

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

RELEVANCE STUDY: WINERY PROJECT FOR THE CITY OF CATAS ALTAS

Maria Teresa Nunes¹

Tiago da Cunha Rosa²

Resumo

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.

Palavras-chave: Vinícola. Vinho. Turismo. Tradição. Cultura. Economia.

Abstract

This work aims to seek information with theoretical basis and research, which will serve as a foundation for a proposal to create an architectural project for a winery in the city of Catas Altas - Minas Gerais, promoting tourism in the city, where visitors can know the entire wine production process, in addition to being able to taste the wine, enjoying the beautiful landscape of Serra do Caraça. The city has a tradition of wine culture since the 18th century and continues to this day. For the development of the work, studies were carried out referring to tourism, it was also sought to understand the functioning of two wineries, local history and visit to an existing winery. The land was chosen because it is located in a strategic location, far from the urban perimeter and because it has a topography that will add to the implantation of the industry. The creation of this project will be a great opportunity for the city, being a new opportunity for the local economy, making it a great tourist attraction and contributing to the preservation of local tradition.

Keywords: Winery. Wine. Tourism. Tradition. Culture. Economy.

¹ Autor(a), discente do 9º período do Curso de Arquitetura e Urbanismo da Faculdade Doctum de João Monlevade aluno.maria.teresa@doctum.edu.br

² Orientador, professor(a) Doutor(a) do Curso de Arquitetura e Urbanismo da Faculdade Doctum de João Monlevade, prof.tiago.rosa@doctum.edu.br

1. Introdução

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 pertinência 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.

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.

1.1 Objetivos

Objetivo geral

O foco do trabalho é discutir a pertinência 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 do consumo de 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.

1.2 Procedimentos metodológicos

Este trabalho se caracterizou como uma pesquisa exploratória de natureza qualitativa. A metodologia utilizada se baseia no seguinte trabalho, em primeiro passo se dá pelas pesquisas de textos científicos, TCCs, livros, artigos, entrevistas, revisão bibliográfica de todas informações históricas sobre a cultura do vinho, dossiês, sobre a Festa do Vinho e todo o material disponível na internet em relação aos ambientes necessários desde a produção até o consumidor final, pesquisas em relação ao turismo e o mercado do vinho, logo depois pesquisas de estudos de casos, análise de uma vinícola existente na cidade, e, e em seguida, uma análise do contexto local, através da documentação e de levantamentos in loco, como a relação das condicionantes ambientais, físicas e climáticas de acordo com o terreno que será implantado, e assim, pesquisar normas e legislações vigentes de acordo com o tema, programas de necessidades, auxiliando na execução do desenvolvimento do partido arquitetônico.

2. Desenvolvimento

2.2 Referencial teórico

Turismo e Enoturismo

O turismo é uma atividade econômica que vem se destacando em muitos países, assim como no Brasil, e a cada vez mais, os turistas estão buscando por nichos específicos voltados nesta área, e desde então, não para de surgir opções de lazer e lugares turísticos, para atender um público de diversidade variada.

“A revolução do turismo tem ensejado grande complexidade de relações, tanto entre as pessoas e os componentes físicos da natureza quanto entre os grupos sociais, exigindo maior exploração dos recursos disponíveis”, o que ilustra o dinamismo e abrangência do turismo, reflexo dos valores e das necessidades da atual sociedade (LOSSO, 2010, p.135).

Neste mesmo contexto, o turismo de experiência faz com que os clientes se interessem mais com o destino escolhido, podendo vivenciar o cotidiano da cidade visitada, através de todos os atrativos turísticos, e com isso faz se necessário a incorporação de estratégias para deixar o passeio prazeroso e memorável, contribuindo ao valor de um determinado produto. Nesta conjuntura, Gândara,

Gimenes e Mascarenhas (2009, p. 187) destacam que:

"O turista contemporâneo deseja deslocar-se para destinos onde possa mais que visitar e contemplar, mas também viver, emocionar-se, ser o personagem da sua própria viagem. Ele anseia envolver-se nas experiências físicas e/ou mentais, gerando uma demanda por produtos específicos e mais complexos, capazes de propiciar tal satisfação. Esse aumento dos padrões de exigência se dá, também, por conta do aumento do acesso de informações e da familiaridade do próprio turista com outros destinos turísticos, o que lhe permite fazer comparações entre suas próprias experiências turísticas." (GÂNDARA, GIMENES E MASCARENHAS, 2009, p. 187).

Que é o caso do turismo rural, sendo um dos nichos específicos existentes, voltado à preservação da cultura do ambiente e também para o desenvolvimento local. Segundo Renato Rodrigues (2016), o turismo rural, também conhecido como agroturismo, é quando as visitas em diversos ambientes, permite os viajantes terem contato direto com a natureza, a agricultura, permitindo vivenciar novas culturas locais, buscando por locais desse tipo, que traz o aconchego, paz, tranquilidade, relaxamento, sendo atraídos por coisas autênticas e simples, fugindo do estresse do cotidiano.

Dentre as possibilidades do turismo rural existe a vitivinicultura, esta é uma atividade agrícola que se caracteriza pelo cultivo da vinha e produção das uvas com objetivo da elaboração de vinhos e derivados. Por ser realizada em diversas regiões do mundo, a vitivinicultura atrai inúmeras pessoas que buscam conhecer as características de produção, as variedades e o terroir de um determinado vinho, as diferenças do terroir, faz com que os turistas procurem o conhecimento desse local de origem. Em função da diversidade ambiental e da qualidade do vinho, os locais para a atividade da vitivinicultura precisam estar de acordo com o clima, solo, temperatura, altitude, sendo instalados preferencialmente em lugares de temperaturas elevadas, de baixa umidade e alta insolação.

Originário da França, terroir é um amplo conceito e reúne um conjunto de fatores que influenciam a qualidade do vinho. Solo, clima, exposição solar, altitude, variedade, sistemas de condução e intervenção do homem são fatores que influenciam o caráter do vinho e a sua qualidade. [...] (LAROUSSE DO VINHO, 2007, p. 84).

O enoturismo é um dos nichos da atividade turística voltado ao espaço rural que está ligado à produção do vinho, onde os turistas acompanham e agregam conhecimentos através das atividades vinícolas, ofertadas pela história, cultura e

tradição de cada região, bem como a apreciação do aroma, sabor e a degustação dos vinhos.

Com isso, as visitas, passeios, cantinas, o dia a dia dos trabalhadores, festas, exposição de vinhos, a gastronomia e as características da região vitivinícola, agregam ainda mais o interesse do visitante a ir em locais que tem o enoturismo, pois ele vivencia a experiência completa. Assim, o vinho é observado como se fosse um atrativo motivacional da atividade turística, pois cria relações com os clientes, podendo descobrir a forma de como ele é trabalhado, vendo todo seu processo e podendo conhecer o produto nas diferentes fases de produção, além de poder experimentar.

O enoturismo permite que os turistas conheçam, as vinícolas e sua elaboração de vinhos, bem como seus tipos, e ainda degustam dos produtos, [...] oferecendo satisfação aos visitantes. “Embora o vinho tenha motivado deslocamentos para as regiões produtoras há séculos, somente nas últimas duas décadas é que o cultivo da videira e a elaboração de vinhos se consagraram mundialmente como atrativos turísticos” (DODD in ZANINI, 2010).

A maioria dos locais onde são encontrados o enoturismo, são destinos rurais, onde possui paisagens naturais, espaços ao ar livre, baixa população, promovendo-se assim visitas ao campo, observando as paisagens agrícolas, aproveitando o momento, podendo descansar, buscando uma tranquilidade e uma paz que a cidade não pode oferecer. É o mito do retorno à natureza, ao passado pleno de valores, segurança e tradições que hoje se tendem a valorizar (Giddens: 1998; 2000; Hobsbawm & Ranger: 2005).

Há ainda, o crescimento econômico gerado por este tipo de turismo, pois torna-se um grande negócio para a indústria do vinho e para as comunidades e produtores rurais, garantindo as vinícolas um rendimento, devido as vendas direta dos seus produtos aos consumidores. Com a venda das garrafas, o bom atendimento e o local onde está inserido a vinícola, irão auxiliar na economia da cidade, resultando em um benefício econômico para toda a comunidade. “É devido a esta importância econômica que, o intuito das rotas de vinho é estimular o potencial turístico de cada uma das regiões produtoras, através da integração das localidades, das empresas e órgãos turísticos “. (SIMÕES, 2008, p. 273).

O enoturismo traz embutido, na sua essência a atividade econômica,

pois porta-se como um grande negócio para a indústria do vinho, por garantir as vinícolas um rendimento paralelo, reforçando a venda direta dos produtos e possibilitando uma maior exposição da marca. Na Serra Gaúcha e na região de Mendoza (Argentina), esta atividade desponta como umas das principais ações do turismo regional (AGUIAR, 2008, p. 207).

O enoturismo atualmente é um dos segmentos do mercado turístico que está em grande crescimento, satisfazendo um número cada vez maior de turistas, devido a possibilidade de conceder experiências únicas. Estes são atraídos pelos sentidos de proximidade e de afeto, através do olfato, paladar e tato, que proporciona muito mais que os sentidos físicos, pois quando se trata de visitar uma paisagem não rotineira, o envolvimento com o entorno cria -se novas experiências, agregando conhecimento da cultura local, tornando um momento memorável, prazeroso, envolvendo ideias e sentimentos.

No homem não podemos descrever a lembrança como um simples retorno de um evento, como uma vaga imagem ou cópia de impressões anteriores. Não é simplesmente uma repetição, mas um renascimento do passado; implica um processo criativo e construtivo. Não basta recolher dados isolados da nossa experiência passada; devemos realmente recolhê-las, organizá-las, sintetizá-las e reuni-las em um foco de pensamento. É este tipo de lembrança que nos proporciona a forma humana característica da memória. [...] (CASSIRER, 2012, p. 88).

E é este tipo de turismo, o turismo rural, que tem como potencial de retomada após a pandemia do COVID-19, os turistas estão ficando a maior parte do tempo em sua casa, e a maioria destes pretendem passear e fazer novas experiências logo após quando tudo isso acabar. Com isso, eles irão procurar atrações que possuem contato com a natureza, ao ar livre e em grupos menores, locais pequenos, e aí que surgem grandes oportunidades, para as cidades e empresas se reinventarem e trazerem negócios voltados ao meio rural, para que possam se recuperar devido essa crise e a todo o caos que o coronavírus deixará.

2.3 Arquitetura de vinícolas

A arquitetura das vinícolas têm se aprimorado com o passar do tempo, mostrando-se mais evoluída, investindo na modernização e preocupada com as tradições, deixando claro a importância de respeitar o local e principalmente a paisagem, preservando a história e construindo edifícios que não degradem o território e não descaracterizam o lugar, deixando em evidência a essência e preservando a história do local.

As vinícolas estão sendo construídas de forma sensível a contemporaneidade, menos ligada aos estereótipos vernaculares e mais propício a reinterpretar as peculiaridades, o vinho necessita de temperatura estável, com pouca insolação, silêncio e sem trepidações, para isso é necessário planejar os espaços onde será desenvolvido. Consoante Dini e Giusano (2013, p.29) citam, a “qualidade do produto e qualidade arquitetônica das instalações de produção devem andar de mãos dadas para uma valorização integral da paisagem rural tradicional”.

Assim, o mundo do vinho está cada vez mais ligado incorporando a arquitetura, com o design, voltados com o compromisso com a paisagem e com o meio ambiente, usando elementos que fomentam a valorização destes espaços, sem esquecer da funcionalidade, o processo exige uma linearidade e precisa de fluidez e agilidade, não podendo haver conflitos, refletindo no resultado do produto final, tornando melhor o resultado.

Porém, para serem produzidos os vinhos, possuem exigências em relação a legislação tanto na forma de produção como nas edificações, como também exigências em relação ao mercado e a necessidade da atualização constante perante os processos e novas formas de vitivinicultura. Tornando um pouco mais difícil de produzir o vinho, porém com uma maior sofisticação.

A seguir são descritos exemplos de vinícolas no Brasil, cujos projetos apresentam elementos de uma arquitetura contextualizada, consequência da inovação introduzida no processo produtivo, ambas contando com diferentes níveis, com intuito de agradar aos turistas, oferecendo uma experiência nova, diferente e contemplativa. Existem outras vinícolas que apresentam indicativos arquitetônicos relativos aos objetivos desse estudo, porém foram escolhidas as que mais atraíram em relação à funcionalidade e a preocupação com a paisagem.

2.4 Referencial projetual

Vinícola Luiz Argenta

A Luiz Argenta Vinhos Finos, projetada pela arquiteta Vanja Eckert, localiza-se na cidade de Flores da Cunha, Rio Grande do Sul. Uma vinícola de arquitetura inovadora, pois seu projeto incorporou novos conceitos, harmonizando com o entorno e principalmente usando a funcionalidade como solução para o desenvolvimento dos

processos, pensado para evitar ao máximo a mecanização da produção. A vinícola já ganhou vários prêmios devido sua modernidade e tecnologia, e já foi considerada como uma das mais belas do mundo.

Figura 01: Vinícola Luiz Argenta



Fonte: @vinicolaluizargenta

Grande parte do charme da vinícola, está na interação do processo produtivo com o enoturismo, a indústria conta com um excelente programa de necessidades, possuindo uma setorização que atrai os olhos dos turistas, desde a chegada na varanda externa, onde estes podem contemplar todo o vinhedo e a paisagem. Em diante, através de um bloco único e vertical, existe um ambiente social, com recepção de visitantes, loja, degustação e administrativo, e logo depois é possível observar a área industrial, a famosa cave cênica e mais a frente, o acesso dos funcionários. Os acessos dos visitantes ocorrem na lateral e o dos funcionários e caminhões na lateral oposta. A circulação dos funcionários e visitantes são diferentes e se dão através de escadas, rampas e elevadores, com acessibilidade em todos ambientes e em espaços retilíneos.

A arquiteta teve uma atenção maior em relação a morfologia do terreno em desnível, sua implantação auxiliou no sistema para a elaboração do vinho por gravidade e conseqüentemente obtendo uma harmonia entre o edifício e a paisagem, devido os vinhedos estarem em uma paisagem livre ao olhar. Com formas geométricas definidas, sem ornamentos e divisórias, usando de materiais o concreto e o vidro, e linhas onduladas na cobertura, torna-se suave o impacto da mesma na

paisagem, foram inspiradas na cidade de Brasília e nas modernas vinícolas espanholas.

Vinícola Villa Francioni

A Villa Francioni localiza-se na cidade de São Joaquim, no estado de Santa Catarina, e foi projetada pela equipe Carneiro Arquitetos e Associados. Inspirada nas construções da Toscana, na Itália, possui características arquitetônicas diferenciadas, unindo aspectos modernos com elementos clássicos de decoração, com o uso de cores em cada andar, uso do tijolo aparente de demolição, taipa de pedras e elementos que remetem a tradição trazidos de outros países, como gradis de ferros, portas de madeira, vitrais. Sua arquitetura é sustentada em três fundamentos, a natureza, o homem e tecnologia, pois está na interação entre o meio ambiente, trabalho e conhecimento.

Figura 02: Vinícola Villa Francioni



Fonte: www.viagemeturismo.abril.com.br

Assim como a vinícola Luiz Argenta, a Francioni aproveitou a topografia do terreno para a implantação da vinícola, que está localizada no local, mas alto do terreno, assim é preciso seguir um caminho até chegar lá, apreciando os vinhedos e toda a paisagem. Sem interferir na natureza existente, foram feitos seis desníveis, interligando visualmente, são 23 metros de desnível desde a chegada até as caves, adequando-se ao sistema de gravidade, evitando transferências mecânicas no processo de produção.

Ao chegar na vinícola de formas retangulares e piramidais, têm se a entrada

principal dos visitantes e clientes com uma varanda, local para degustação e loja, neste nível também se encontra o recebimento das frutas, o laboratório, sala de vídeo e câmara fria. Logo depois, nos três níveis seguintes, acontece todo o processo de fermentação do vinho, mais abaixo o engarrafamento automático e a rotulagem dos vinhos, e nos últimos níveis, as caves, onde os vinhos são descansados em barris de carvalho e garrafas, com toda iluminação, temperatura e umidade controladas.

Todo o processo de produção do vinho, podem ser vistos, não interferindo na sua elaboração. Suas circulações são verticais e horizontais e se dão através de escadas e elevador panorâmico, podendo contemplar as videiras. Possuem três acessos, o principal, o recebimento da fruta e a carga e descarga, destinado aos vinhos engarrafados. Para um conforto dos visitantes e dos trabalhadores, foram pensados na ventilação e iluminação naturais, aberturas zenitais, também como objetivo para economia de energia.

2.5 Contextualização do lugar

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.

“Chegada a Catas Altas às 9h30. Freguesia de bastantes casas, bonita igreja, cujas torres têm remate um pouco extravagante e muito bem situada com a pitoresca Serra do Caraça de frente para o Ocidente”.
(BEDIAGA, Diário de Dom Pedro II, 1999, volume 24).

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.

"Confrontada com a videira Laprusca, explorada pelos europeus, a nossa videira americana, espalhada em tanta profusão por estas Catas Altas, será sempre a preferida por muitas razões. A sua uva uma vez que esteja perfeitamente madura e, embora produzida pelas videiras muito próximas a seu estado selvagem, é notada pelo cheiro balsâmico e pelo sabor muito agradável e pronunciado". (MONSENHOR MENDES, PREFEITURA MUNICIPAL DE CATAS ALTAS, 2021).

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. Com isso, o Monsenhor Mendes teve a ideia de montar uma associação e fábrica de vinhos no arraial, e assim aconteceu, em 1891 a primeira reunião dos sócios para deliberarem diversos assuntos e começaram a pesquisar um terreno para a implantação da empresa. Em 1892 foi instalada a empresa, em um terreno na área rural, hoje, conhecido como 'Vinhateira', a fábrica recebeu o nome de Companhia Vinhateira Serra do Caraça, e teve sua primeira fabricação de vinho, com produção própria.

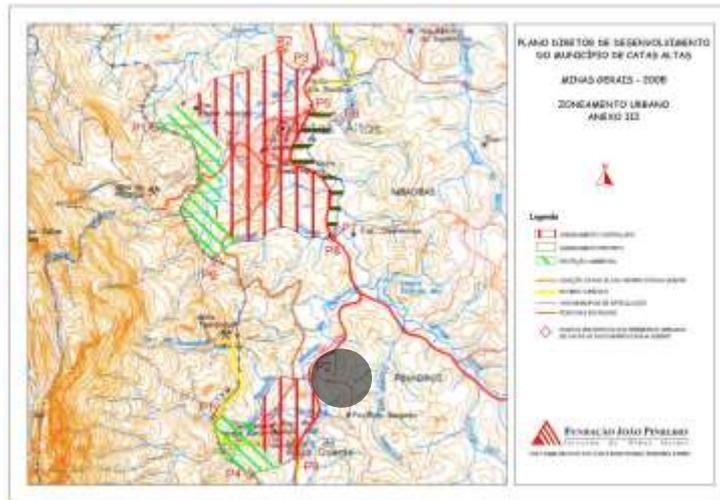
Ao decorrer dos anos, a produção de vinho continuou permanecendo e muitos moradores faziam o vinho por consumo próprio, para agradar visitas e outros vendiam o produto. O historiador Eder Ayres Siqueira (2021), conta que dois produtores participaram da Exposição Universal de Paris, por volta de 1890 e receberam o prêmio pela excelente qualidade dos seus vinhos, como também prêmios do então governador de Minas Gerais, João Pinheiro da Silva. Nesta mesma época, o vinho do Caraça, recebeu o título de melhor vinho branco do Brasil, sendo exportado por todo o território, e os de Catas Altas foram comparados com os vinhos do Porto e com o vinho de Xerez.

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.

O Jornal do Comércio, do Rio de Janeiro, publicou em fevereiro de 1889 uma reportagem sobre produções de vinhos nacionais e em um trecho cita as qualidades da bebida catas-altense: “há um vinho de jabuticaba, de Catas Altas, de um gosto singular”. Intitulada “Exposição de açúcar e vinhos”, a matéria encerra uma série de artigos sobre os diversos ramos da indústria nacional. A reportagem citada conta um pouco sobre a história da produção do vinho no Brasil, e os produtos feitos na então província de Minas Gerais.

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 Aprovar (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.

Figura 03: Mapa de Zoneamento Urbano da Cidade de Catas Altas



Fonte: www.leismunicipais.com.br/a1/plano-diretor-catas-altas-mg

O mapa acima 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 não possui pavimentação, 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 circula 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.

Figura 04: Vista da Entrada da Fazenda Bom Sucesso



Fonte: Google Earth (2021)

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.

2.6 Métodos de pesquisa

Em primeira etapa, foi feito uma pesquisa na sede da Secretaria de Municipal Turismo de Catas Altas, onde foi conversado a respeito da proposta com o arquiteto Rogério Tameirão e a turismóloga Silvia Braga, neste encontro foi possível colher informações referentes a produção do vinho e sobre as histórias e a festa do vinho, onde foi possível acessar os dossiês de registro bem cultural imaterial, modo de fazer artesanal dos vinhos de uva e de jabuticaba e licores de Catas Altas.

Na segunda etapa, foi realizado uma entrevista e visitação na adega de um produtor de vinho de Catas Altas, chamado Elias Paulo Lobão, de forma presencial no dia 09/06/2021. Não houve um questionário específico, de maneira denominada walktrough, o proprietário foi caminhando e mostrando o passo a passo, tratando-se de informações orais, sendo feitos perguntas pontuais para direcionar o objetivo da pesquisa e deixá-lo mais à vontade. O produtor já recebeu prêmios por ser um dos

melhores vinhos da cidade, durante a Festa do Vinho, e colaborou com descrições sobre o processo de fabricação do vinho, contribuindo para o estudo de viabilidade do projeto da vinícola.

2.7 Resultado e análise de dados

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.

Figura 05: Adega do Senhor Elias, Morro D’Água Quente



Fonte: Elaborado pela autora (2021)

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.

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 garrações, 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 casos citados no referencial projetual. Como semelhanças, ambas as vinícolas citadas, assim como 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 06, alguns garrações 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, 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.

3. Conclusão

A elaboração deste trabalho contribuiu para ampliar os conhecimentos em relação a arquitetura do vinho, principalmente em relação a sua funcionalidade, assim como o processo de produção do vinho, sem desmerecer as tradições passadas de geração em geração na cidade de Catas Altas, auxiliando no estudo para a concepção do projeto da vinícola.

As análises dos estudos de caso influenciaram na escolha do terreno a ser implantado o projeto, por ser em desnível, auxiliando no processo por gravidade, quesito principal, pois dessa forma integrará a paisagem natural da serra com a obra, e principalmente, evitando transferências mecânicas no modo de produção. Assim como a visita na adega do Elias, agregou bastante em relação a identidade do local, adquirindo conhecimentos em relação a essência da tradição da cidade

A vinícola proposta deverá ter espaços que atraiam os turistas desde a sua chegada, assim pensa-se em ter um caminho até chegar à indústria, neste percurso terão as plantações de uva e jabuticabas, na entrada principal com fachada a oeste da serra, devido receber maiores insolações, contará com fechamentos em vidros e brises, aquecendo os visitantes durante o inverno e proporcionando uma apreciação melhor da vista da Serra do Caraça e toda a plantação. Próximo a varanda terá a recepção com as antigas peças usadas antigamente, sala de vídeo, mostrando os antigos modos de produção, fotos, documentários e vídeos, sala de degustação, setor administrativo, banheiros, uma pequena loja, em outro bloco, serão os processos de produção do vinho, com local do recebimento, fermentação, engarrafamento e em bloco separado, a cave para armazenamento.

Devido a existência de alguns materiais construtivos existentes na região, pensa-se em trabalhar com o uso deles, mantendo uma linguagem da arquitetura

vernacular presente na cidade, para que assim a arquitetura transmita uma sensação de aconchego e de tradição, evidenciando também as adegas existentes.

Portanto, 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.

4. Referências bibliográficas

BARRETO, Margarita. **Manual de iniciação do estudo do turismo**. 11. ed. Campinas, SP: Papyrus, 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.