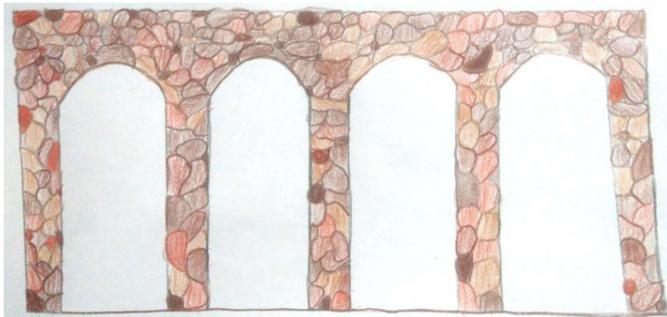


ESTUDO DE PERTINÊNCIA: PROJETO DE VINÍCOLA PARA A CIDADE DE CATAS ALTAS



INSTITUTO ENSINAR BRASIL
FACULDADE DOCTUM JOÃO MONLEVADE
CURSO - ARQUITETURA E URBANISMO
AUTORA: MARIA TERESA NUNES
ORIENTADOR: ESP. TIAGO DA CUNHA ROSA
JOÃO MONLEVADE - MG / NOVEMBRO - 2021

INSTITUTO ENSINAR BRASIL
FACULDADE DOCTUM JOÃO MONLEVADE
CURSO - ARQUITETURA E URBANISMO

ESTUDO DE PERTINÊNCIA: PROJETO DE VINÍCOLA PARA A CIDADE DE CATAS ALTAS

Autora: Maria Teresa Nunes
Orientador: Esp.Tiago da Cunha Rosa

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus, por me abençoar e interceder com pessoas iluminadas em minha vida, aos meus pais por serem amparo para a realização deste sonho, obrigada por toda perseverança, paciência e amor, principalmente a minha mãe, minha maior inspiração. Aos meus avôs e irmãos, família e amigos por sempre torcerem por mim. Ao meu namorado, Shinayder por estar presente desde o início, com parceria e carinho, me dando forças a nunca desistir. Não posso deixar de agradecer a todos professores e profissionais da arquitetura que passaram em minha vida, nada disso seria possível sem vocês, principalmente meus orientadores, por integrarem conhecimento teórico a vivências fraternas. Obrigada a todos os meus colegas de cursos por dividirem essa etapa comigo, onde sem dúvida deixarão saudades. Por fim, meu muito obrigada a todos que participaram diretamente ou indiretamente para a concepção deste trabalho.

“O melhor vinho é aquele de nossa própria região;
onde se nasceu e se cresceu; este vinho tem a cor das
festas, o perfume das antigas recordações, o sabor da
saudade. O melhor vinho é o da nossa casa.”
Maestrelli.

SUMÁRIO

• Resumo	04
• Introdução	05
• Introdução	06
• Objetivos	07
• Contextualização	08
• Localização	09
• Resultado e Análise de Dados	10
• Resultado e Análise de Dados	11
• Projeto - Programa de Necessidades e Fluxograma	12
• Projeto - Terreno, estudo formal, referências e memorial	13
• Projeto - Planta de implantação	14
• Projeto - Corte geral DD	15
• Projeto - Perspectiva explodida e fluxos	16
• Projeto - Imagem	17
• Projeto - Planta layout 1º pavimento	18
• Projeto - Planta executiva 1º pavimento	19
• Projeto - Planta layout térreo	20
• Projeto - Planta executiva térreo e detalhe	21
• Projeto - Planta layout e executiva 2º pavimento	22
• Projeto - Corte longitudinal AA E BB	23
• Projeto - Elevações	24
• Projeto - Elevações, corte CC e corte de pele	25
• Projeto - Imagem	26
• Bibliografia	27

O presente trabalho tem por objetivo buscar informações com embasamento teórico e pesquisas, as quais servirão como fundamento para uma proposta de criação de um projeto arquitetônico de uma vinícola na cidade de Catas Altas – Minas Gerais, fomentando o turismo no município, onde os visitantes possam conhecer todo o processo de produção do vinho, além de poder degustar o vinho, apreciando a bela paisagem da Serra do Caraça. A cidade possui a tradição da cultura do vinho desde o século XVIII e mantém até os dias de hoje.

Para o desenvolvimento do trabalho, foram realizados estudos referentes ao turismo, buscou-se também entender o funcionamento de duas vinícolas, história local e visita a uma adega existente. A escolha do terreno se deu por estar localizado em um local estratégico, longe do perímetro urbano e por possuir uma topografia que irá agregar na implantação da indústria. A criação deste projeto será uma grande oportunidade para a cidade, sendo uma nova oportunidade para a economia local, tornando um grande atrativo turístico e contribuindo com a preservação da tradição local.



Fonte: Internet

O processo da fabricação do vinho é considerado um dos grandes atrativos turísticos voltado à área rural e vem se destacando no Brasil. Sua produção se dá de forma tradicional e atrai os olhares dos visitantes através do interesse em conhecer todo o processo na vinícola.

Catas Altas é uma pequena cidade localizada no interior de Minas Gerais, entre a capital Belo Horizonte e Ouro Preto, e se destaca pela sua paisagem natural, seus patrimônios históricos, por ser rica em cultura, artesanatos, tradições, religiosidade e culinária. Desde quando o Monsenhor Mendes, padre português chegou à cidade no século XVIII, ele introduziu para a população, o incentivo da cultura do vinho, ensinando o cultivo das uvas e o processo da bebida. Com o passar dos anos, a jabuticaba foi introduzida nesta produção, tornando-se um ícone gastronômico na cidade, que também é conhecida pela famosa Festa do Vinho.

Devido a isto, o trabalho visa discutir a viabilidade do projeto de uma vinícola para a cidade, por possuir uma cultura relacionada à vitivinicultura, onde este setor está fortemente ligado a raízes culturais e costumes antigos, faz com que a população se identifique de maneira marcante com essa tradição, sendo uma forma de resgate e valorização do produto artesanal que é passada de geração por geração. Além de contar com eventos relacionados com o vinho, que acontece na cidade, onde colabora com a vinda de turistas para a região, incentivando o comércio local e o turismo frequente, justificando dessa forma o aumento de turismo de permanência e do turismo rural, com uma rota destinada às vinícolas e adegas da região e a visita da nova vinícola.



Fonte: Facebook Eder Ayres Siqueira

INTRODUÇÃO

O projeto tem com objetivo de produzir vinhos para venda na região, no estado e país, além de incentivar os agricultores a voltarem a cultivar a uva e produzir os vinhos, sendo uma forma de subsistência para a comunidade que tem aproximadamente 5 mil habitantes e sua maior renda ainda vem da mineração, que em alguns anos, vem apresentando sinais de esgotamento, fazendo com que os moradores e o poder público procurem alternativas para a geração de renda, neste sentido, o turismo, em suas diversas possibilidades, representa uma atividade promissora para o município.

Porém, com o decorrer dos anos, poucas pessoas sabem a importância da valorização da cultura do vinho e o fato de ser de extrema relevância para a memória local. Outro ponto importante, por a vinícola se tratar como uma espécie de uma cooperativa para os produtores e demais interessados, o projeto irá trazer soluções para os produtores que possuem locais inapropriados para a execução do vinho, e com isso, eles poderão utilizar a indústria para poder produzir o seu produto. Os produtores de vinho terão que se adaptar para receber os turistas, com isso, a vinícola proposta irá abranger novos espaços para a industrialização do vinho, uma sala de degustação, com loja para a venda e um pequeno restaurante fazem parte do programa de necessidades, tornando uma fábrica acolhedora.

Este projeto irá atender as necessidades e anseios de toda população e do poder público, e irá unir a arquitetura ao processo produtivo, atraindo um maior fluxo de pessoas para a região da implantação, colaborando com o aquecimento da economia global.



Fonte: Internet



Fonte: Internet

OBJETIVO GERAL

O foco do trabalho é discutir a viabilidade de elaboração de um projeto arquitetônico de uma vinícola para a produção do vinho de uva e jabuticaba, que tem como objetivo geral a valorização da cultura do vinho na cidade de Catas Altas, mantendo a tradição, tornando uma forma de economia para a toda a população, abrangendo também o setor turístico, implementando áreas de cultura, lazer e integração, tanto para o turista quanto para o cidadão.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Selecionar informações sobre o desenvolvimento da produção do vinho e sua interface com espaços relacionados à esta atividade.
- Relacionar elementos arquitetônicos da arquitetura vernacular presente na cidade que possam ser aplicados na estética do projeto.
- Compreender o processo de preparo do fermentado de jabuticaba e do vinho de uva, bem como os espaços atrelados a produção, comercialização e consumo.
- Analisar a contextualização local para a implantação, e assim conseguir integrar o projeto com o ambiente externo, visando identificar as condicionantes climáticas, ambientais e físicas da cidade, como é o caso da vista para a Serra do Caraça, trazendo uma essa paisagem com grande valor visual em relação ao projeto.



Fonte: Internet

Catas Altas, cidade histórica e ecológica, está situada aos pés da Serra do Caraça, é uma cidade pacata de aproximadamente 5 mil moradores, localizada a 120km de Belo Horizonte e se destaca devido aos grandes atrativos turísticos, tanto naturais e culturais. Devido ao seu patrimônio histórico e sua beleza natural, com paisagens belíssimas e uma arquitetura típica colonial brasileira, a cidade já esteve em evidência na mídia em muitos momentos. Mesmo sendo uma cidade pequena, a cidade conta com uma boa infraestrutura para receber turistas o ano todo. A cidade conta com poucos comércios, pousadas, restaurantes e bares, mas são atraídos pelos olhos dos turistas devido sua simplicidade e pelo aconchego.

Com uma excelente história e tradição, a arquitetura das igrejas com obras de Aleijadinho e Mestre Ataíde, capelas, ruínas de aqueduto, casas coloniais, ruas de pedras chamam bastante atenção, além de poder contar com uma paisagem natural, e com belas cachoeiras. O centro histórico é composto pela igreja Matriz e ao seu redor possui casas com características coloniais, paredes construídas com pau a pique, tijolinhos, taipa de pilão, telhados com telhas de barro, janelas de guilhotinas, com praças e um chafariz, chamando bastante atenção aos olhares dos turistas.

O centro histórico de Catas Altas é tombado pelo IEPHA - Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico e foi aprovado pelo Decreto n.º 29.399, de 21 de abril de 1989. Inscrito no Livro de Tombo n.º I, do tomo Arqueológico, Etnográfico e Paisagístico e no Livro de Tombo n.º III, do tomo Histórico, das obras de Arte Históricas e dos Documentos Paleográficos ou Bibliográficos.

O surgimento da cidade de Catas Altas acontece no final do século XVII, por volta de 1694, com a descoberta das minas de ouro, denominada posteriormente como Catas Altas, pois Catas significa garimpo e as minas mais ricas e produtivas estavam localizadas nas partes mais Altas da região, assim denominou-se o nome da cidade.

Como citado anteriormente, na cidade existe a prática de fazer os vinhos desde a muitos anos atrás, quando o padre Monsenhor Mendes, vindo de Portugal chega ao arraial em 1868, vendo a situação da cidade e a tristeza dos moradores, devido ao esgotamento das minas, ensina para a população como plantar as videiras e o modo de fazer o vinho como forma de subsistência, e esta tradição se mantém desde o século XVIII, até os dias de hoje.

O vinho de Catas Altas ajudou na economia da cidade por muito tempo, pois as pessoas plantavam as videiras e outras fabricavam o vinho. Assim, as pessoas que não fabricavam, vendiam as frutas para os que fabricavam e os fabricantes vendiam o vinho para a cidade e outras regiões, gerando renda para todos. Ao decorrer dos anos, a produção de vinho continuou permanecendo e muitos moradores faziam o vinho por consumo próprio, para agradar visitas e outros vendiam o produto.

No final do século XIX, a produção de vinho sofreu uma interrupção, devido pragas nas plantações das videiras, prejudicando a economia local. Assim, o Anastácio de Souza teve a ideia de fazer o vinho com jabuticabas, enquanto não se recuperava os vinhedos. Começaram então a produzir o vinho de jabuticaba da mesma forma que se produzia com a uva. Esta novidade chamou a atenção de toda região e também do jornal do comércio, no Rio de Janeiro.

Com a retomada da extração do minério de ferro, o cultivo das uvas foi ficando extinto e o fermentado de jabuticaba é o que mais predominava no município. A cidade também é conhecida devido a uma tradicional festa, que vem acontecendo desde o ano de 2001, a famosa Festa do Vinho, realizada pela Prefeitura Municipal de Catas Altas em parceria com a Aprovart (Associação dos Produtores de Vinho, Agricultores Familiares e Outros Produtos Artesanais de Catas Altas), onde são vendidos e expostos os vinhos produzidos artesanalmente pelos produtores da cidade, acontecendo também shows, escolha da princesa e rainha do vinho, além de pratos típicos do local que harmonizam com os vinhos.

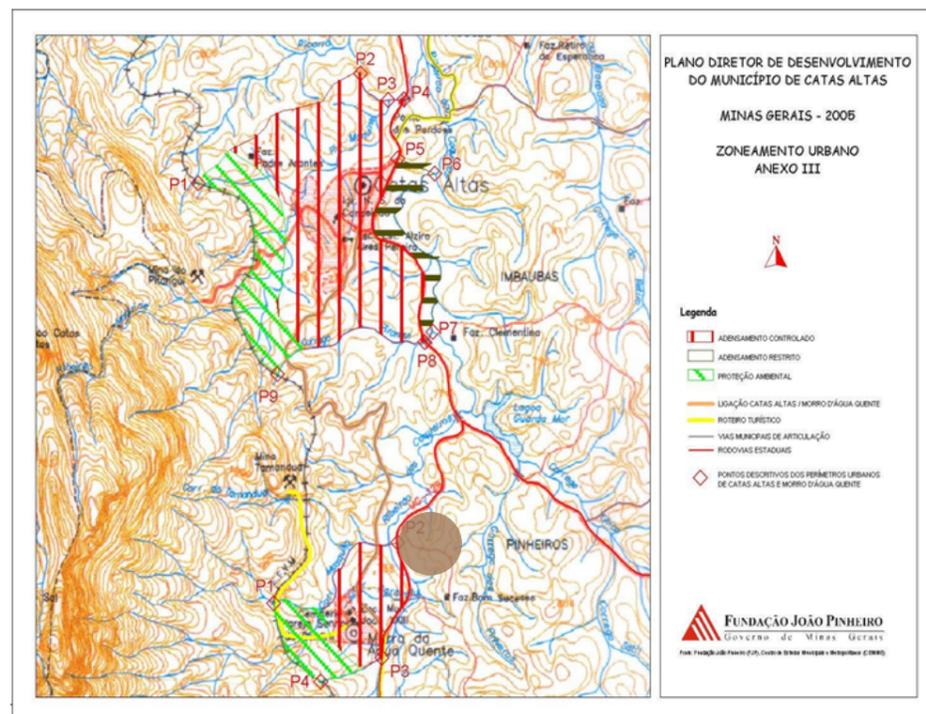
LOCALIZAÇÃO

O mapa abaixo mostra o zoneamento urbano da cidade de Catas Altas, e a área marcada representa o local em análise, situado fora do perímetro urbano, na Zona de Adensamento Restrito, onde a ocupação e o uso do solo deverão ser controlados. O terreno escolhido para construir a vinícola está localizado em uma fazenda de propriedade particular, conhecida como Bom Sucesso, na rodovia MG - 129, em um local estratégico, pois está a 5km da cidade de Catas Altas e 1km do distrito Morro D' Água Quente, de fácil acesso com vista para a Serra do Caraça, trazendo uma integração com a paisagem natural e encontra-se em uma topografia em aclave.

A Fazenda Bom Sucesso possui uma casa com escritório e uma pequena indústria para uso de suas produções das frutas que colhem, como a amora e o palmito. Ela não possui pavimentação, é sem vizinhança e possui características rurais, o que garante um passeio calmo e tranquilo, longe do trânsito e da agitação dos centros urbanos. Com relevo acidentado, a intenção é trazer esta situação como benefício a estrutura da vinícola, por ser eficaz em ambientes de diferentes níveis, sendo ideal para o plantio das uvas e devido a área dos armazenamentos dos vinhos ser subterrânea, evitando variações de temperatura e o desnível ajuda no processo do vinho circular em gravidade. A fazenda possui diversos tipos de plantações, e uma das mais recentes são as jabuticabeiras, sendo um ponto positivo, devido o interesse do trabalho também ter foco na produção do fermentado de jabuticaba.

O terreno possui características necessárias para a execução de uma vinícola, situado a 747 metros de altitude, com clima tropical de altitude, de temperatura média de 20,6°C, com vegetação predominante a Mata Atlântica, insolação maiores na fachada oeste e ventos dominantes no sentido noroeste e nordeste, localizado com fachada principal referente a MG-129, a oeste da Serra do Caraça, tirando partido do terreno com da vista para a serra.

A área de estudo conta uma boa infraestrutura, pois já possui água, energia elétrica, esgoto, coleta de lixo, internet e os transportes públicos passam em diversos horários do dia na entrada da fazenda, na rodovia. Possui apenas um acesso principal, através da MG-129.



Fonte: Site Plano Diretor de Catas Altas



Fonte: Google Earth

Segundo entrevista com o produtor Elias, seu contato inicial com vinho artesanal se deu através de uma tradição familiar, que dura a mais de três gerações, ele aprendeu o processo com o sua mãe Dona Eulália Emília, que adquiriu as técnicas como seu pai Anastácio de Souza, idealizador do vinho de jabuticaba, e usa as mesmas técnicas de produção deles, o que demonstra que são técnicas artesanais. O Elias produz vinho de uva, de jabuticaba, licores de café, figo, banana, abacaxi e acerola, geleias, compotas. Sua produção já está quase completando 25 anos e já recebeu vários prêmios durante a Festa do Vinho, sendo em 2008, considerado como o melhor vinho da VIII Festa do Vinho de Catas Altas. Seu vinho tem o nome de “Vinho de Morro D’ Água Quente”, pois é o nome do distrito onde produz e reside com sua família.

Conforme citado nos métodos de pesquisa, o modo de fazer o vinho de Catas Altas é registrado como bem imaterial, e o Sr. Elias explicou este processo durante a visita em sua adega, o que demonstra a relação histórica do vinho com o município, por ser um processo extremamente artesanal. O produtor produz os vinhos em sua própria residência, em sua adega, conforme observado na figura 06, local propriamente equipado e higienizado, obtendo um excelente resultado final, devido ao processo simples de fermentação do sumo da fruta, sem aditivos de conservantes.



Fonte: Autora

De acordo com o Elias, o processo do vinho de uva e jabuticaba são os mesmos, somente alterando no paladar, e seguem os seguintes métodos, primeiro, acontece o processo de colheita da fruta, com certo cuidado e na época certa, depois é feito a seleção e a lavagem das frutas, são escolhidas as mais docinhas e as estragadas jogam fora, em seguida acontece a quebra e retirada do sumo, onde é realizada em um triturador de madeira manual, logo depois, o sumo é armazenado em tonéis de aço inox, bombonas de plástico ou garrafões, onde acontece o processo de fermentação, nesta fase, deve-se tomar todo o cuidado e deve mexer o líquido várias vezes na semana. O resultado deste vinho é o seco, para o mudar o tipo, acrescenta o açúcar, e novamente passa para o processo de fermentação, nesta fase também é feito a medição de temperatura e o teor alcoólico, porém não é acrescentado álcool, pois a própria fruta contém o álcool, exalando no processo de fermentação. Assim, têm-se o resultado final, onde é engarrafado e rotulado manualmente pelo produtor.

“Este projeto de uma vinícola na cidade, será uma grande oportunidade, pois irá ajudar muito, pois os turistas gostam de saber o processo, e vêm aqui em casa com o intuito de conhecer o ambiente, gostam de conversar, experimentar, ver como é o processo. Talvez com essa ideia, podemos levar as frutas neste lugar e fazer o vinho lá, ou vender as frutas para a vinícola, e se quiserem, posso ensinar um pouco do que sei para outras pessoas. É um ajudando o outro, talvez tendo um espaço maior, mais pessoas possam se interessar a fazer vinhos”. (LOBÃO, ELIAS PAULO, 2021).

Através da visita na adega do Elias, foi observado sua ligação com a arquitetura e pode-se notar diferenças e semelhanças em relação aos estudos de vinícolas industriais. O local de produção do produtor, possuem um ambiente para o descanso do vinho, que no caso das indústrias, chamados de cave. Neste local, o vinho precisa ter seu ambiente controlado, e na adega do produtor observa-se os mesmos procedimentos das vinícolas, local com pouca luz, havendo somente uma janela, pouca ventilação, e um ambiente mais escuro. Na figura ao lado, alguns garrafrões estão colocados ao chão, por ser mais frio, como também nas vinícolas, o local é subterrâneo, ambiente ideal para manter a temperatura e sua conservação.

Já sobre as diferenças, nas vinícolas industriais, existem ambientes separados para cada processo, onde alguns deles são feitos por máquinas, como o processo de tritura, engarrafamento, possui um local maior, armazenamentos maiores, espaços com móveis modernos adaptados para cada processo e o modo da produção em vinícolas são adicionados conservantes, já na adega o processo é totalmente artesanal e a produção sem nenhum conservante, móveis rudimentares e ambiente menor, devido ter somente um trabalhador.



Fonte: Autora

PROJETO

PROBLEMÁTICA / JUSTIFICATIVA



Fonte de renda

+



História
Tradição
Cultura

=



PROGRAMA DE NECESSIDADES

VISITAÇÃO			
ESPAÇOS	USUÁRIOS FIXOS	USUÁRIOS VARIÁVEIS	ÁREA
RECEPÇÃO + LOJA	2	30	107,03M ²
I.S. P.N.E.	0	3	5,50M ²
I.S. FEM	0	3	14,52M ²
I.S. MASC	0	1	14,52M ²
SALA DE VÍDEO	1	35	44,05M ²
DECK	0	15	104,11M ²
TERRAÇO	0	50	233,41M ²
AUDITÓRIO	0	35	-
MIRANTE	0	35	194,00M ²
CIRCULAÇÃO	0	35	48,68M ²
TOTAL			765,82M ²

ADMINISTRATIVO / SERVIÇOS			
ESPAÇOS	USUÁRIOS FIXOS	USUÁRIOS VARIÁVEIS	ÁREA
DIREÇÃO	2	4	13,24M ²
GERÊNCIA	2	4	13,24M ²
ADM	2	4	13,95M ²
ALMOXARIF.	0	1	7,65M ²
DML	1	1	5,95M ²
REUNIÕES	0	12	16,62M ²
ESPERA	0	10	30,65M ²
HALL	0	6	20,30M ²
VESTIÁRIO MASC	0	4	23,09M ²
VESTIÁRIO FEM	0	5	28,86M ²
COPA	1	15	24,05M ²
CIRCULAÇÃO	0	15	17,16M ²
TOTAL			214,73M ²

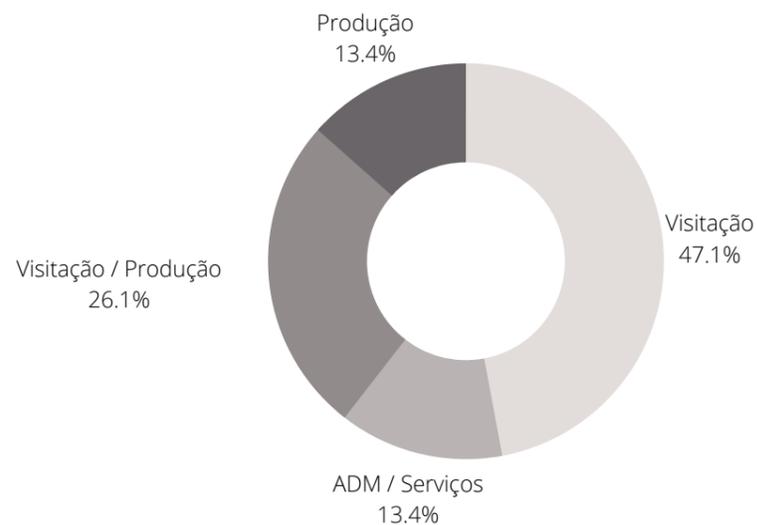
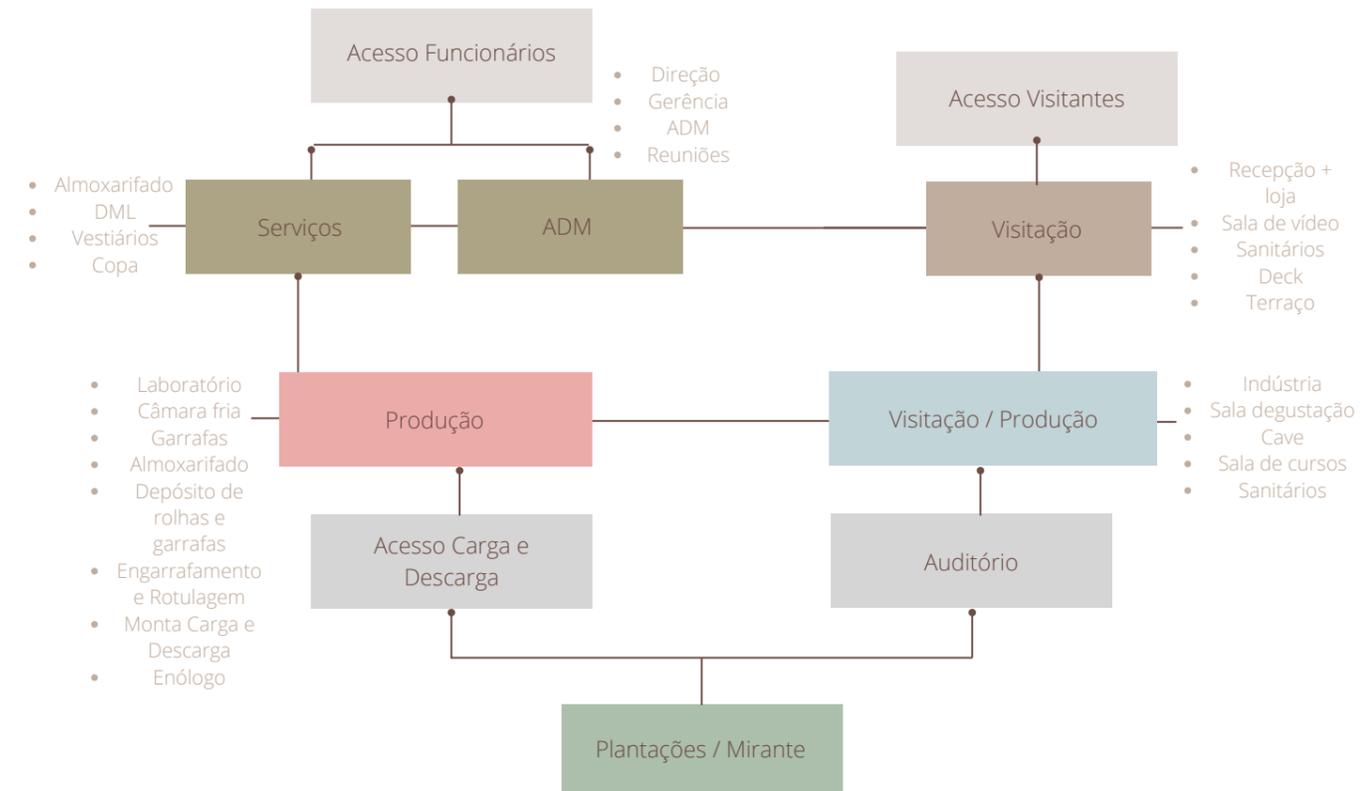
VISITAÇÃO / PRODUÇÃO			
ESPAÇOS	USUÁRIOS FIXOS	USUÁRIOS VARIÁVEIS	ÁREA
HALL	0	15	51,10M ²
INDÚSTRIA	10	20	135,10M ²
SALA CURSOS	1	15	25,04M ²
SALA DEGUSTAÇÃO	1	30	17,29M ²
CAVE	1	30	62,21M ²
I.S. MASC	0	2	12,03M ²
I.S. FEM	0	2	12,03M ²
CIRCULAÇÃO	0	20	112,53M ²
TOTAL			427,33M ²

PRODUÇÃO			
ESPAÇOS	USUÁRIOS FIXOS	USUÁRIOS VARIÁVEIS	ÁREA
LABORATÓR.	2	5	17,32M ²
CÂMARA FRIA	0	4	17,29M ²
GARRAFAS	0	4	17,29M ²
ALMOXARIF.	0	2	7,83M ²
DEPÓSITO	0	2	7,83M ²
ENGARRAF E ROTULAGEM	5	10	29,18M ²
MONTA CARGA E DES	0	10	15,45M ²
INFRAESTRU	0	4	14,25M ²
ENÓLOGO	1	4	12,02M ²
HALL	0	25	78,99M ²
TOTAL			217,45M ²

VÍNICOLA ALTO DA SERRA

O projeto busca uma arquitetura que relacione a atividade do cultivo da uva e jabuticaba, através do emprego de materiais locais e da valorização de aspectos históricos, com uma experiência que permita seus visitantes a vivenciarem novas sensações através de áreas de exposição e degustação.

FLUXOGRAMA / ORGANOGRAMA



PÚBLICO ALVO



Turistas

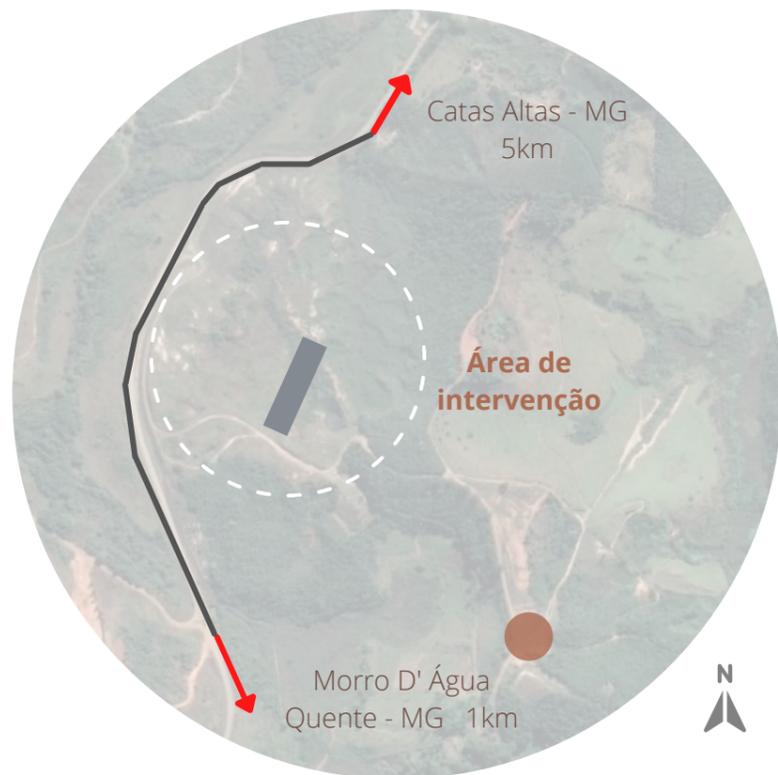


Estudantes



Comunidade

TERRENO

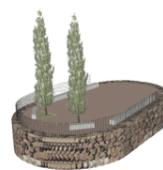
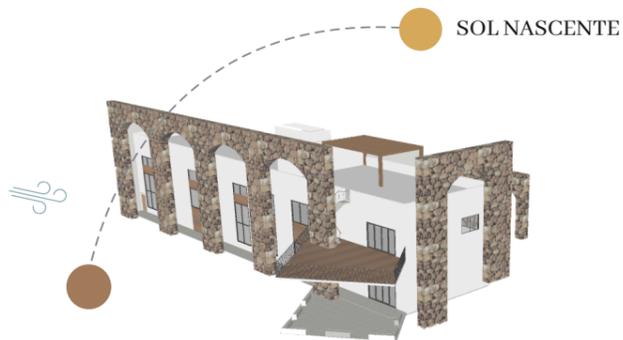


- BR MG-129
- Vinícola Alto da Serra
- Sede da Fazenda Bom Sucesso



Fonte: Autora

ESTUDO FORMAL



MIRANTE

REFERÊNCIAS



Fonte: Internet

Fonte: Erick Fotografias

A maior referência para este projeto são alguns atrativos da cidade de Catas Altas. O projeto fez o uso das pedras de cangas utilizando-as em forma de arcos abatidos, emoldurando o principal visual da vinícola, a Serra do Caraça.

MEMORIAL

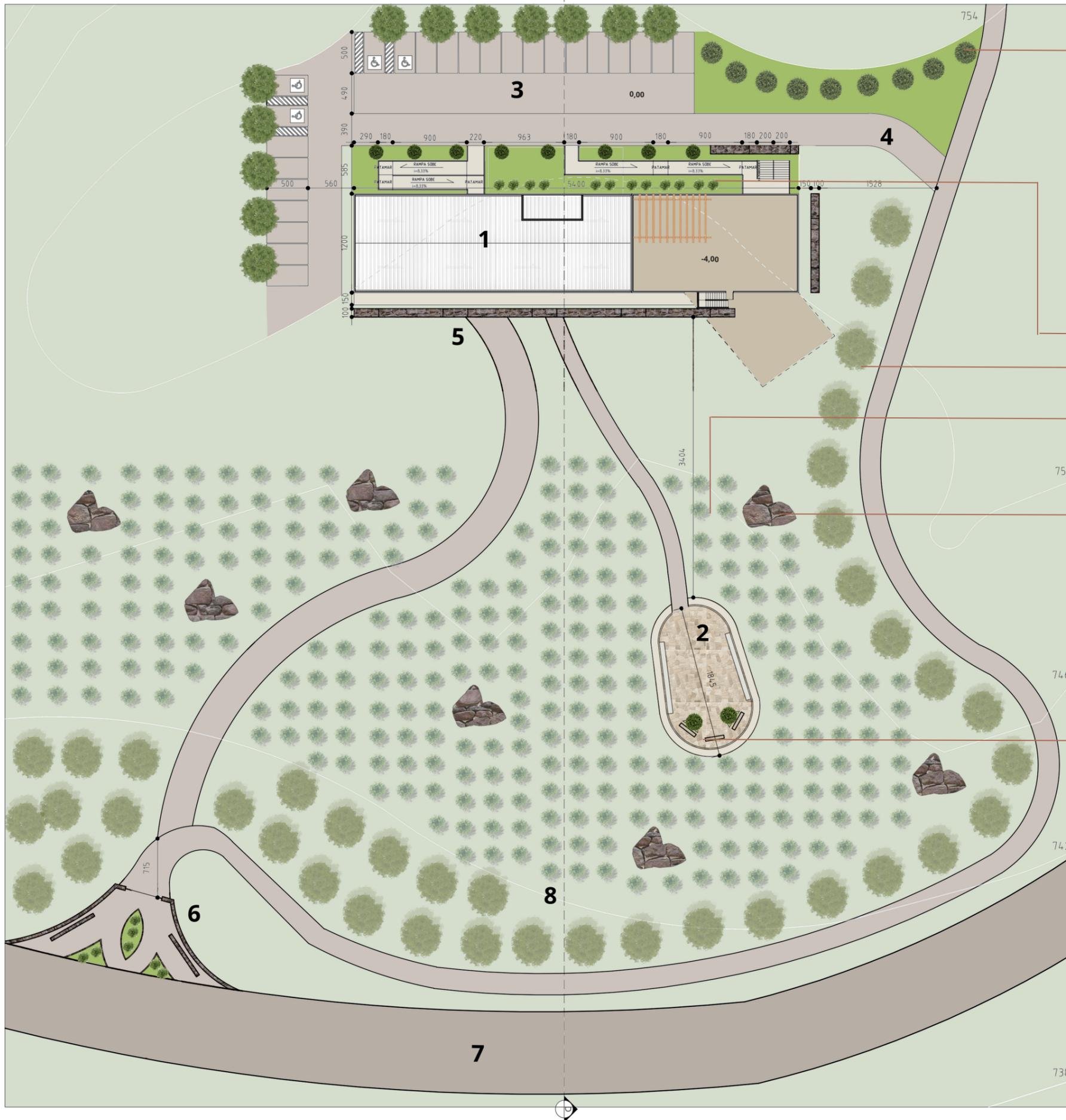
Dado ao processo de fabricação dos vinhos, buscou-se uma obra com uma área subterrânea auxiliando no processo. Portanto, procurou-se um terreno que propiciasse tal implantação, sendo active.

Dessa maneira, a Vinícola tem como premissa a funcionalidade e a melhor setorização do programa de necessidades. Inspirada na arquitetura portuguesa, prioriza-se um edifício limpo e sofisticado, com formato retangular, completamente integrado a natureza, tendo como uma importante visual, a Serra do Caraça, podendo ser contemplada em diversos ambientes, como também, através de um mirante.

Sendo um local atrativo e dinâmico, fazendo uso de cheios e vazios através de salas e espaços ao ar livre, podendo agradar o público alvo. Devido a principal visual estar localizada a fachada oeste, foi necessário buscar estratégias contra a insolação, como o vidro de proteção solar, a madeira em certos locais, além os arcos que também criam bloqueios contra o sol.

Já sobre os materiais, foram usados no projeto materiais naturais e locais, como as pedras dos arcos e pedras usadas no interior da obra, funcionando muito bem, mantendo a temperatura dos ambientes. Assim como, materiais contemporâneos como o vidro e aço.

VÍNICOLA ALTO DA SERRA



Pedras existentes no terreno.

O MIRANTE

Incentivar a visitação em toda propriedade, podendo apreciar a vista da Serra, tirar fotos, ter momentos de lazer com amigos e familiares, como piqueniques, caminhadas.

- 1 Vinícola
- 2 Mirante
- 3 Estacionamento
- 4 Acesso visitantes e funcionários
- 5 Acesso carga e descarga
- 6 Acesso principal
- 7 BR MG-129
- 8 Planta es

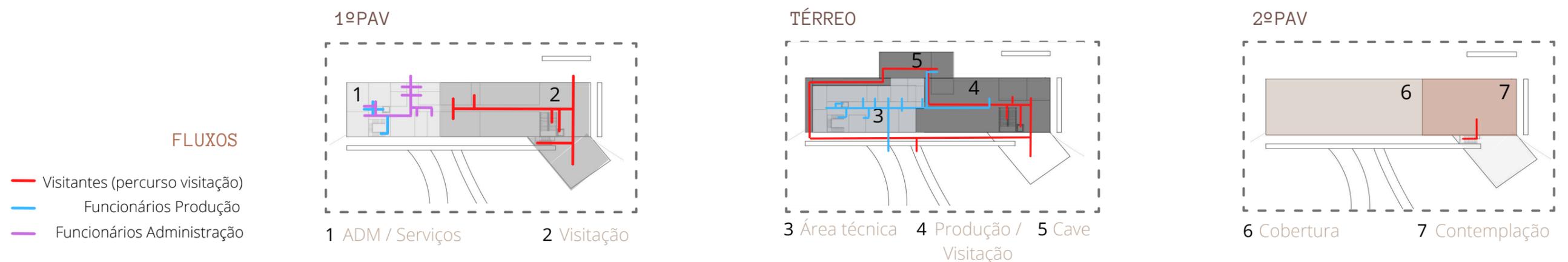
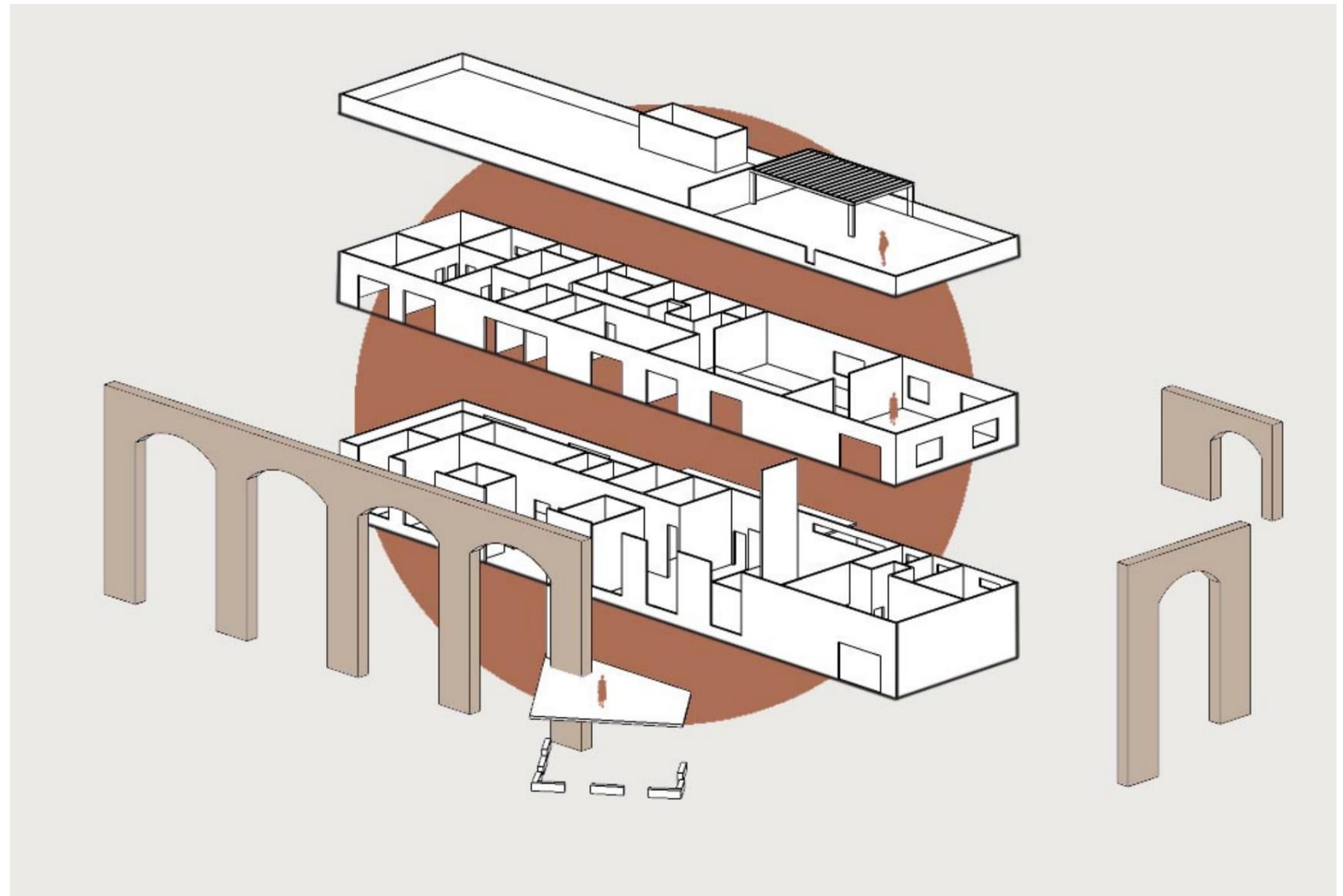
PLANTA DE IMPLANTA O
ESCALA 1/500





CORTE GERAL DD
 ESCALA 1/200

O projeto da vinícola se baseia em três blocos, no primeiro pavimento têm - se o acesso principal, tantos dos funcionários como dos visitantes, porém em aberturas diferentes, neste mesmo nível encontra-se um estacionamento com jardim, com pinheiros, jabuticabeiras e arbustos. Neste bloco, os visitantes são recepcionados por uma hall de entrada bem agradável, com uma pequena loja e locais para integração. Assim quando o turista chega neste espaço, ele é guiado a uma sala de vídeo, neste percurso ao se passar por uma passarela, ele consegue ver todo o processo de fabricação do vinho, através de um pé direito duplo, instigando ainda mais o turista a visitar a vinícola. Na sala de vídeo, serão mostrados toda a história e cultura da cidade, documentários e fotos, tornando o passeio ainda mais memorável. Próximo a sala de vídeo, encontra-se os sanitários. Assim que o público alvo, saem da sala de vídeo, ele retorna para a recepção, e é levado ao térreo. Lá possui sala de cursos, sanitários e o visitante consegue ver de pertinho como é feito os vinhos, onde através de um guia é explicado todo o processo, próximo a indústria têm-se a cave, ela é uma área subterrânea e lá o vinho é armazenado em barris de carvalho, neste local possui temperatura e iluminação controlada, e próximo a ela, encontra-se a sala de degustação, possuindo dois ambientes, em um deles quando estiverem degustando o vinho, a pessoa consegue ver também todo o processo de fabricação. Logo depois ele é direcionado para uma circulação, onde lá eles conseguem observar os depósitos, sala de engarrafamento e rotulagem através de esquadrias., dando fim ao percurso dentro da vinícola. Isso porque assim quando saem ele poderá contemplar e visitar as plantações, lá possui um mirante e pedras grandes existentes no terreno. Logo depois, ele volta para a recepção e têm-se a opção de ir ao deck de degustação e ao terraço.





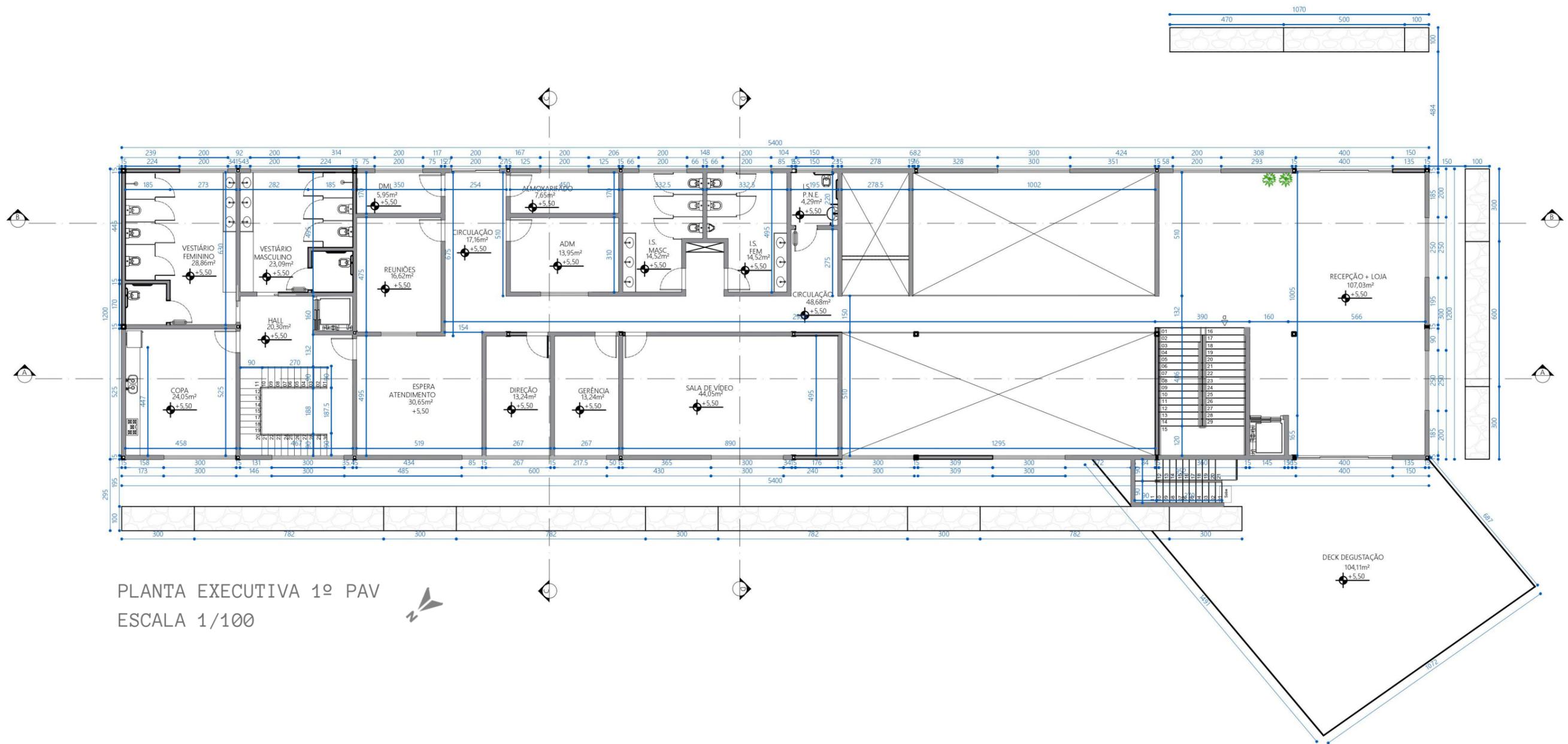


PLANTA LAYOUT 1º PAV
ESCALA 1/100

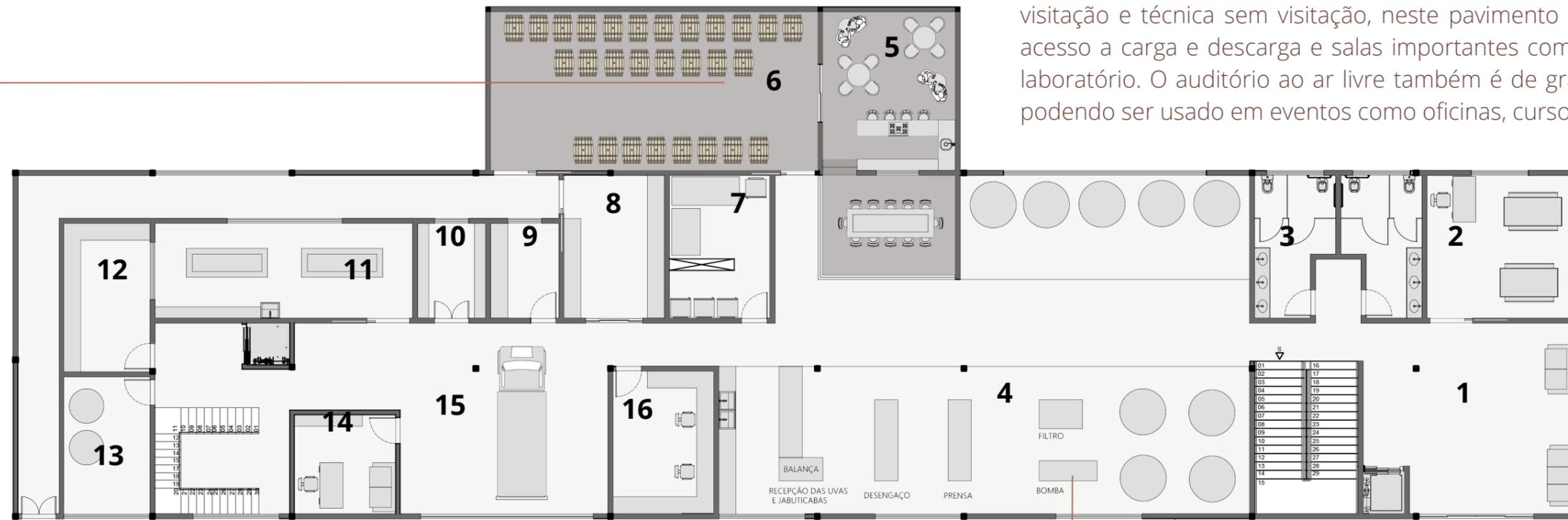


- 1** Recepção + Loja
- 2** Sala de vídeo
- 3** Sanitários
- 4** Gerência
- 5** Direção
- 6** ADM
- 7** Almoxarifado
- 8** DML
- 9** Reuniões
- 10** Espera de atendimento
- 11** Hall
- 12** Vestiários
- 13** Copa
- 14** Deck degustação

Neste pavimento encontra-se também o setor administrativo e de serviços, através de acesso separado dos visitantes. Possui sala administrativa, almoxarifado, DML, sala de direção e gerência, copa e vestiários. O funcionário que trabalha na produção passa por estes ambientes e desce para o térreo.



O térreo localizado em outro nível, têm-se toda a parte produtiva com visitação e técnica sem visitação, neste pavimento possui também o acesso a carga e descarga e salas importantes como a do enólogo e laboratório. O auditório ao ar livre também é de grande importância, podendo ser usado em eventos como oficinas, cursos, palestras.



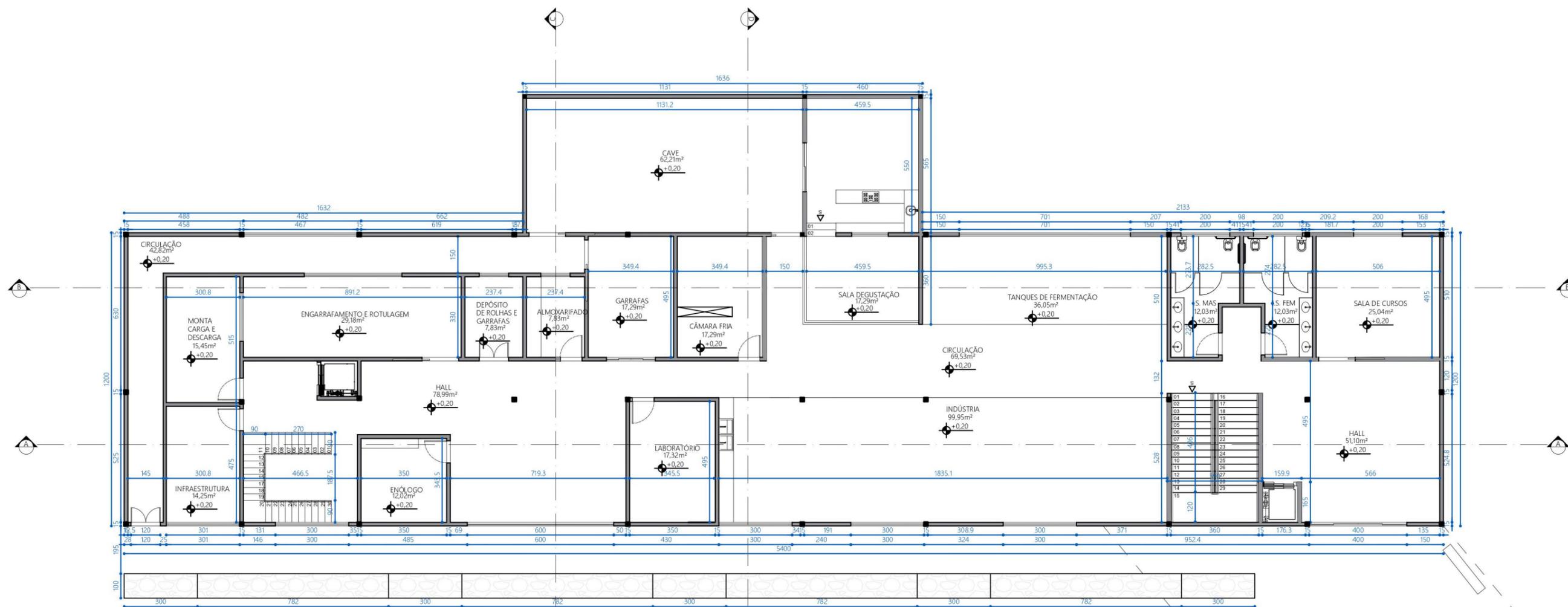
PLANTA LAYOUT TÉRREO
ESCALA 1/100

ACESSO CARGA E DESCARGA

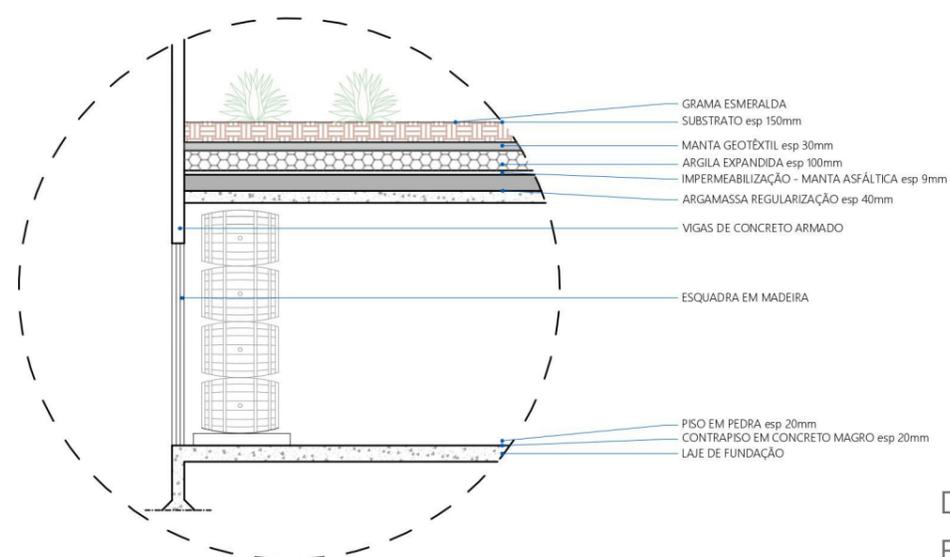
- | | | | |
|-------------------------|-----------------------------|---|--------------------------|
| 1 Hall | 5 Sala de degustação | 9 Almojarifado | 13 Infraestrutura |
| 2 Sala de cursos | 6 Cave | 10 Depósito de rolhas e garrafas | 14 Enólogo |
| 3 Sanitários | 7 Câmara Fria | 11 Engarrafamento e rotulagem | 15 Hall |
| 4 Indústria | 8 Garrafas | 12 Monta Carga e Descarga | 16 Laboratório |

17
Auditório ao ar livre

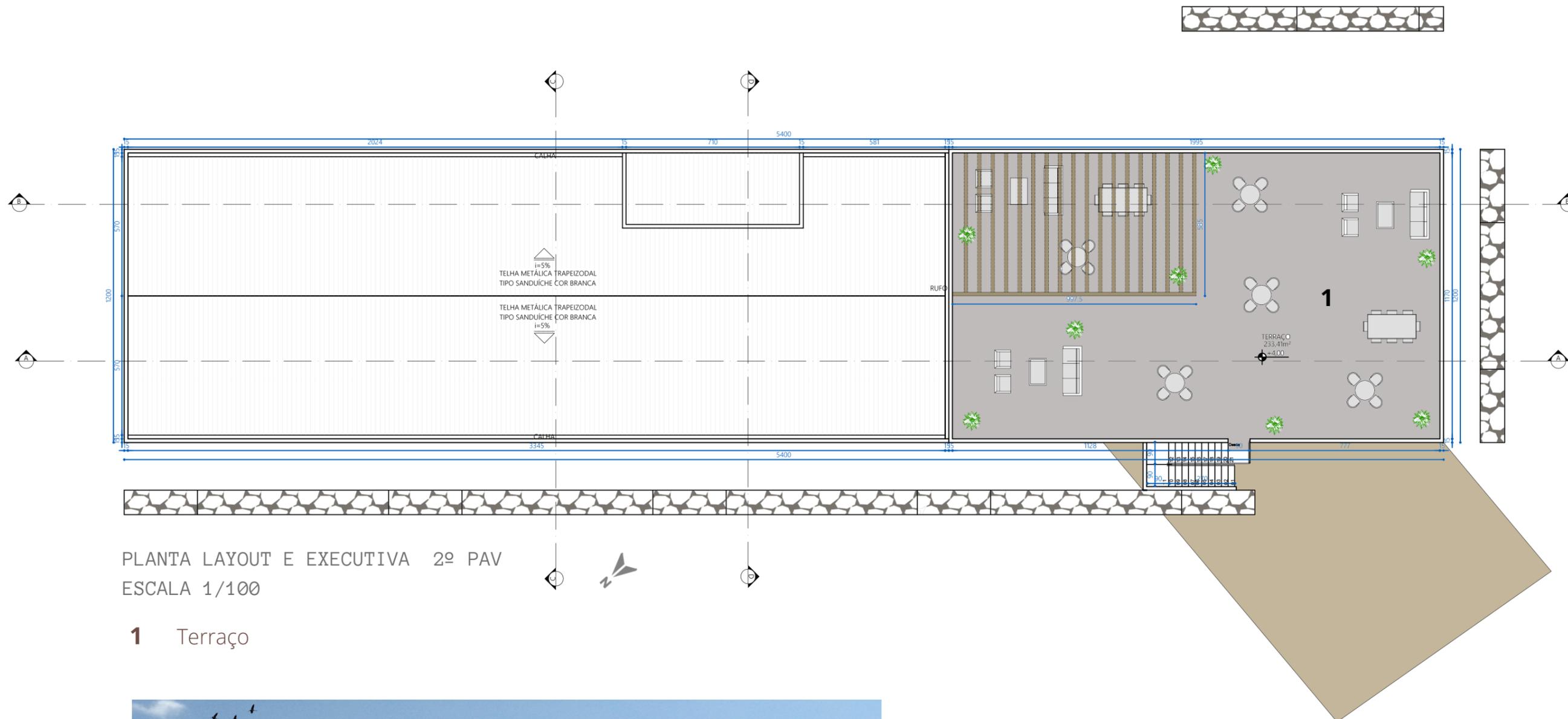




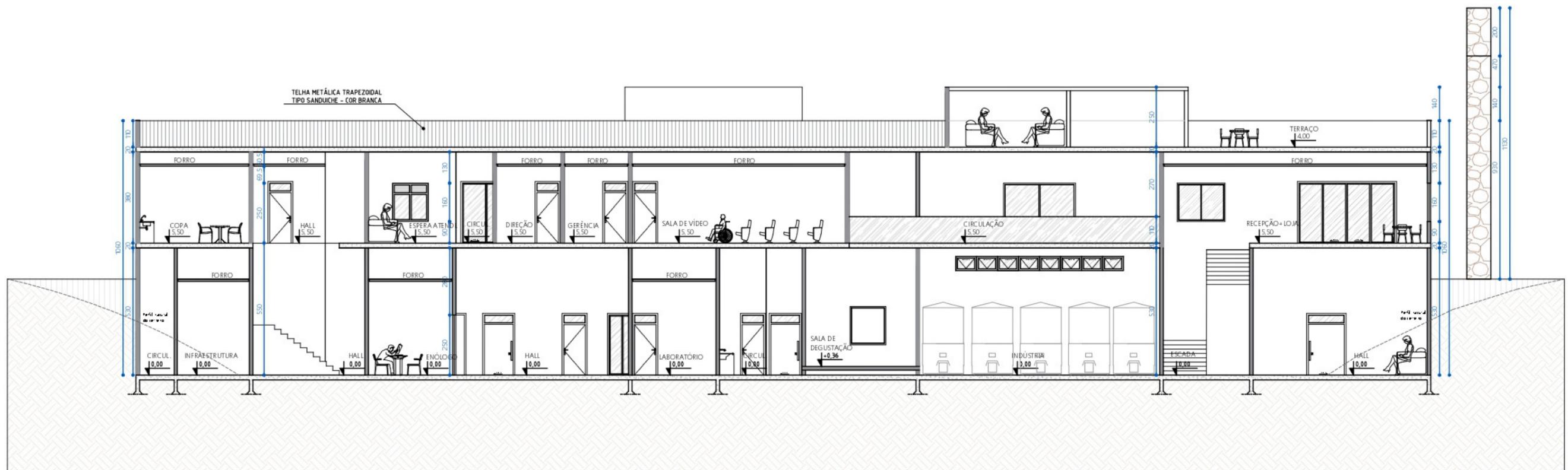
PLANTA EXECUTIVA TÉRREO
ESCALA 1/100



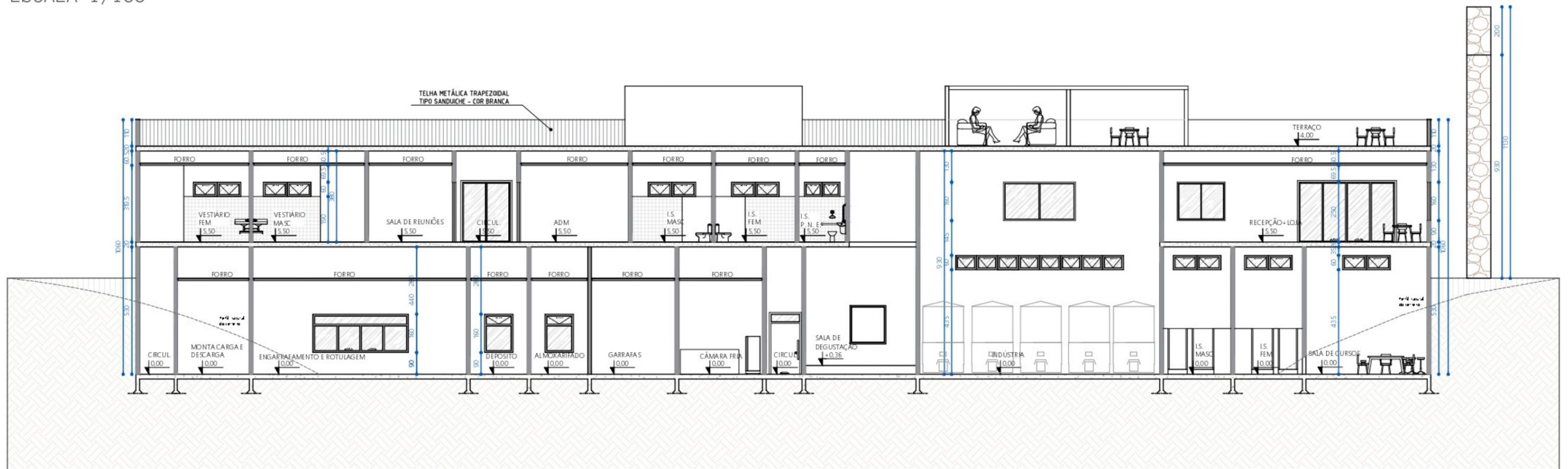
DETALHE
ESCALA 1/50



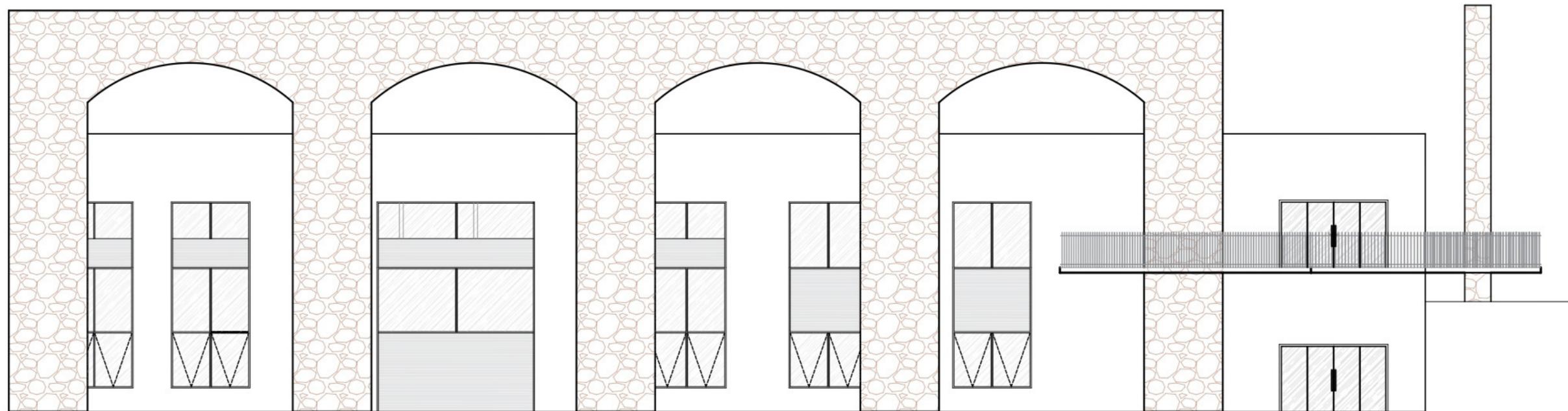
Neste pavimento é o terraço, onde o público alvo pode contemplar a paisagem da serra e as plantações, podendo ter seu momento de lazer, descanso e integração.



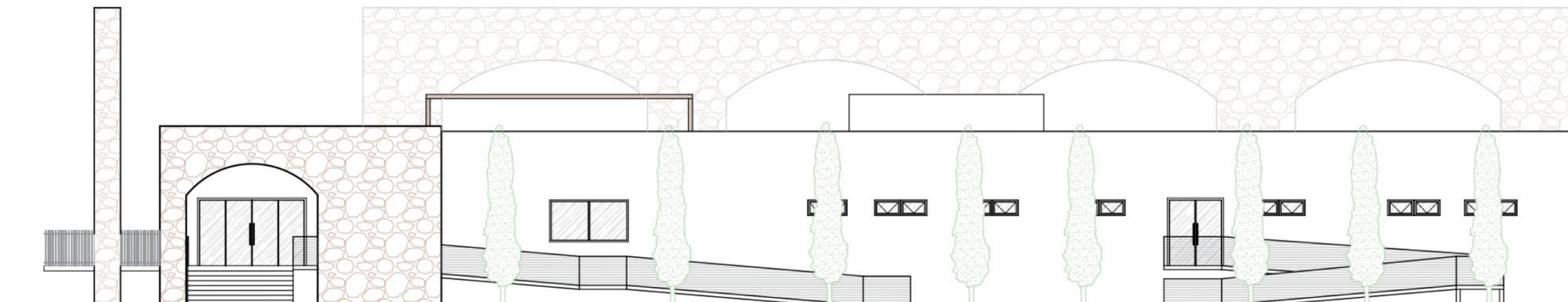
CORTE LONGITUDINAL AA
 ESCALA 1/100



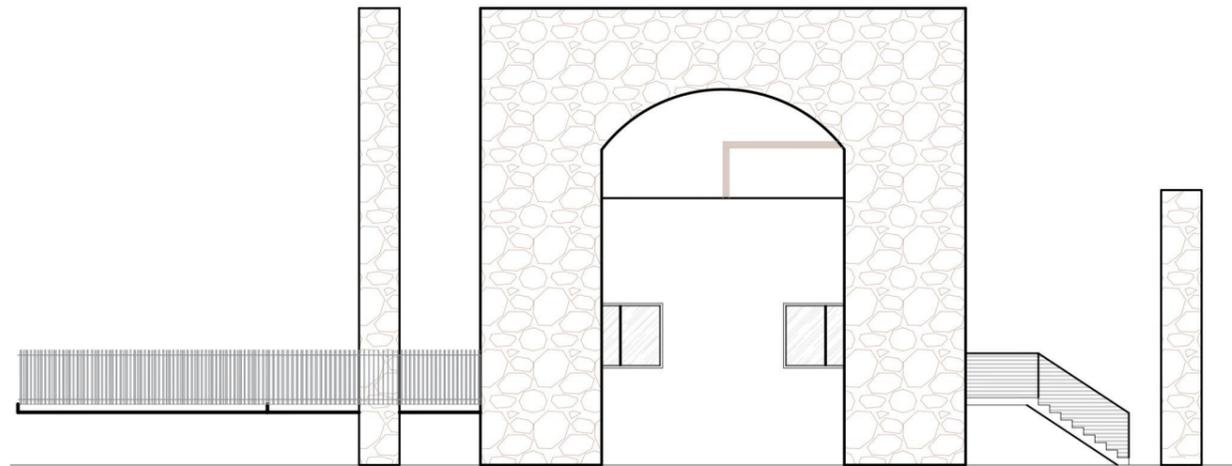
CORTE LONGITUDINAL BB
 ESCALA 1/100



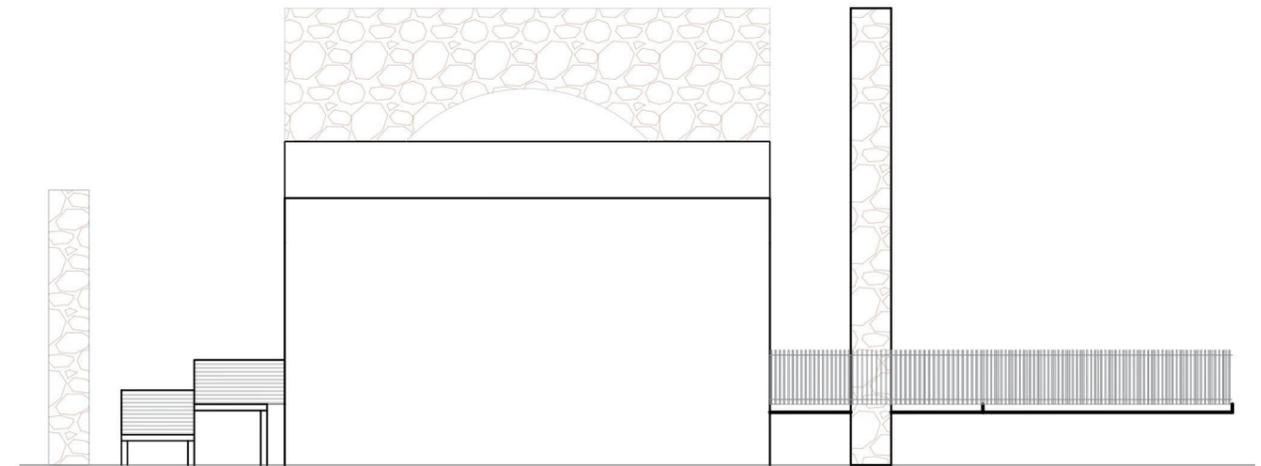
ELEVAÇÃO FRONTAL
ESCALA 1/100



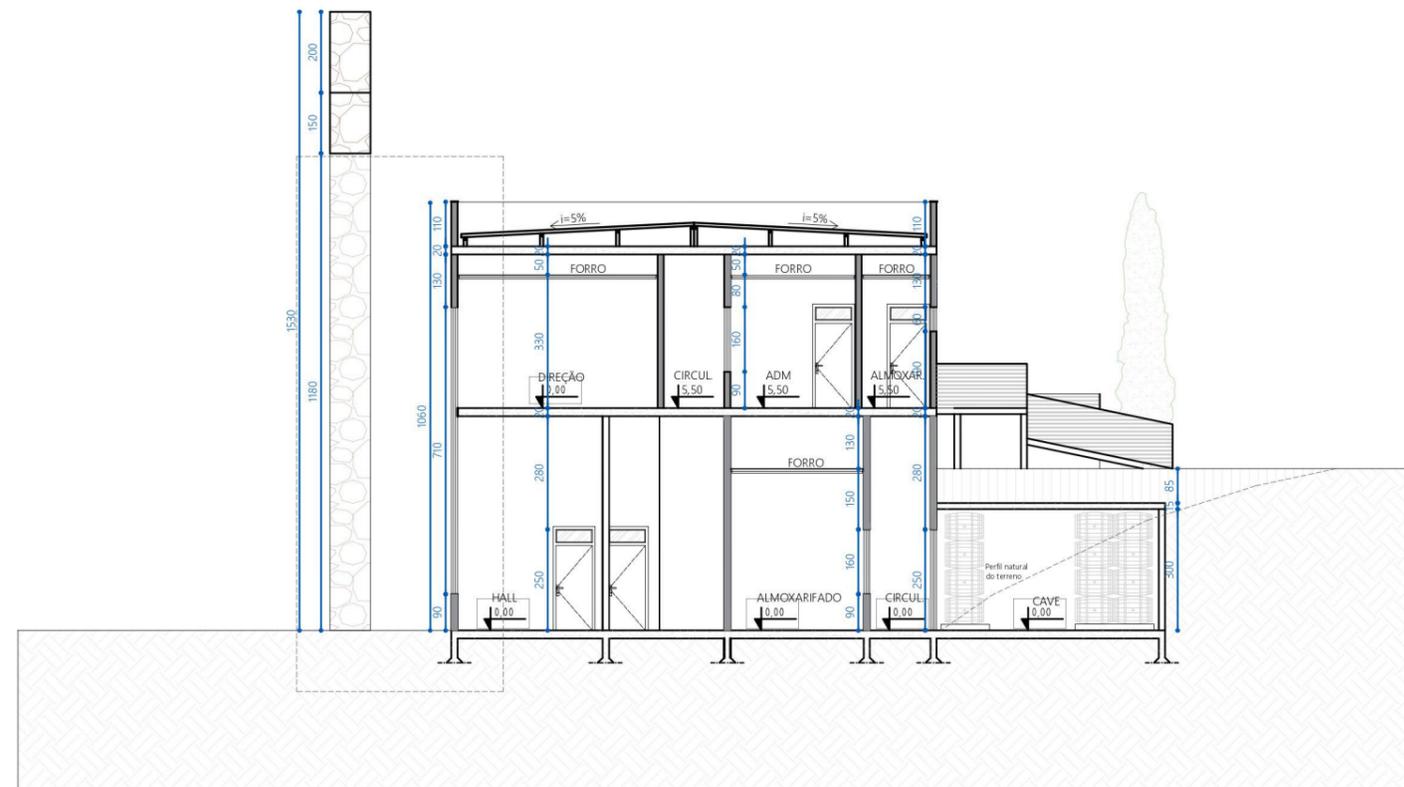
ELEVAÇÃO POSTERIOR
ESCALA 1/100



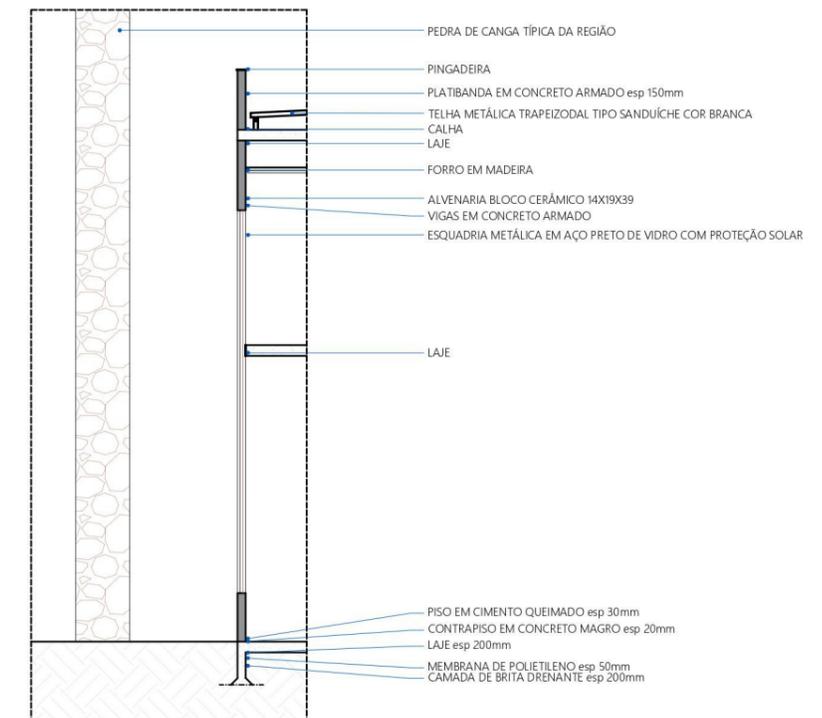
ELEVAÇÃO LATERAL DIREITA
ESCALA 1/100



ELEVAÇÃO LATERAL ESQUERDA
ESCALA 1/100



CORTE TRANSVERSAL CC
ESCALA 1/100



CORTE DE PELE
ESCALA 1/75



A utilização da arquitetura como forma de valorizar a tradição local e ser uma forma de desenvolvimento para a cidade, torna-se um projeto viável, devido ao turismo existente e o risco de se tornar escasso, a maior fonte de renda econômica, uma vez que a edificação contextualize com a identidade da população, mantendo a arquitetura cultural do local, integrando a bela paisagem natural da cidade a edificação, proporcionando espaços adequados que visam garantir a qualidade do produto, viabilizando um local adequado para o lazer e a convivência de todos os usuários.

- BARRETO, Margarita. Manual de iniciação do estudo do turismo. 11. ed. Campinas, SP: Papirus, 1995.
- BIANCHINI, Eliza Dallanhol Locks e Tonini, Hernanda. (10 e 11 de setembro de 2004). Enoturismo: O vinho como produto turístico.
- CAMARGO, Haroldo L. Fundamentos multidisciplinares do turismo: história. In: TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi (org). Turismo: como aprender, como ensinar, 1. 3.ed. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2001. p.33-86.
- COSTA, L. DE C.N. (2010). Enoturismo e paisagem cultural: A vitivinicultura em nova proposta. Rosa dos Ventos, v.2, n.1, pp. 112-124.
- INÁCIO, ANA ISABEL. O Enoturismo: da tradição à inovação, uma forma de desenvolvimento rural.
- ROQUE, Andreia Maria; ALENCAR, Edgard. Turismo no espaço rural. Um estudo multicaso nas regiões sul e sudoeste de Minas Gerais.
- SOUZA, José Evangelista de. Catas Altas do Mato Dentro: sua história e sua gente. Volume I. Littera Maciel, 1998. 224p.
- ZANINI, T.V. & Rocha, J.M. (2010). O enoturismo no Brasil: um estudo comparativo entre as regiões vinícolas do Vale dos Vinhedos (RS) e do Vale do São Francisco (BA/PE). Turismo em Análise, v.21, n.1, pp. 68-88.