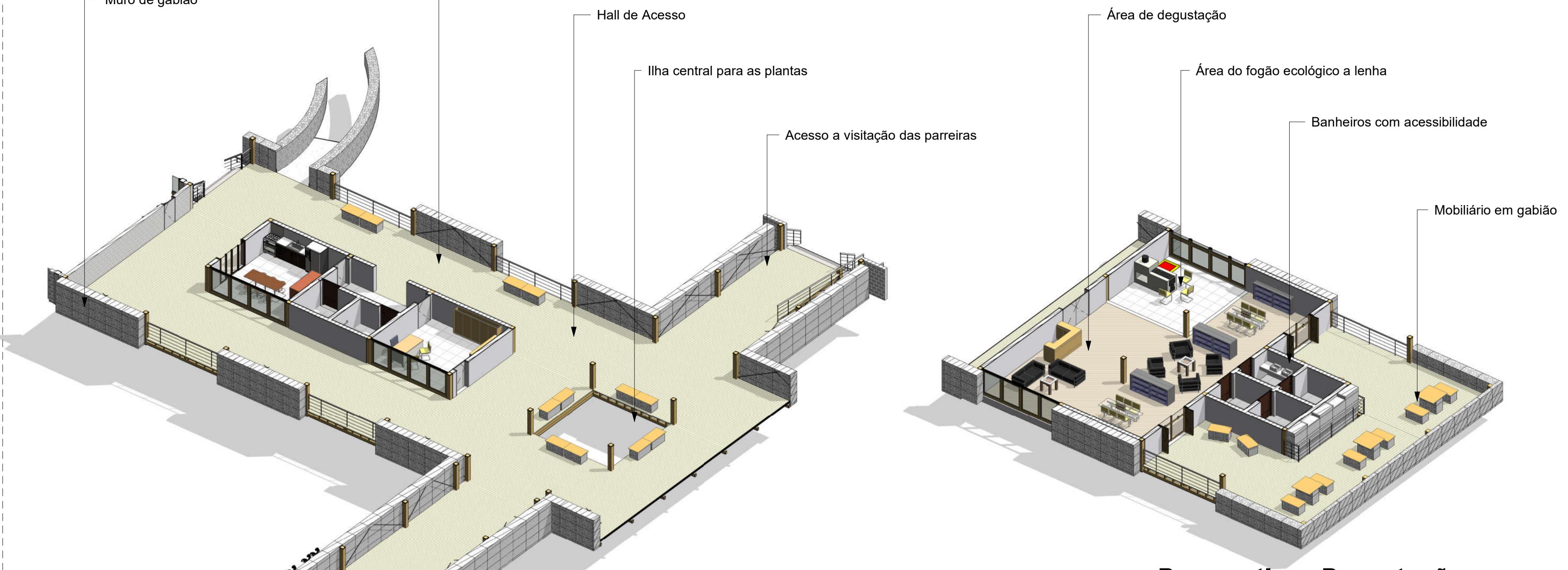
Detalhe 08
ESCALA - 1 : 25



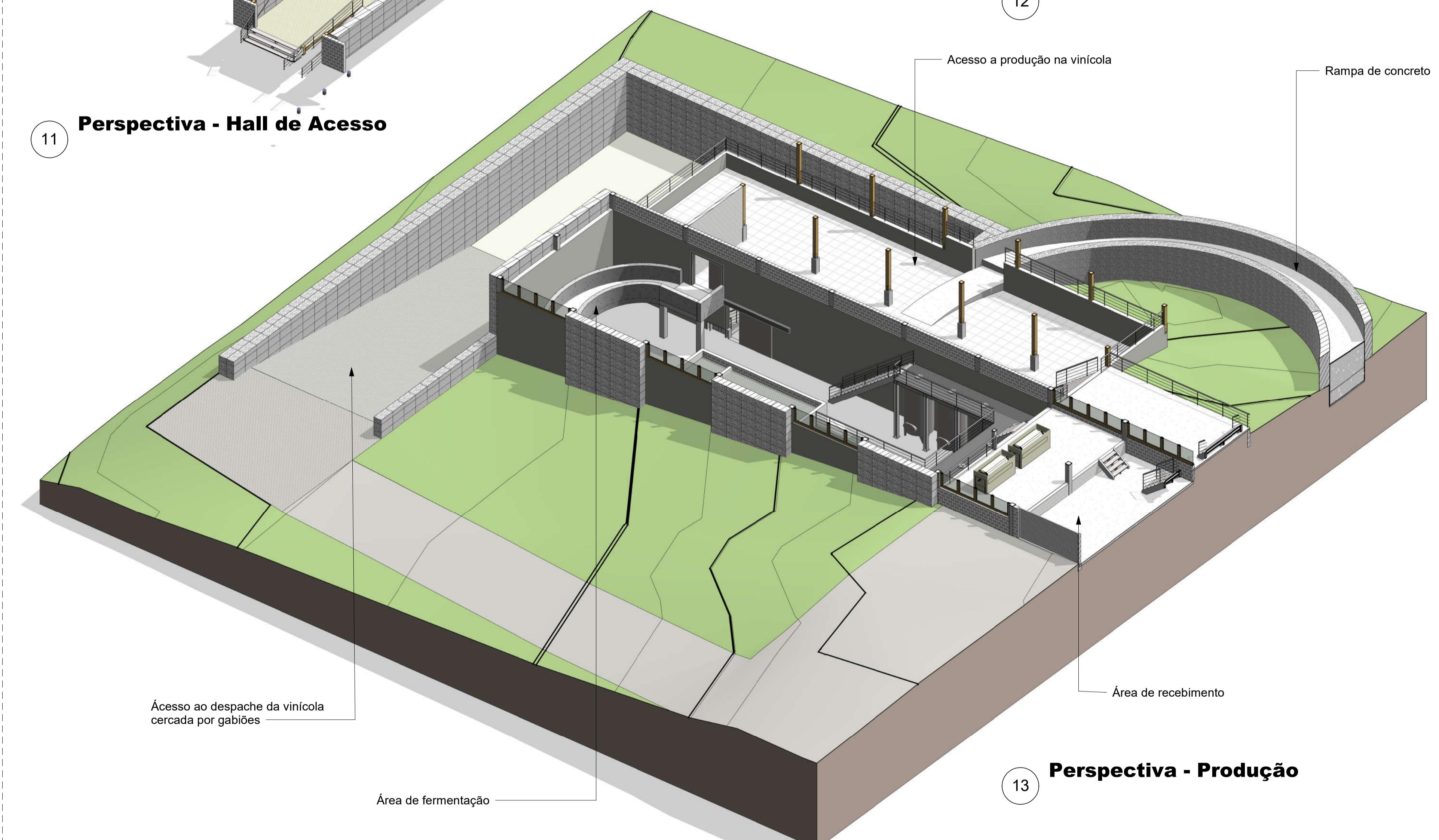
Detalhe 09
ESCALA - 1 : 25



Perspectiva - Hall de Acesso



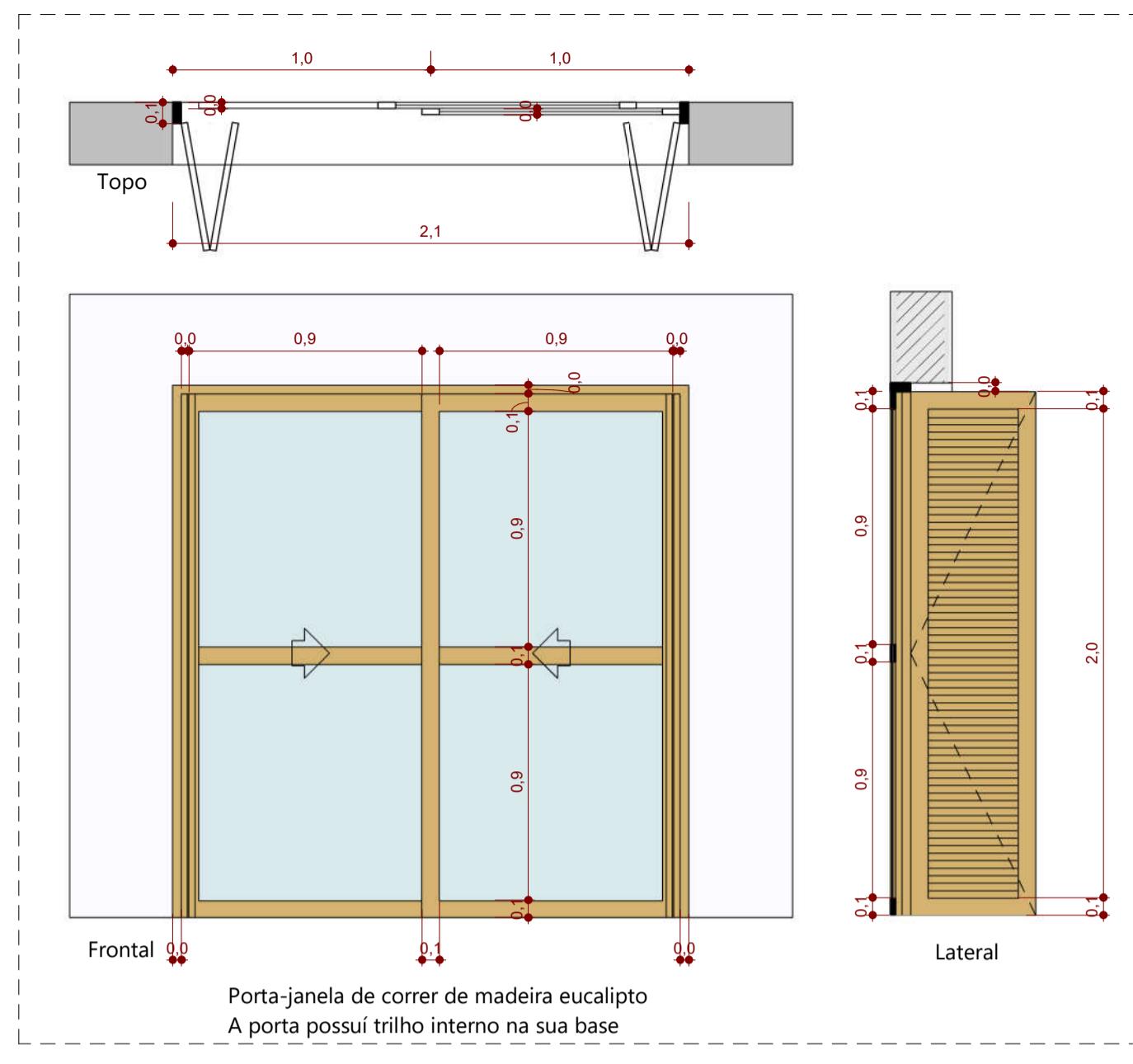
Perspectiva - Degustação



Perspectiva - Produção

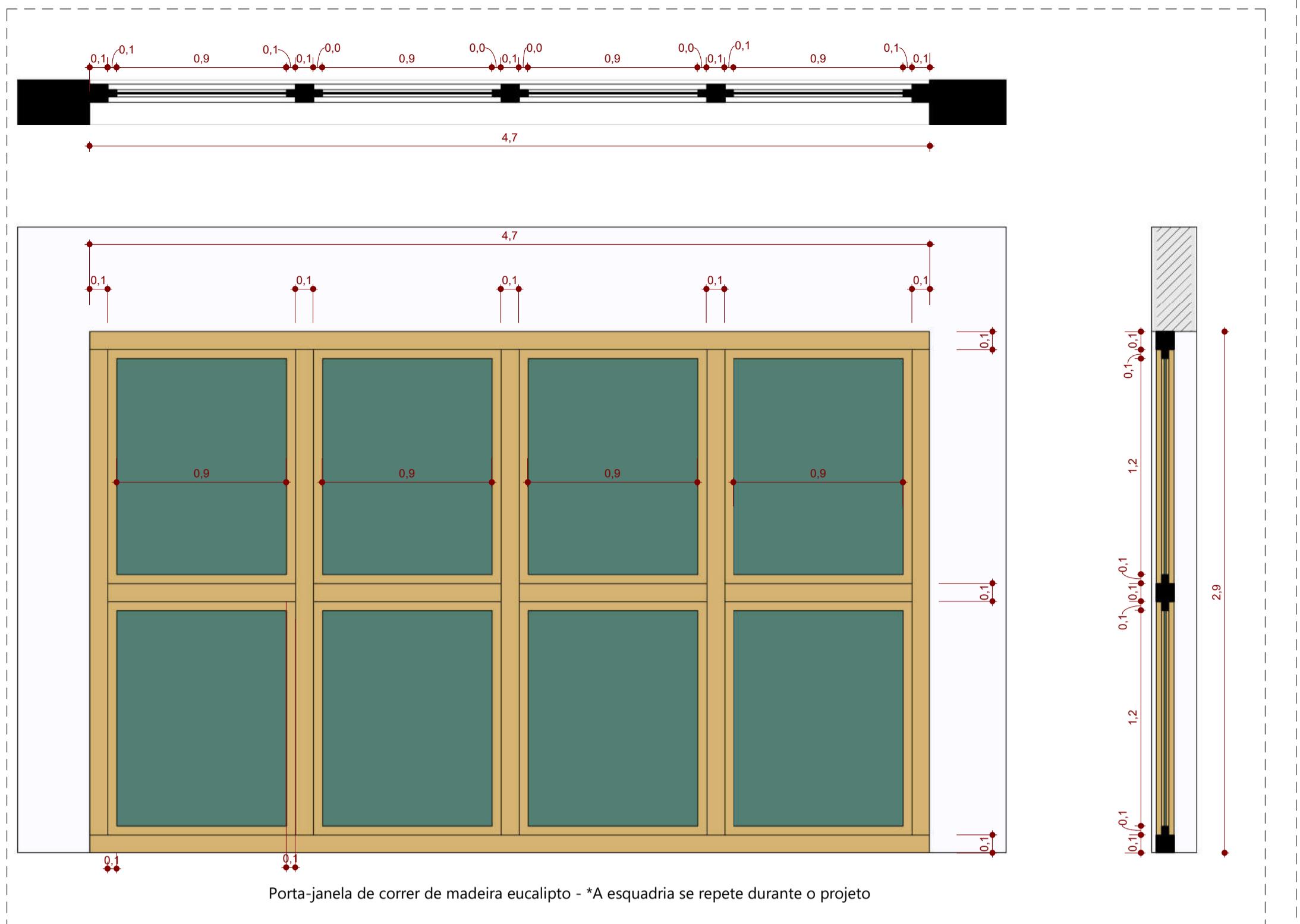
- AS MEDIDAS NO PROJETO ESTÃO EM METROS, SALVO QUANDO ESPECIFICADAS.

	LARGURA
	PEITORIL
	ALTURA
	CÓDIGO DA ESQUADRIA
	TETO
	PAREDE
	PISO
	NÍVEL ACABADO
	REVESTIMENTO EXTERNO
	NOME DO DETALHE ESCALA DO DESENHO NÚMERO DO DESENHO NA PRANCHA
	CÓDIGO DA ELEVAÇÃO NÚMERO DA PRANCHA



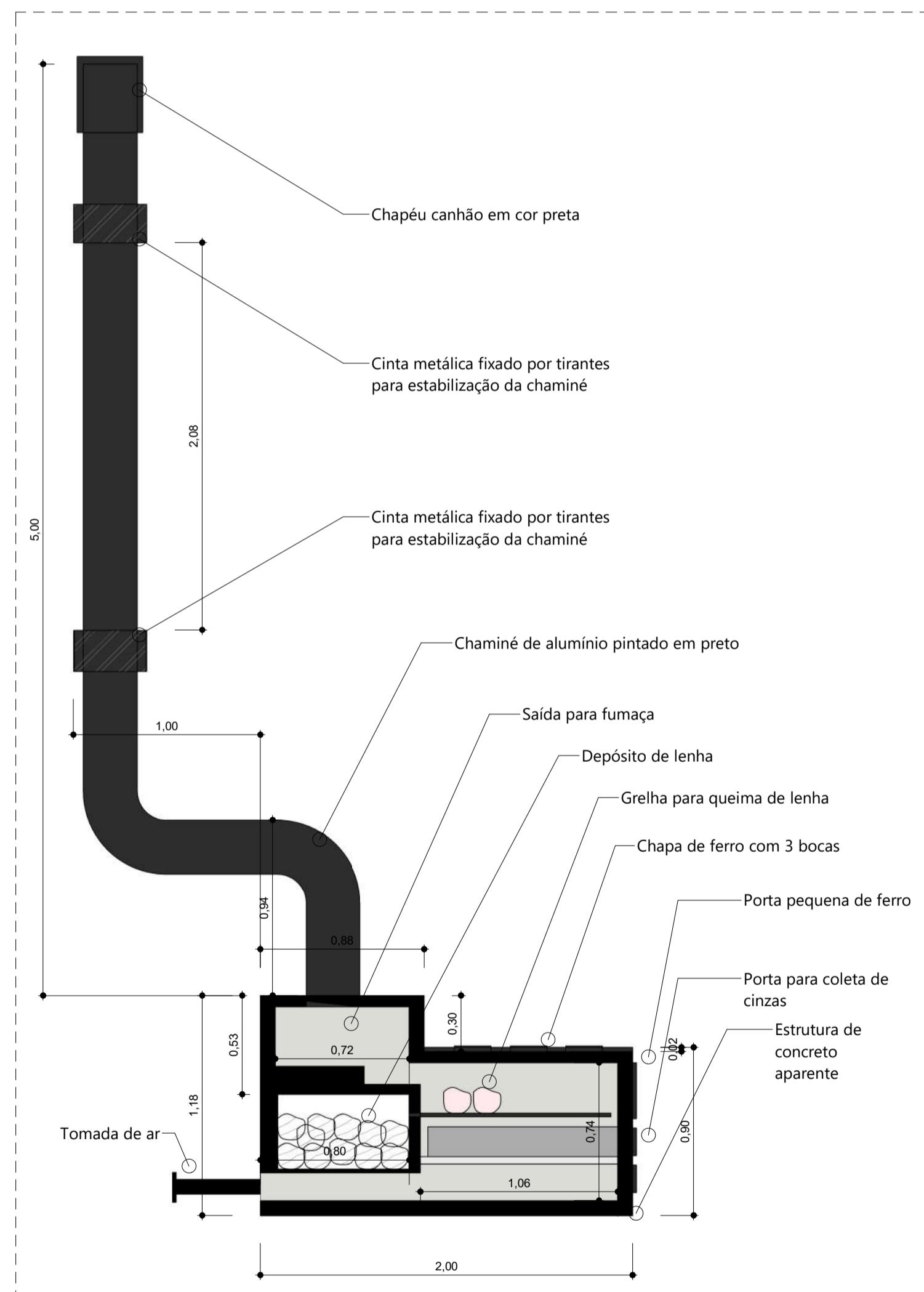
Detalhe - Esquadria PJ1

ESCALA - 1 : 25



A VINÍCOLA

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

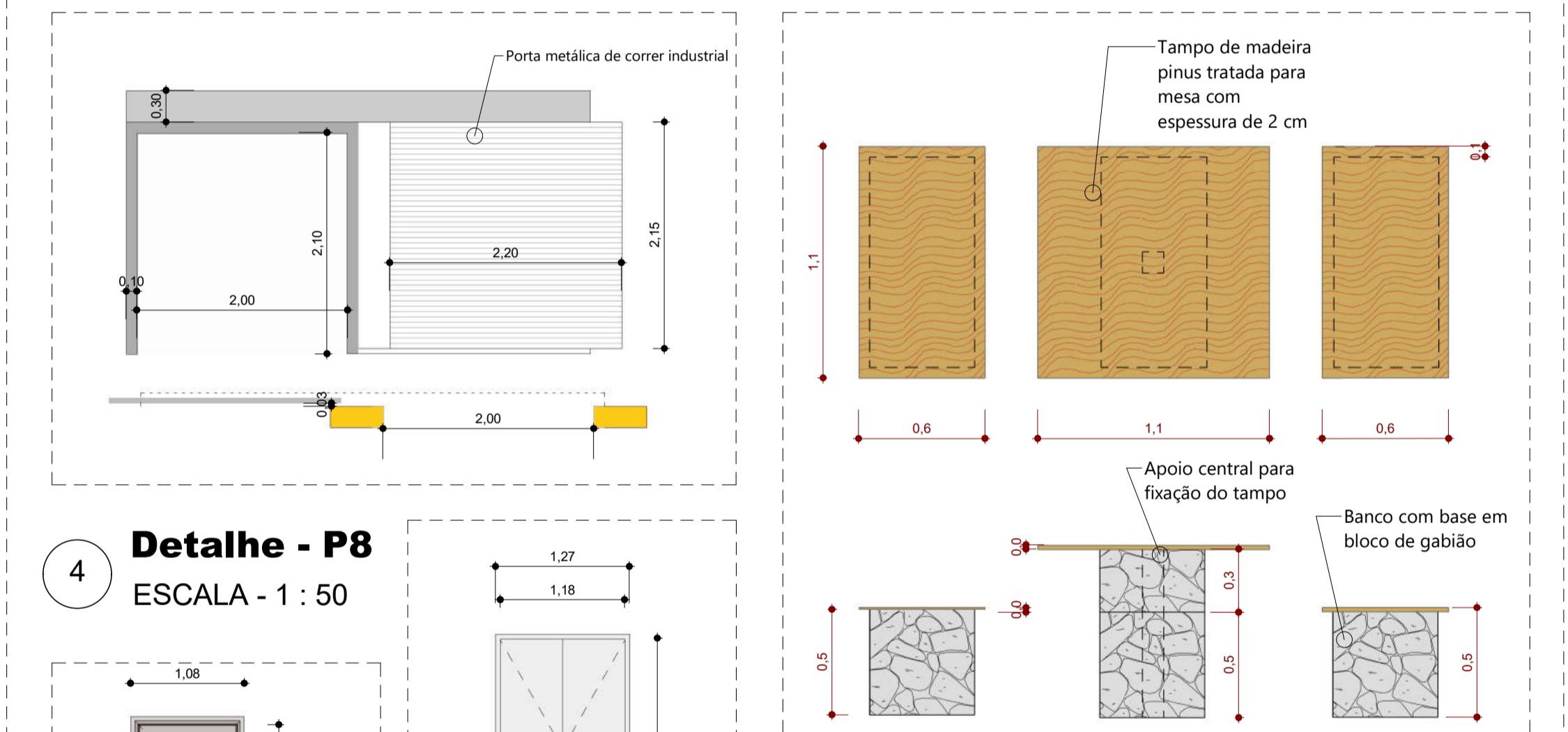


Corte - Forno Ecológico em concreto

ESCALA - 1 : 25

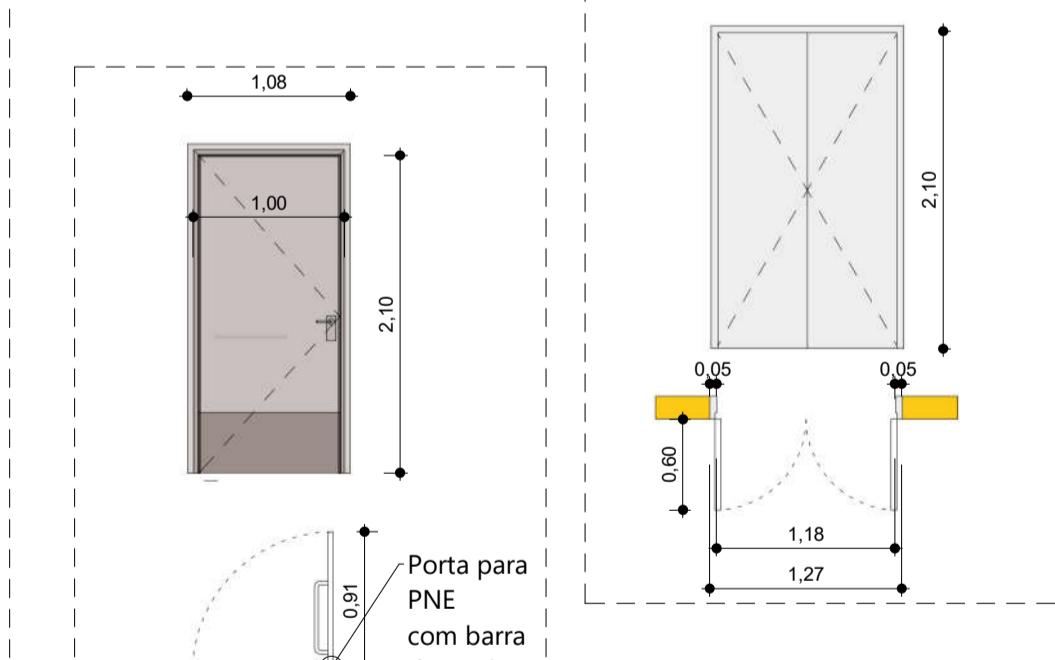
Detalhe - Esquadria J1

ESCALA - 1 : 25



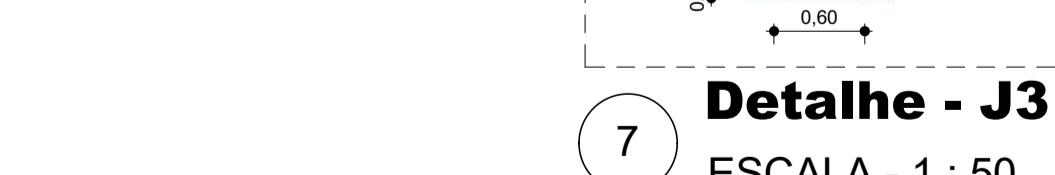
Detalhe - P8

ESCALA - 1 : 50



Detalhe - P3

ESCALA - 1 : 50



Detalhe - J1

ESCALA - 1 : 50

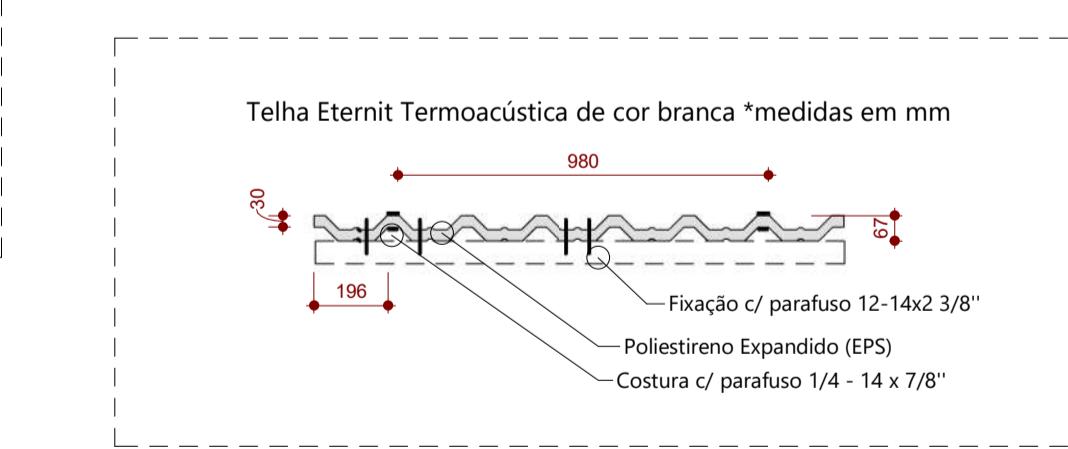


Detalhe - P9

ESCALA - 1 : 50

Detalhe - Mesas/bancos em gabião

ESCALA - 1 : 25

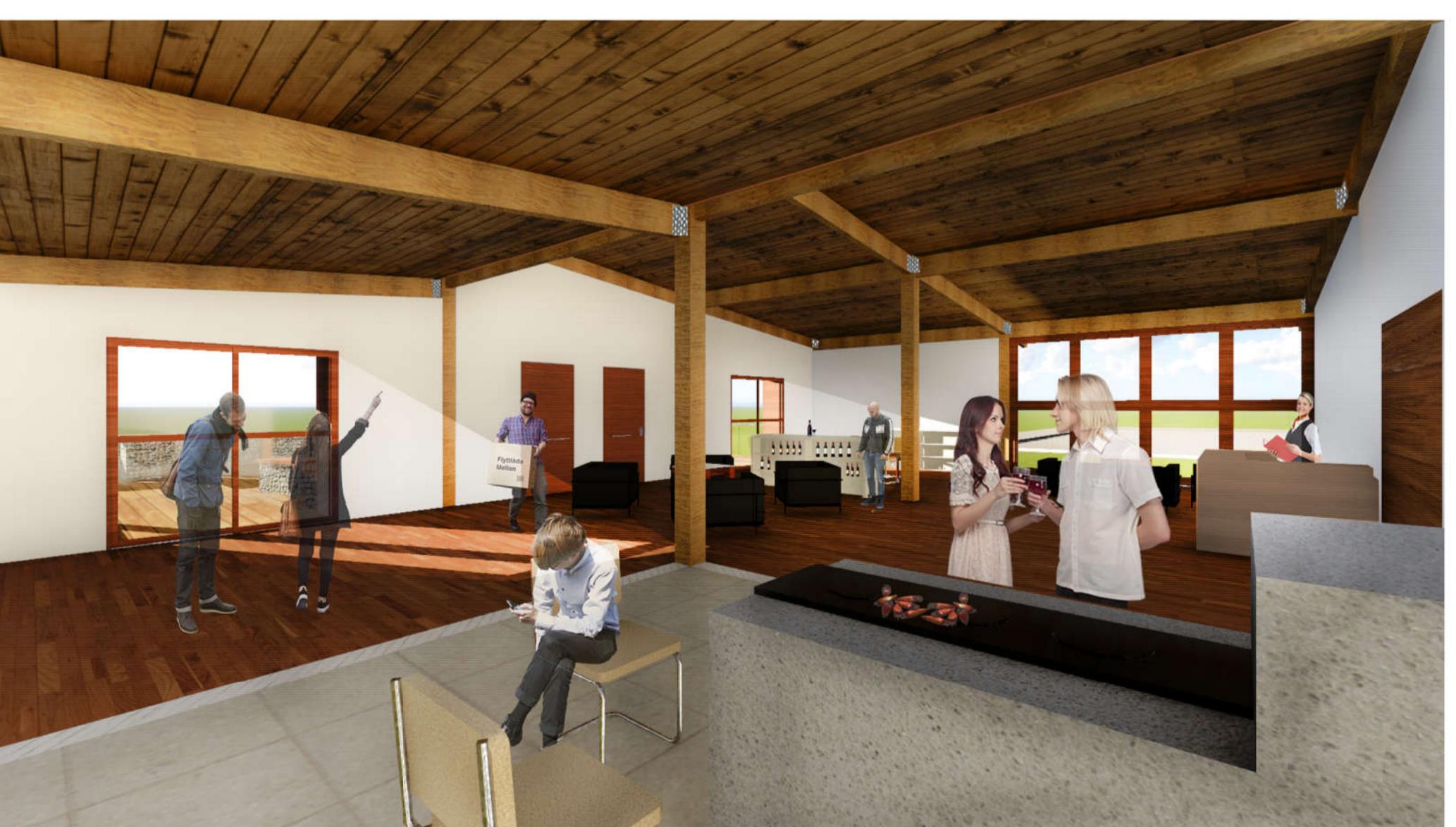
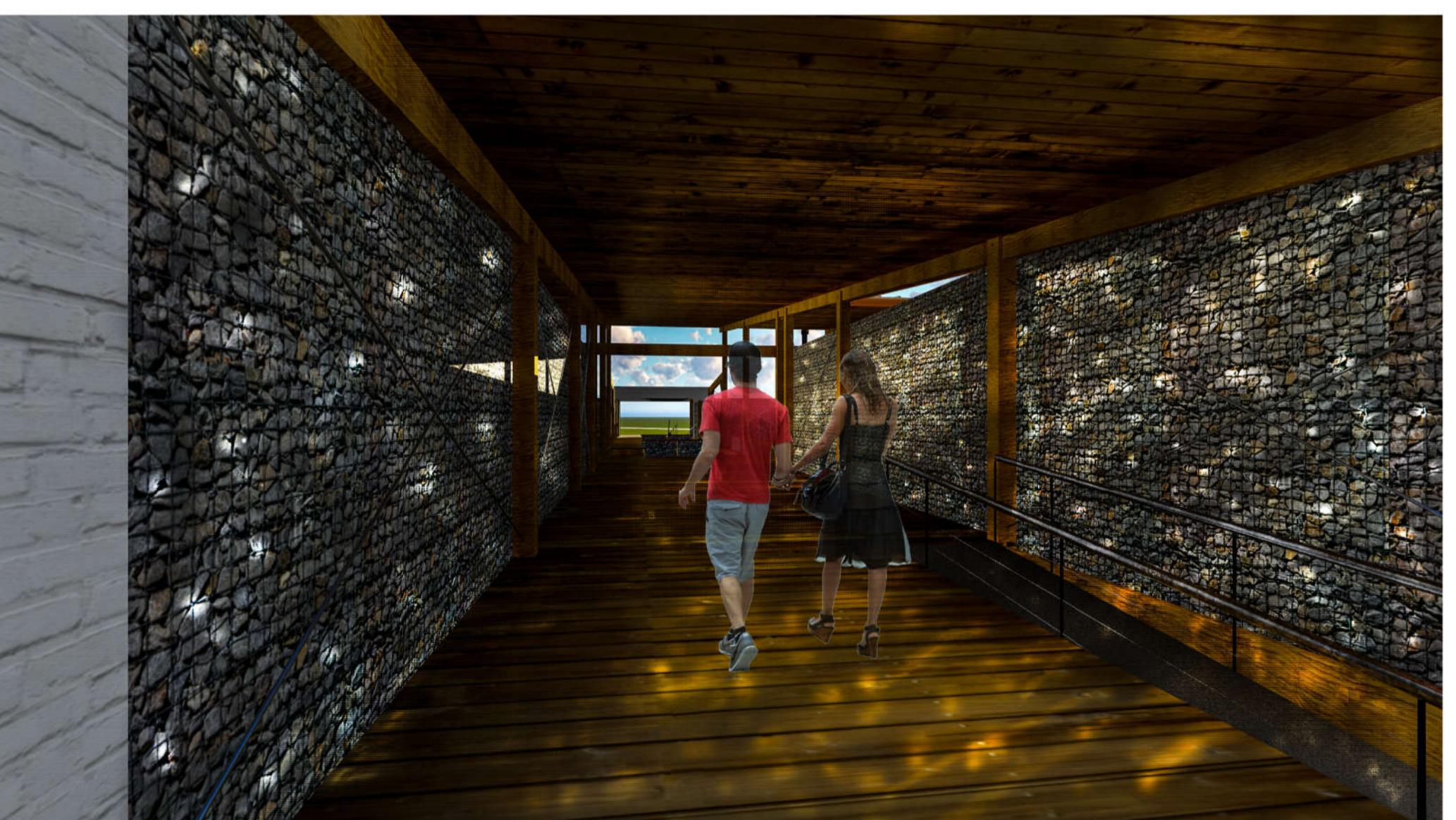


Detalhe - Telha p/ cobertura

ESCALA - 1 : 20

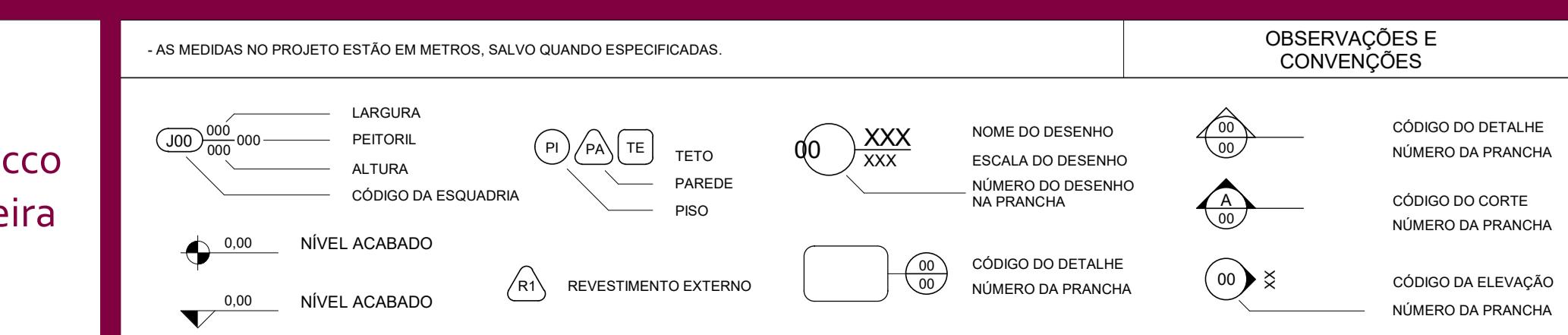
TÚNEL

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

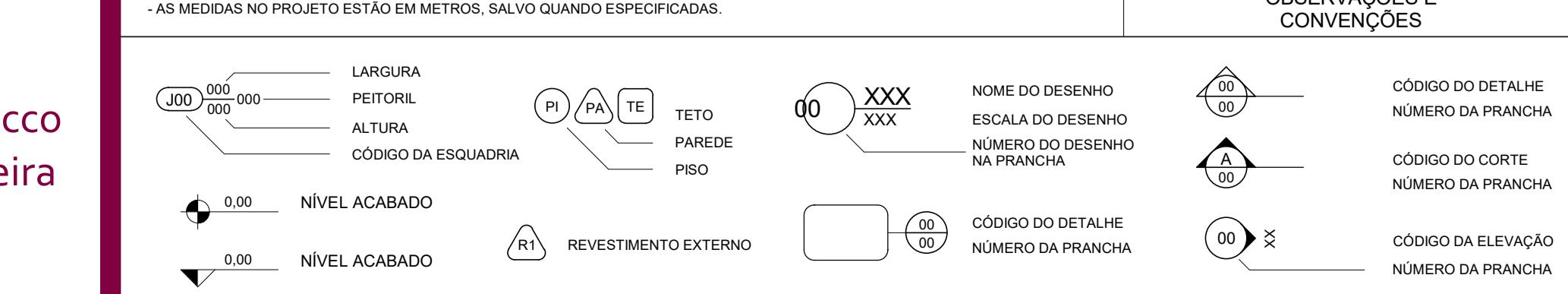


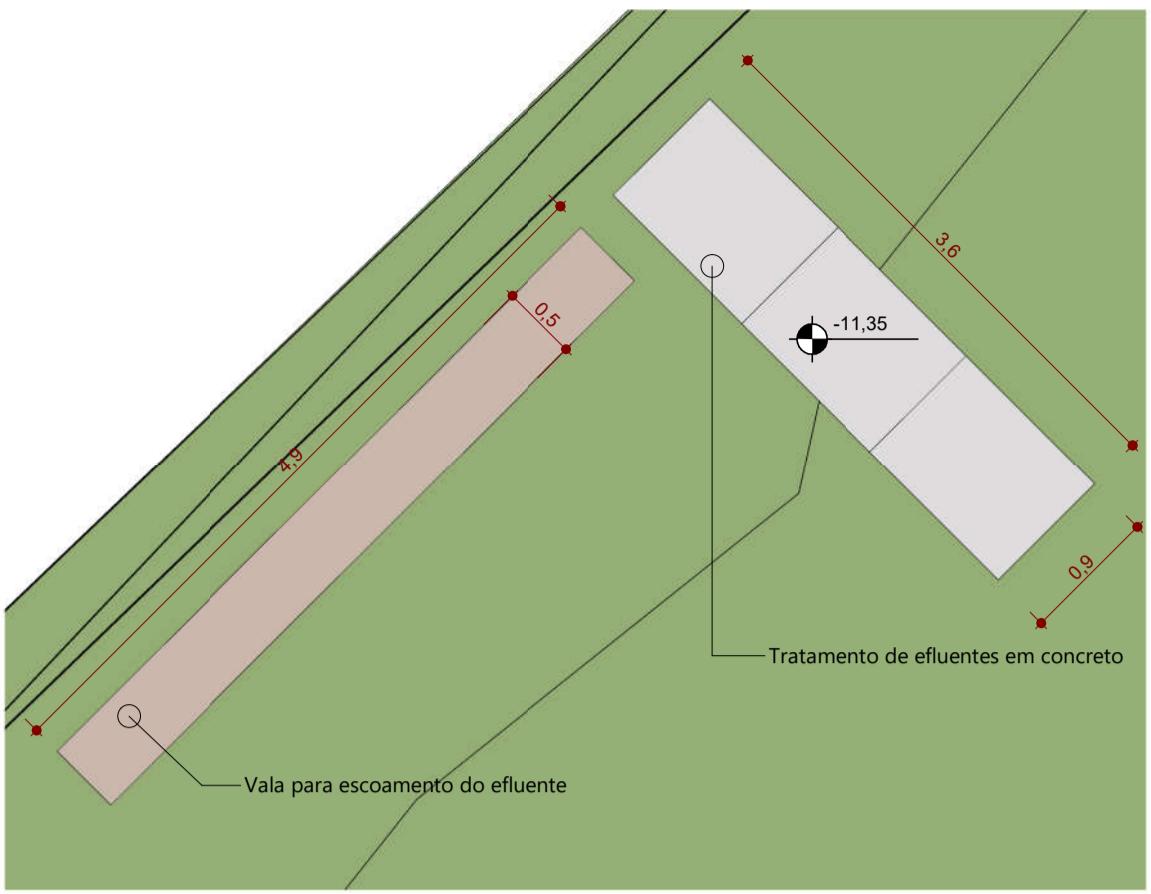
A DEGUSTAÇÃO

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

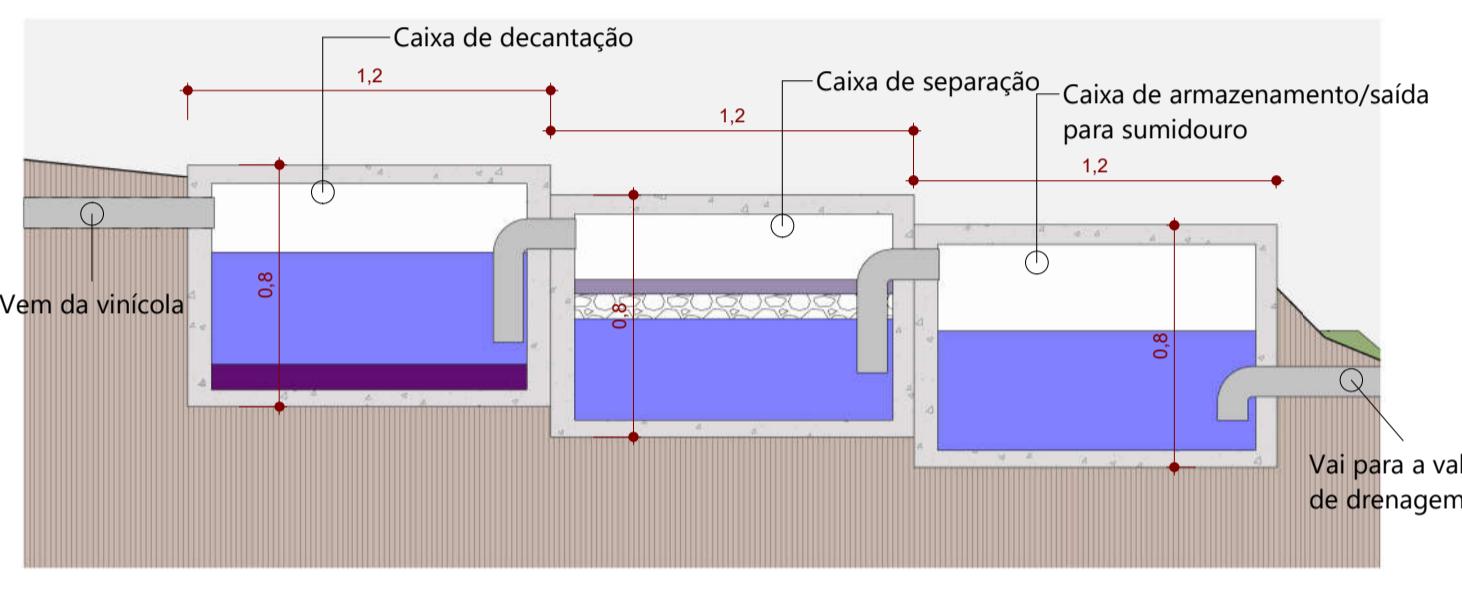


- AS MEDIDAS NO PROJETO ESTÃO EM METROS, SALVO QUANDO ESPECIFICADAS.



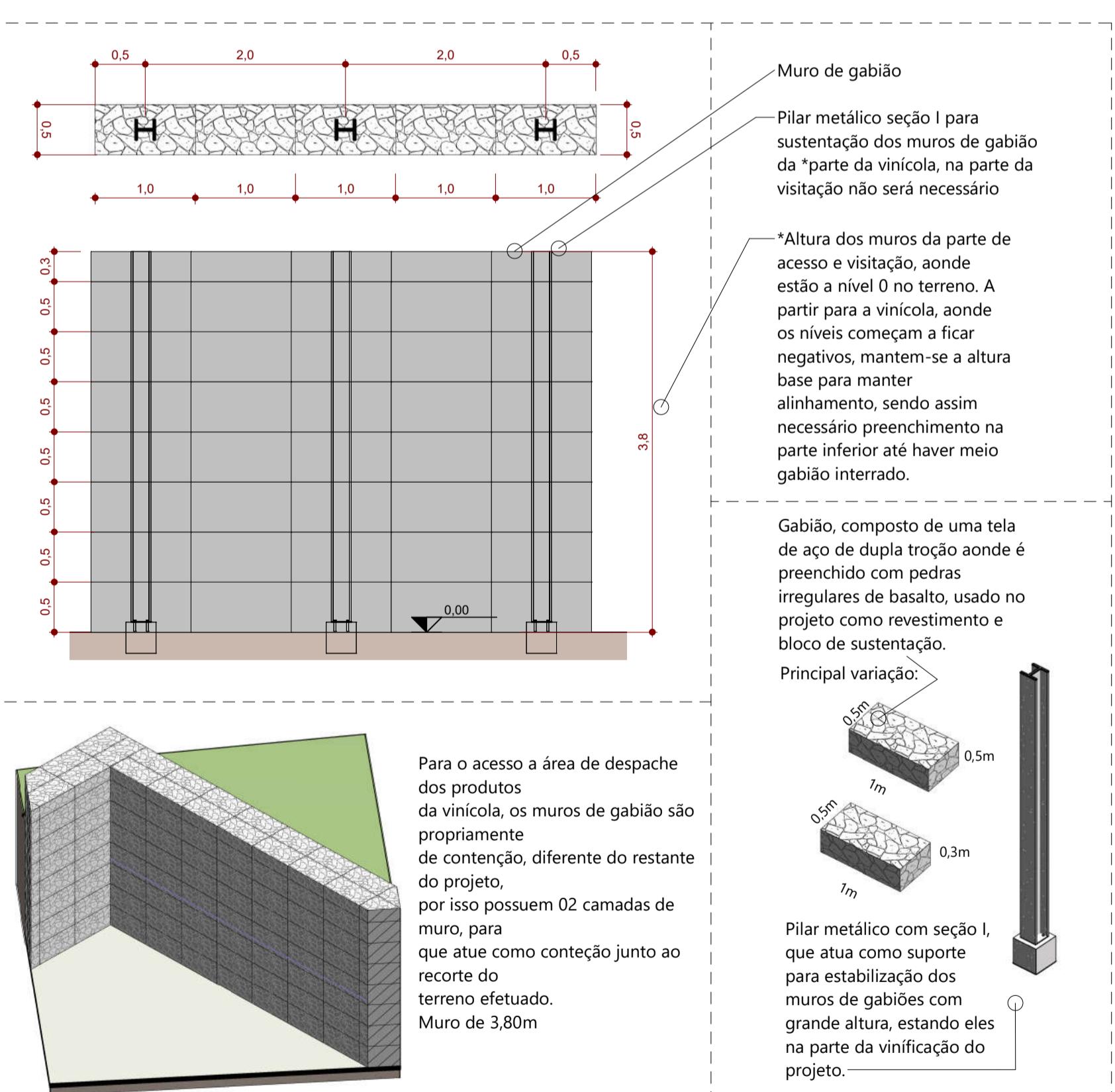


O tratamento de efluentes da vinícola consta de 03 caixas de concreto, uma levemente superior a outra, para que a água possa escorrer pelo tratamento. O efluente proveniente da vinícola contém principalmente água, compostos químicos e cascas, por isso a primeira caixa é a de decantação, nela a parte sólida fica ao fundo e a água e os compostos químicos passam para a segunda etapa, que é a caixa de separação, onde a parte de água e compostos químicos passam por uma filtragem, separando-os. E por fim, a terceira caixa é a caixa de armazenamento do líquido já tratado. A partir dela, o efluente vai para uma vala de terra onde drenará para o terreno.



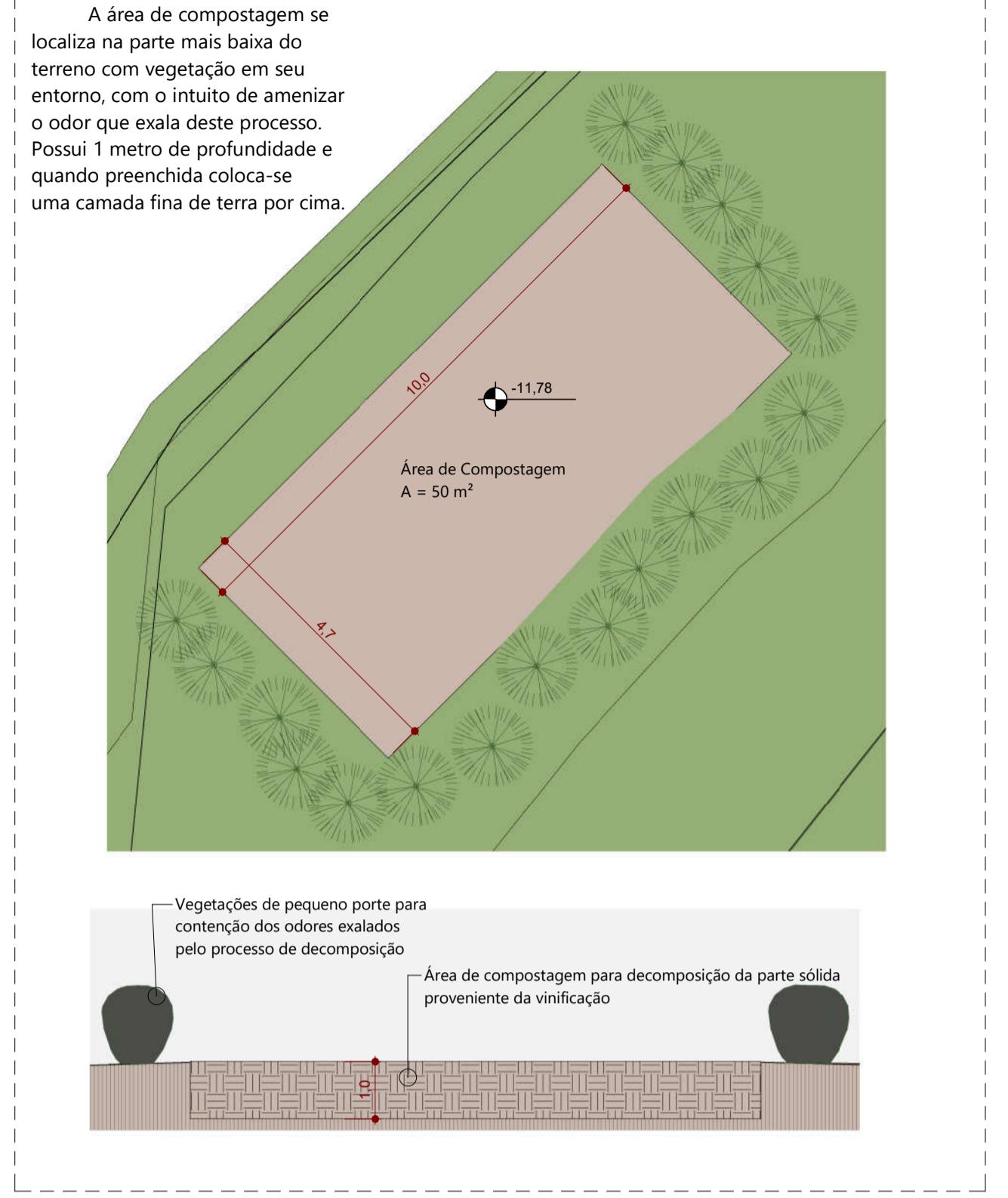
1 Detalhe - Tratamento de Efluentes

ESCALA - 1 : 25



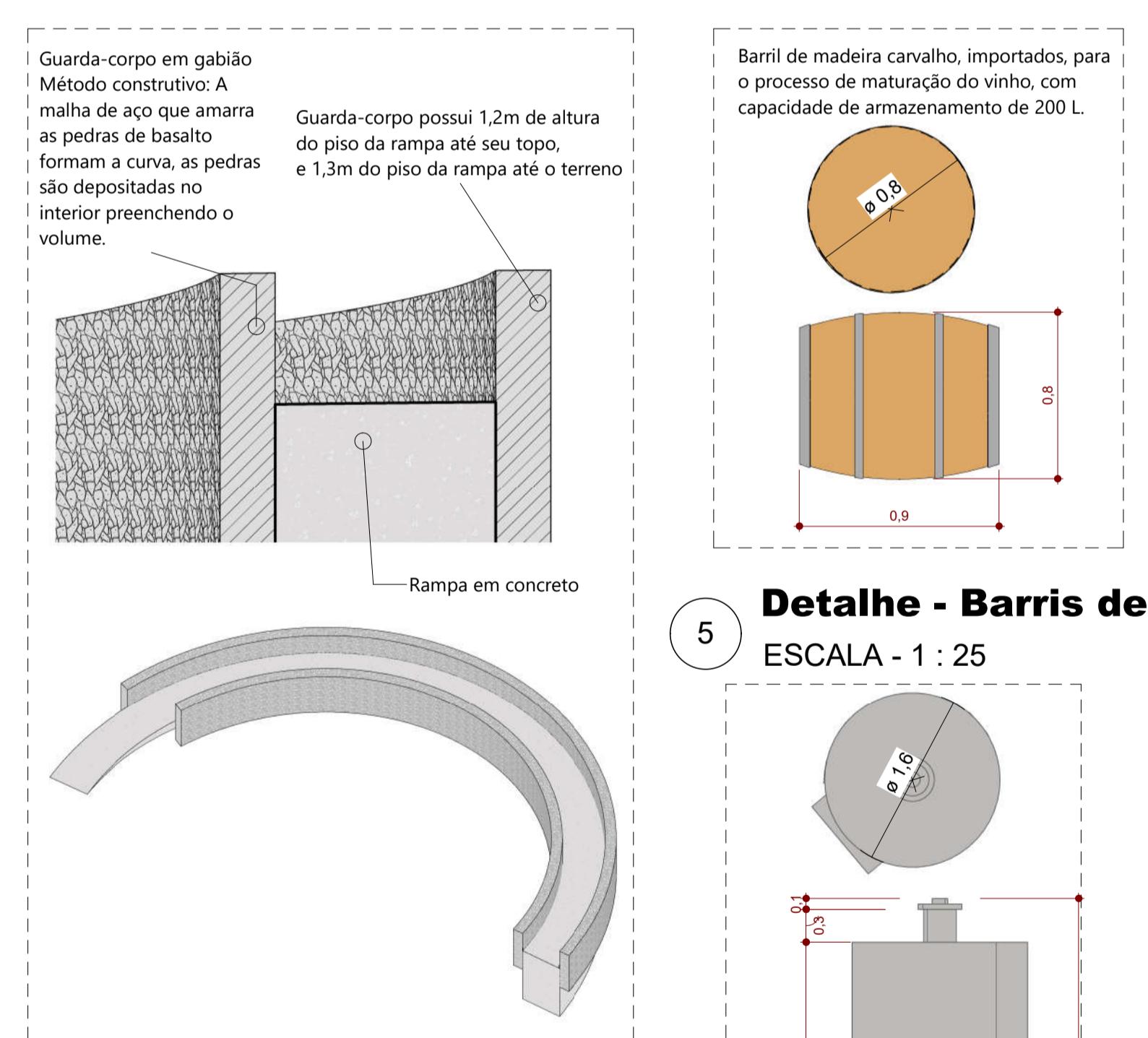
2 Detalhes - Blocos de gabião

2



3 Detalhe - Área de Compostagem

ESCALA - 1 : 100



4 Detalhe - Rampa de Concreto

4



5 Detalhe - Barris de Carvalho

5

ESCALA - 1 : 25

6 Detalhe - Tanque de Fermentação

ESCALA - 1 : 50



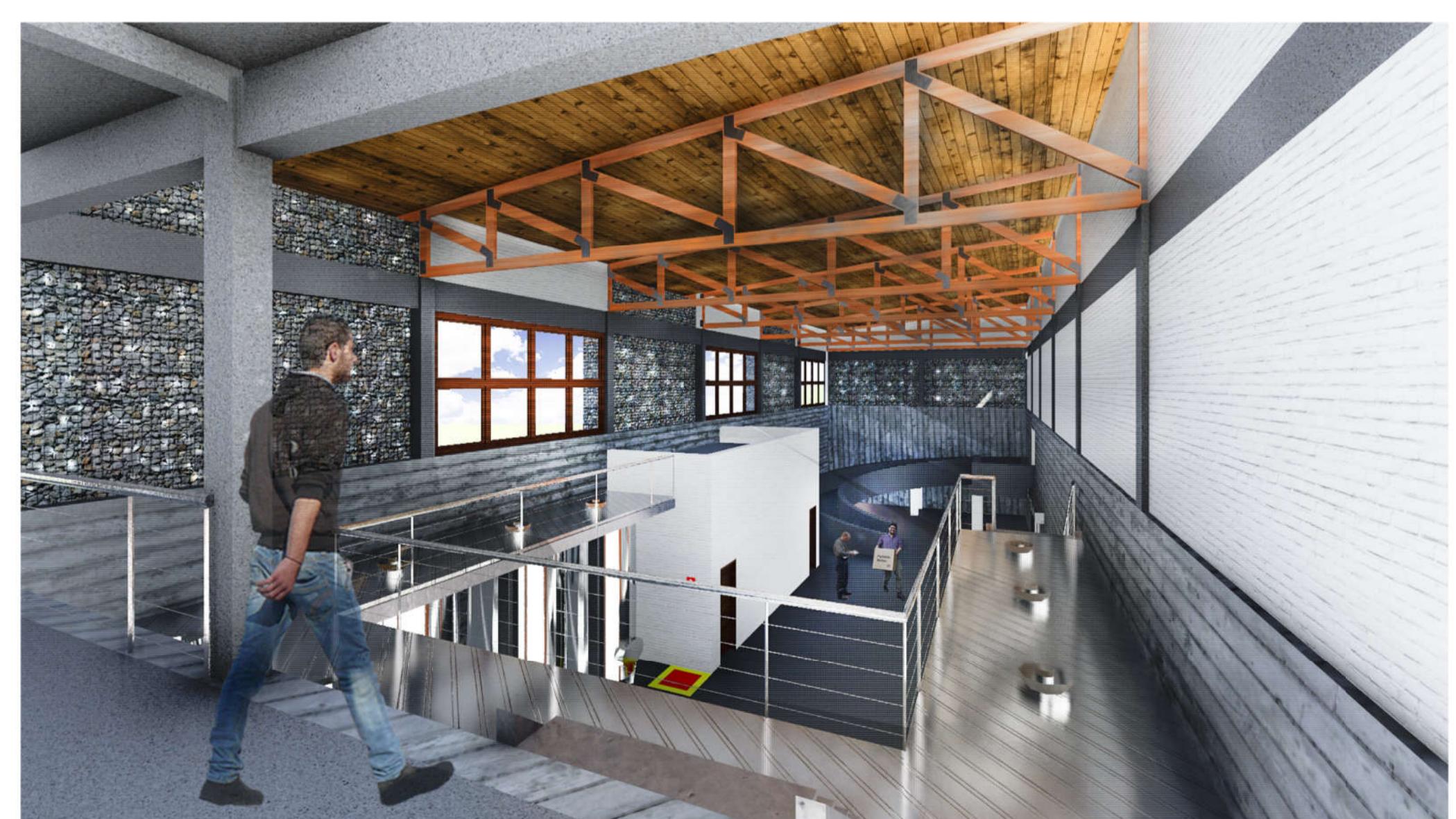
VISITAÇÃO

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.



ACESSO

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



VINIFICAÇÃO

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

