

JOÃO MIGUEL VIEIRA

**REABILITAÇÃO DA ADEGA DA HERDADE DA
MADEIRA COM PROPOSTA DE ALOJAMENTO
ENOTURÍSTICO**

REDONDO, ÉVORA

Orientador: Professor Doutor João Filipe Ribeiro Borges da Cunha

**Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologias
Escola de Comunicação, Artes, Arquitetura e Tecnologias de
Informação – ECATI
Departamento de Arquitetura**

Lisboa

2021

JOÃO MIGUEL VIEIRA

**REABILITAÇÃO DA ADEGA DA HERDADE DA
MADEIRA COM PROPOSTA DE ALOJAMENTO
ENOTURÍSTICO**

REDONDO, ÉVORA

Dissertação defendida em provas públicas na
Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologias
no dia 16/09/2021, perante o júri nomeado pelo
Despacho de nomeação nº 242/2021 de 16 de Julho,
com a seguinte composição:

Presidente: Prof. Doutor Pedro Filipe Coutinho Cabral
D'Oliveira Quaresma

Arguente: Prof.^a Doutora Maria Luísa Alves de Paiva
Meneses de Sequeira

Vogal: Prof. Doutor Alberto Flávio Monteiro Lopes

Orientador: Prof. Doutor João Filipe Ribeiro Borges da
Cunha

**Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologias
Escola de Comunicação, Artes, Arquitetura e Tecnologias da
Informação – ECATI
Departamento de Arquitetura**

Lisboa

2021

AGRADECIMENTOS

A realização e finalização desta última etapa foi graças à colaboração de todas as pessoas que tiveram presentes ao longo destes últimos 6 anos.

Quero deixar um enorme agradecimento aos meus pais, por terem proporcionado a este insulano o privilégio de poder tirar o curso que sempre quis. Não tendo sido sempre um percurso fácil, deram tudo o que tinham e o que não tinham. Espero que um dia, possa retribuir ainda mais o que me deram. Há minha namorada que foi presença assídua nos últimos 4 anos e minha cúmplice nos momentos em que mais precisei do apoio dela, um enorme obrigado. Aos meus amigos, colegas e professores que fizeram parte diretamente ou indiretamente deste percurso e que me acompanharam até a esta última caminhada que fizemos sempre juntos.

Não existem palavras suficientes para agradecer ao Prof. João Borges da Cunha, pelo seu apoio inconstante que prestou desde o início desta dissertação. Com sua ajuda, encontrámos um rumo no qual julguei perdido. Hoje, posso dizer que ganhei uma enorme amizade e que tenho o privilégio de o tratar não só por professor, mas também de por amigo.

Um agradecimento especial à Casa Relvas, por terem contribuído com tudo o que podiam para que a realização deste trabalho fosse levado a cabo com o máximo de sucesso.

RESUMO

A adega da Herdade da Madeira, identifica-se como um espaço rural ligado ao setor vitivinícola. Ao longo dos anos, passou da plantação de sobreiros para a plantação dos primeiros hectares de vinha, marcando assim o seu nome em solo alentejano.

Após a sua construção em 2003, não sofreu qualquer intervenção estrutural, mantendo assim os mesmos usos. Apesar da construção da nova sede, desta feita em São Miguel de Machede, as antigas instalações ainda são utilizadas para armazenamento e produção de vinho de casca tinta.

Com esta proposta de reabilitação, pretende-se reorganizar os espaços e elevar o potencial do local. O enoturismo, sendo uma excelente ferramenta de marketing, permite que os seus produtos cheguem a um público-alvo muito maior, não só nacional como também internacional. Assim, a inserção destes alojamentos a sul da adega, na cota mais alta de um dos parcelares de vinha, permite que turismo tenha um contacto mais próximo com o produto e com a terra de onde provêm esse mesmo.

Palavras-chaves: vitivinicultura, reabilitação, enoturismo, conexões

ABSTRACT

The Herdade da Madeira winery is identified as a rural area linked to the wine sector. Over the years, it went from planting cork oaks to planting the first hectares of vineyards, thus marking its name on Alentejo soil.

After its construction in 2003, it did not undergo any structural intervention, thus maintaining the same uses. Despite the construction of the new headquarters, this time in São Miguel de Machede, the old facilities are still used for storage and production of red wine.

With this rehabilitation proposal, it is intended to reorganize the spaces and raise the site's potential. Wine tourism, being an excellent marketing tool, allows its products to reach a much wider audience, not only nationally but also internationally. Thus, the insertion of these lodgings to the south of the winery, at the highest level of one of the vineyard plots, allows tourism to have closer contact with the product and the land from which it comes.

Keywords: viticulture, rehabilitation, wine tourism, connections

ÍNDICE GERAL

AGRADECIMENTOS	3
RESUMO	4
ABSTRACT	5
ÍNDICE GERAL	6
ÍNDICE DE FIGURAS	7
INTRODUÇÃO	11
METODOLOGIA	12
ESTADO DA ARTE	13
Capítulo 1 – Vitivinicultura e o Enoturismo no Alentejo	14
1.1 História de vida da Herdade da Madeira	15
1.2 Processamento do Vinho	17
Capítulo 2 – Casos de Estudo:	19
2.1 Quinta da Aveleda / Edifício para Enoturismo	19
2.2 Empreendimento Agro-Turístico, Melgaço	22
Capítulo 3 – Contextualização do Lugar	24
3.1 Levantamento Fotográfico	26
3.2 Levantamento das Peças Desenhadas Existentes	30
Capítulo 4 – Proposta Síntese	35
4.1 Plantas, Cortes, Alçados	35
4.2 Ilustrações Foto – Realistas	55
CONCLUSÃO	65
BIBLIOGRAFIA	66
ANEXOS	67

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Alçado Exterior Quinta da Avaleda

Fonte: https://www.archdaily.com.br/br/913029/edificio-para-enoturismo-diogo-aguiar-studio?ad_source=myarchdaily&ad_medium=bookmark-show&ad_content=current-user

Figura 2. Fotografia interior da sala de provas com visibilidade das asnas

Fonte: https://www.archdaily.com.br/br/913029/edificio-para-enoturismo-diogo-aguiar-studio?ad_source=myarchdaily&ad_medium=bookmark-show&ad_content=current-user

Figura 3. Planta Piso Térreo

Fonte: https://www.archdaily.com.br/br/913029/edificio-para-enoturismo-diogo-aguiar-studio?ad_source=myarchdaily&ad_medium=bookmark-show&ad_content=current-user

Figura 4. Planta Mezanino

Fonte: https://www.archdaily.com.br/br/913029/edificio-para-enoturismo-diogo-aguiar-studio?ad_source=myarchdaily&ad_medium=bookmark-show&ad_content=current-user

Figura 5. Vista axonométrica do empreendimento a partir do vinhal

Fonte: <http://www.correiaragazzi.com/agroturismo-em-melgao>

Figura 6. Esquisto axonométrico dos volumes

Fonte: <http://www.correiaragazzi.com/agroturismo-em-melgao>

Figura 7. Localização geográfica e os seus acessos

Fonte: Google Earth (com intervenção do autor) 2020

Figura 8. Localização da adega com os parcelares de vinhal

Fonte: Google Earth (com intervenção do autor) 2020

Figura 9. Alçado Oeste Adega da Herdade da Madeira

Fonte: (imagem do autor)

Figura 10. Alçado Este Adega da Herdade da Madeira

Fonte: (imagem do autor)

Figura 11. Alçado Sul Adega da Herdade da Madeira

Fonte: (imagens do autor)

Figura 12. Alçado Norte Adega da Herdade da Madeira

Fonte: (imagens do autor)

Figura 13. Planta Piso Térreo Existente Esc.1:200

Fonte: Casa Relvas (com intervenção do autor)

Figura 14. Planta Piso Superior Existente Esc.1:200

Fonte: Casa Relvas (com intervenção do autor)

Figura 15. Planta de Cobertura Existente Esc.1:200

Fonte: Casa Relvas (com intervenção do autor)

Figura 16. Corte A-B Existente Esc.1:200

Fonte: Casa Relvas (com intervenção do autor)

Figura 17. Corte C-D Existente Esc.1:200

Fonte: Casa Relvas (com intervenção do autor)

Figura 18. Alçado Oeste Existente Esc.1:200

Fonte: Casa Relvas (com intervenção do autor)

Figura 19. Alçado Este Existente Esc.1:200

Fonte: Casa Relvas (com intervenção do autor)

Figura 20. Alçado Norte Existente Esc.1:200

Fonte: Casa Relvas (com intervenção do autor)

Figura 21: Alçado Sul Existente Esc.1:200

Fonte: Casa Relvas (com intervenção do autor)

Figura 22. Planta de Localização Topográfica Esc.1:4000

Fonte: (imagem do autor)

Figura 23. Maquete Tridimensional Digital

Fonte: (imagem do autor)

Figura 24. Maquete Tridimensional Digital

Fonte: (imagem do auto)

Figura 25. Primeiros esquissos da Adega

Fonte: (imagens do autor)

Figura 26. Primeiros esquissos da Adega

Fonte: (imagens do autor)

Figura 27. Planta Piso Térreo Vermelhos/Amarelos Esc.1:200

Fonte: (imagens do autor)

Figura 28. Planta Piso Superior Vermelhos/Amarelos Esc.1:200

Fonte: (imagem do autor)

Figura 29. Planta de Cobertura Vermelhos/Amarelos Esc.1:200

Fonte: (imagem do autor)

Figura 30. Planta do Piso Térreo Proposta Esc.1:200

Fonte: (imagem do autor)

Figura 31. Planta do Piso Superior Proposta Esc. 1:200

Fonte: (imagens do autor)

Figura 32. Planta de Cobertura Proposta Esc.1:300

Fonte: (imagens do autor)

Figura 33. Alçado Oeste (Entrada Principal da Adega) Proposto Esc.1:200

Fonte: (imagens do autor)

Figura 34. Alçado Este Proposto Esc.1:200

Fonte: (imagens do autor)

Figura 35. Fachada Norte Proposta Esc.1:200

Fonte: (imagem do autor)

Figura 36. Fachada Sul Proposta Esc.1:200

Fonte: (imagem do autor)

Figura 37. Corte AA Proposto Esc.1:200

Fonte: (imagens do autor)

Figura 38. Corte BB Proposto Esc.1:200

Fonte: (imagens do autor)

Figura 39. Corte CC Proposto Esc.1:200

Fonte: (imagens do autor)

Figura 40. Corte DD Proposto Esc.1:200

Fonte: (imagens do autor)

Figura 41. Esquisto dos alojamentos

Fonte: (imagens do autor)

Figura 42. Planta de Implantação e respetiva Planta de Cobertura Proposta Esc.1:200

Fonte: (imagens do autor)

Figura 43. Planta Geral dos Alojamentos Proposta Esc.1:50

Fonte: (imagens do autor)

Figura 44. Corte AA Transversal dos Alojamentos Proposto Esc.1:50

Fonte: (imagens do autor)

Figura 45. Alçado Oeste do Alojamento Proposto Esc.1:50

Fonte: (imagens do autor)

Figura 46. Alçado Este do Alojamento Proposto Esc.1:50

Fonte: (imagens do autor)

Figura 47. Alçado Norte do Alojamento Proposto Esc.1:50

Fonte: (imagens do autor)

Figura 48. Alçado Sul dos Alojamentos Proposto Esc.1:50

Fonte: (imagens do autor)

Figura 49. Imagem ilustrativa do Alçado Oeste da Adega a partir do vinhal

Fonte: (imagens do autor)

Figura 50. Imagem ilustrativa do Alçado Oeste da Adega a partir do vinhal

Fonte: (imagens do autor)

Figura 51. Imagem ilustrativa da Entrada Principal

Fonte: (imagens do autor)

Figura 52. Imagem ilustrativa da Entrada Principal

Fonte: (imagens do autor)

Figura 53. Imagem ilustrativa dos Alçados Norte do Alojamento a partir do vinhal

Fonte: (imagens do autor)

Figura 54. Imagem ilustrativa dos Alçados Norte do Alojamento a partir do vinhal

Fonte: (imagens do autor)

Figura 55. Imagem ilustrativa dos Alçados Norte do Alojamento a partir do vinhal

Fonte: (imagens do autor)

Figura 56. Imagem ilustrativa dos Alçados Norte do Alojamento a partir do vinhal

Fonte: (imagens do autor)

Figura 57. Imagem ilustrativa do interior dos Alojamentos

Fonte: (imagens do autor)

Figura 58. Imagem ilustrativa do interior dos Alojamentos

Fonte: (imagens do autor)

INTRODUÇÃO

O presente estudo e proposta visaram estudar a transformação da Adega da Herdade da Madeira ao longo dos anos e da terra/território/terreno onde se situa. As atenções foram mais visadas a nível construtivo e distribucional, de modo a reerguer novos usos e espaços funcionais que possam contribuir para desenvolvimento local.

No primeiro capítulo far-se-á um enquadramento da vitivinicultura alentejana e seu processo até ao produto final, abordando brevemente da história da Adega da Herdade da Madeira.

No segundo capítulo procura-se encontrar nos casos de estudo mencionados, as primeiras impressões e ideias a extrair para os primeiros esboços. Para tal, foram selecionados casos distintos, de modo a que um dos casos seja caso a seguir e outro a não seguir.

No terceiro capítulo desenvolver-se-á uma contextualização geográfica e os seus acessos da Herdade. Anexando a esta informação, serão disponibilizados peças fotográficas e peças desenhadas para uma melhor descrição do existente.

Num quarto e último capítulo, proceder-se-á à proposta levada a cabo pelo autor, com os respetivos levantamentos de vermelhos e amarelos, ainda como plantas, cortes e alçados ilustrativos à proposta apresentada. No fim, surge ainda algumas das ilustrações foto-realistas realizadas de modo a complementar a proposta e a transparecer a ideia do autor.

METODOLOGIA

O Alentejo foi o refúgio encontrado para encontrar um rumo que estava um pouco incerto. Foi nele e durante o confinamento em virtude da pandemia Covid-19, que surgiu o interesse de iniciar a pesquisa de campo relativamente à zona a investigar. Esta investigação partiu de uma metodologia analítica e interventiva. Para tal, as visitas ao local, as análises ao terreno e a maquete conceptual, foram um meio de informação necessário a entender o local.

O desenvolvimento das primeiras propostas foram retratadas após as primeiras pesquisas de casos de estudo e as suas intervenções nelas alcançadas e de algumas referências com base na doutrina de intervenção de reabilitação/remodelação/reconversão.

A recolha de informação e documentação foi feita diretamente com os proprietários, junto dos quais foram obtidos ficheiros e documentação em suporte digital e físico.

ESTADO DA ARTE

Le Corbusier no seu livro: “Por Uma Arquitetura” (2007) retrata um manifesto, com intuito de defender uma ideia ou uma linha de argumentação. Defende a ideia do homem ser o criador do seu consentâneo universo e em virtude disso, deve pensar na aplicabilidade e nas suas próprias indispensabilidades

«Um volume é envolvido por uma superfície, uma superfície que é dividida conforme as diretrizes e as geratrizes do volume, marcando a individualidade desse volume.» (Le Corbusier, 2007 : pp. 19)

«O volume e a superfície são os elementos através dos quais se manifesta a arquitetura. O volume e a superfície são determinados pela planta. A planta é a geradora.» (Le Corbusier, 2007 : pp. 27)

Capítulo 1 – Vitivinicultura e o Enoturismo no Alentejo

O Alentejo tem uma grande aptidão para a produção de vinhos de qualidade, quer pela grande variação de clima anual, com um sol forte e altas temperaturas no verão e um frio seco no inverno. Os solos são particularmente predominantes com baixo vigor e com pendentes pouco acentuadas, dando aos vinhos da Região características únicas.

A área de vinha no Alentejo abrange aproximadamente, 23 mil ha, distribuídos por 3.140 exportações, com uma área média por exportação. A vitivinicultura é um setor económico muito importante para o Alentejo e para os seus 3.000 viticultores.

Esta concentrada essencialmente em zonas geográficas bem delimitadas: Borba, Évora, Moura, Portalegre, Redondo, Reguengos de Monsaraz e Vidigueira.

Classificado como um clima mediterrânico, a área alentejana conta por ano 3.000 horas de sol e 600 milímetros de chuva, dos quais, menos de 15% cai durante a estação de crescimento. As altas temperaturas variantes entre os horários diurnos e noturnos, possibilitam a produção de cascas de qualidade extrema, com combinação natural de maturidade e frescura. Durante os meses de vindima (Setembro e Outubro), o aumento da humidade, juntamente com as temperaturas decrescentes, permitem que a uva atinga lentamente a maturação fenólica certa.

Os bons solos de xistos de pouca fertilidade, permite um crescimento de uma vinha forte devido à sua rusticidade, enquanto os de maior fertilidade são para produção da cultura cerealífera e exportação agropecuária.

O também crescimento ecoturístico, não vem só dos dias de hoje, mas sim ao longo dos últimos 10 anos. Hoje em dia, o turista e o próprio cliente, quer uma maior proximidade ao produtor e ao produto. Perceber de onde vem, quem o faz, qual a história por detrás de uma boa casta e que processos tem de atravessar para chegar ao produto final. O poder de procura, também depende muito do que as próprias empresas/espacos podem oferecer de diferente relativamente aos restantes.

1.1 História de vida da Herdade da Madeira

Nasce da vontade de dar continuidade à história de uma família ligada à terra ao longo de cinco gerações, em dois continentes. Este projeto familiar foi iniciado em 1997 em São Miguel de Machede, em Redondo, por Alexandre Relvas, que viu na Herdade São Miguel os horizontes vastos das suas raízes em África. O primeiro projeto e a primeira plantação foram 100ha de sobreiros.

A paixão pelo Alentejo e o respeito pela sua natureza única e tão genuína levaram a que o primeiro passo fosse a florestação típica de montado. Mas foi na vinha, uma cultura com mais de 2000 anos de história na região, que descobriram a vocação.

Mais tarde, no decorrer do ano 2001, plantaram-se os primeiros 10ha de vinha. Prossegue no ano seguinte a segunda plantação de mais 25ha de vinha.

No decorrer do ano 2003, é construída a Adega da Herdade de São Miguel com capacidade para vinificar 500 toneladas de uva. Terroir especial, onde o sol alentejano combina na perfeição com os solos e produz uvas com muito caráter, originando vinhos robustos e vigorosos, sem perder frescura.

No ano 2004 são lançadas no mercado as primeiras 26.000 garrafas de *Herdade São Miguel Colheita Seleccionada Tinto 2003*.

Após a formação em vitivinicultura em Bordéux em 2006, Alexandre Relvas Jr. (um dos descendentes) junta-se à empresa. Um ano depois surge o primeiro *Vinho Herdade São Miguel* com mais de 90 pontos no Robert Parker. Em dois anos entre 2008 e 2010, a produção de vinho duplica de 500.000 garrafas para 1 milhão de garrafas vendidas. No ano seguinte é adquirida a Herdade da pimenta com 65ha de vinha e adega com capacidade para transformar 25 tons de uva.

Ao longo do tempo, a empresa cresceu e o horizonte alargou-se. Ao fim de duas décadas na Casa Relvas passaram a contar com duas gerações dedicadas a gerir cerca de 750ha floresta de montado. 250ha de olival e 350ha de vinha 100% em produção integrada.

Com três herdades em terroir genuínos do Alentejo as Herdades São Miguel e da Pimenta em São Miguel de Machede, em Redondo e a Herdade dos Pisões, na Vidigueira.

Têm uma produção anual de 6 milhões de garrafas de vinho. 70% das quais são exportadas, levando a mais de 30 países no mundo o que de melhor tem para oferecer a vinicultura alentejana.

Herdade de São Miguel, localizada no Redondo, os 35ha de vinha foram plantados em solos franco-argilosos derivados de xisto e rodeados de uma floresta de montado. Na Herdade de São Miguel as principais castas plantadas são o Alicante Bouschet, Trincadeira, Aragonez e Touriga Nacional. Hoje em dia a antiga instalação ainda faz a produção, somente de vinho tinto e rosé.

Herdade da Pimenta, localizada nas planícies de Évora, fazendo extrema com aldeia de São Miguel de Machede e com a ribeira do Pardiela, a Herdade da Pimenta é uma propriedade de 150ha que pertence à família Relvas desde 2001. Nesta propriedade os solos maioritariamente graníticos, foram plantados 60ha de vinha em 2002, a restante área é composta por 90ha de floresta. As principais castas plantadas são Trincadeira, Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Touriga Franca em tinto e Arinto. Viognier e Antão Vaz em branco.

Uma equipa apaixonada pelo trabalho de produzir e levar mais longe alguns dos vinhos mais bem pontuados do Alentejo. Desde a vinha até ao contacto com o cliente, distinguindo-se pelo rigor e responsabilidade, mas sempre com autonomia numa lógica “we can do” de proactividade e proximidade.

Em termos de sustentabilidade, ela está presente desde o início do projeto. Em termos de adega, tiveram um projeto pioneiro, com a construção de uma ETAR. ETAR essa, na qual fazem a recirculação da água e aproveitam para regar as vinhas. Durante o inverno, possuem as ovelhas que fazem com que a poupança de herbicidas e corta matos seja elevada.

1.2 Processamento do Vinho

Numa unidade vitivinícola, a energia tem diversos fins consoante os processos levados a cabo para a produção de vinho, e que variam de acordo com as preferências do produtor. O consumo energético do sector vitivinícola é sazonal e varia grandemente em cada época anual consoante o processo em curso na instalação.

A produção de vinho começa com a vindima, onde a uva é colhida e depois transportada para a adega, onde se dá a sua receção. Dado que a vindima toma lugar nos meses de verão por todo o país, há necessidade de um manuseamento cuidado e, por vezes, também de se proceder à sua refrigeração para evitar uma possível fermentação precoce. Na receção da uva, esta passa por um controlo de qualidade rigoroso, onde são escolhidas as uvas cujas características estão de acordo com as condições necessárias para a qualidade de vinho pretendida e separados os bagos de uva dos respetivos cachos. A uva será posteriormente esmagada para o rompimento da pele e libertação do sumo. Depois, consoante se trate de uva branca ou tinta, o destino da uva é diferente.

No caso da uva branca, esta sofre um processo de prensagem e decantação separando-se a parte sólida da parte líquida, sendo de seguida trasfegada, por norma através de bombas, para depósitos onde o açúcar passa a álcool por ação de leveduras, através de processo designado por fermentação alcoólica.

A fermentação alcoólica é um processo exotérmico, com libertação de calor, e que necessita de leveduras naturalmente presentes nas uvas. Como estas morrem a temperaturas superiores a 25° C, é necessário haver um controlo de temperatura com recurso a um sistema de refrigeração e cuja temperatura varia também consoante seja vinho tinto ou branco. Estando temperaturas menores associadas ao vinho branco. Por fim, o vinho será trasfegado para um depósito limpo onde será clarificado e estabilizará.

A uva tinta, por outro lado, é diretamente encaminhada para os depósitos de fermentação após ser esmagada, sem haver separação da parte sólida uma vez que a pele da uva tinta lhe confere a cor e textura característica deste vinho. Aqui são feitas as remontagens frequentes, que consistem na passagem, com recurso a bombagem, do líquido na parte

inferior do depósito, para que a parte de cima do mesmo se misture com as partes sólidas que muitas vezes se acumulam no topo. O vinho será prensado e estabilizado, repousando noutros depósitos, por norma barricas de madeira, durante um período determinado pelo produtor e em condições favoráveis ao seu envelhecimento.

Por último, e comum em tintos e brancos, o vinho será engarrafado e embalado, armazenado e posteriormente expedido.

Capítulo 2 – Casos de Estudo

2.1 Quinta da Aveleda / Edifício para Enoturismo (2018)



Figura 1. Alçado Exterior Quinta da Aveleda

Fonte: https://www.archdaily.com.br/br/913029/edificio-para-enoturismo-diogo-aguiar-studio?ad_source=myarchdaily&ad_medium=bookmark-show&ad_content=current-user

Situada em Penafiel, a Quinta da Aveleda é uma das principais produtoras de vinho verde do país. A criação de um espaço inteiramente dedicado ao enoturismo, projectada pelo arquiteto Diogo Aguiar, foi pensada no coração da quinta, no interior de um antigo edifício agrícola – Edifício da Eira – deixando intacto o seu piso inferior – a Adega Velha. O projeto de reconversão assenta numa leitura das potencialidades espaciais do edificado pré-existente e aposta na vivência do espaço como percurso visitável em três atos. Em oposição à densa compartimentação originalmente existente, o edifício organiza-se agora numa sucessão de espaços em contínuo, formalmente relacionados com a volumetria do edifício.

A nível estrutural, por impossibilidades técnicas, não foi possível manter as asnas originais do edifício: as do corpo central, asnas esbeltas em tesoura sem linha, já não se encontravam no seu ideal estado de conservação; e as das alas laterais já haviam sido adulteradas para asnas de tijolo armado. Nesse sentido, foi recuperado o desenho original das asnas em tesoura sem linha em madeira.



Figura 2. Fotografia interior da sala de provas com visibilidade das asnas
Fonte: https://www.archdaily.com.br/br/913029/edificio-para-enoturismo-diogo-aguiar-studio?ad_source=myarchdaily&ad_medium=bookmark-show&ad_content=current-user

Toda a intervenção espacial assenta no reforço da identidade do edifício, pela potencialização do seu carácter longitudinal, pela simulação simétrica inexistente, pela reinterpretação do seu desenho inicial, pela reintegração de elementos originários, recuperando-se a essência vernacular de uma casa de quinta.

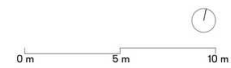
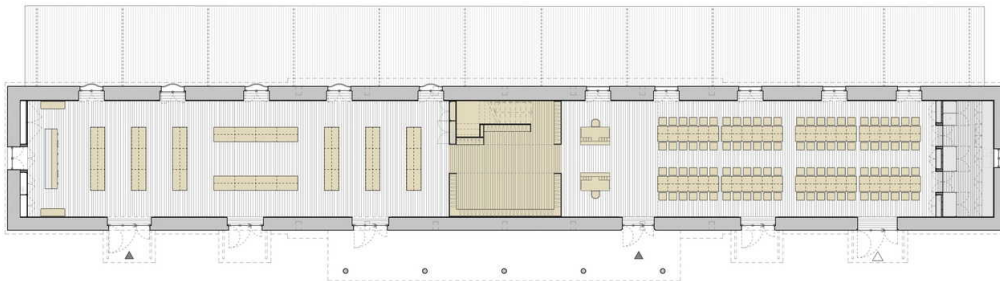


Figura 3. Planta Piso Térreo

Fonte: https://www.archdaily.com.br/br/913029/edificio-para-enoturismo-diogo-aguiar-studio?ad_source=myarchdaily&ad_medium=bookmark-show&ad_content=current-user

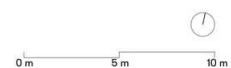
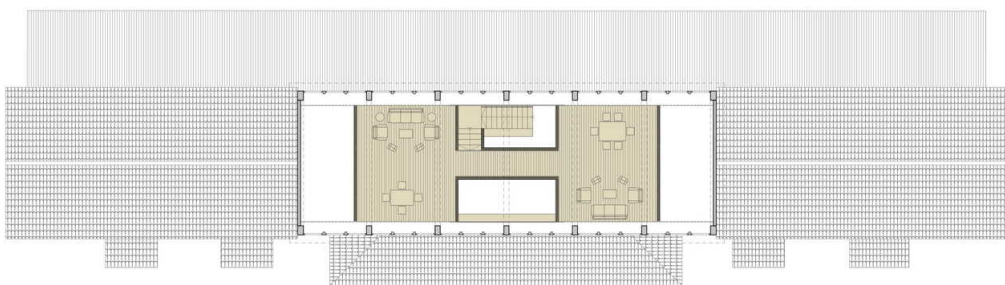


Figura 4. Planta Mezanino

Fonte: https://www.archdaily.com.br/br/913029/edificio-para-enoturismo-diogo-aguiar-studio?ad_source=myarchdaily&ad_medium=bookmark-show&ad_content=current-user

2.2 Empreendimento Agro – Turístico, Melgaço



Figura 5. Vista axonométrica do empreendimento a partir do vinhal
Fonte: <http://www.correiaragazzi.com/agroturismo-em-melgao>

Localizada em Paderne, Melgaço, a propriedade é composta por uma habitação em ruínas, terreno de cultivo, vinhal e pinhal. Foi pretendido recuperar e ampliar a habitação para instalação de um empreendimento de Agro -Turismo e ainda construção de uma adega e uma área de prova de vinhos.

Um património arquitetónico com mais de dois séculos de história que recuperado e ampliando, garante uma correta integração na escala local reforçando as características sociais. Foram mantidas todas as árvores e o máximo de espaços verdes exteriores.

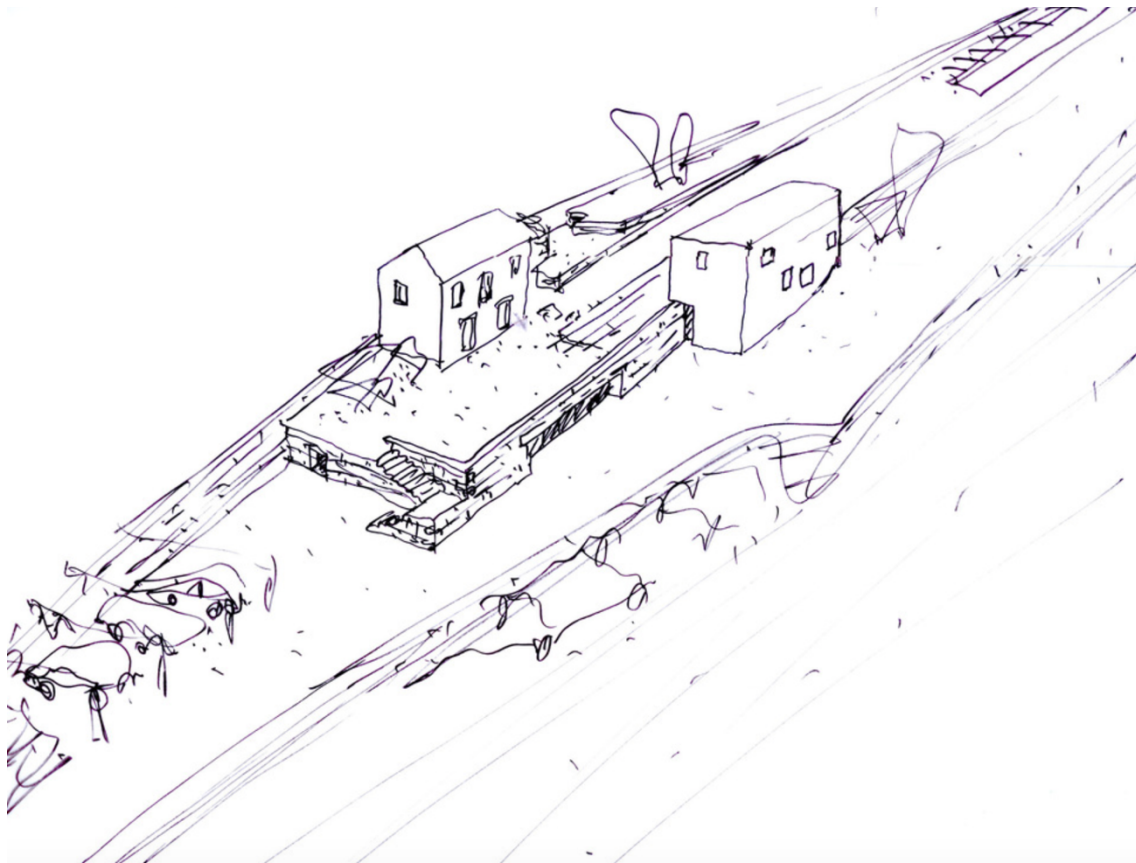


Figura 6. Esquisso axonométrico dos volumes
Fonte: <http://www.correiaragazzi.com/agroturismo-em-melgao>

A ampliação dá origem a um novo volume, em diálogo e com uma relação de implantação semelhante à do volume existente, encostando-se ao muro do socalco imediatamente abaixo. A volumetria repete-se, respeitando a escala e a tradição; se no volume a recuperar se mantém o aparelho de pedra granítica e o tipo de telha, o novo volume reinventa-se pela materialidade contemporânea que enriquece o diálogo, através de um revestimento em placagem de betão pré-fabricado.

Os acabamentos interiores das duas casas, em contraste com a dureza do exterior, são em madeira.

Entre os volumes gera-se uma zona verde de lazer que corresponde à cobertura vegetal da adega e prova de vinhos, sendo este volume impercetível, apenas denunciado pelo grande vão aberto no muro de pedra, que permite a vista sobre a vinha e linha de água existente.

Capítulo 3 – Contextualização do Lugar



Figura 7. Localização geográfica e os seus acessos
Fonte: Google Earth (com intervenção do autor) 2020



Figura 8. Localização da adega com os parcelares de vinhal
Fonte: Google Earth (com intervenção do autor) 2020

O projeto levado a cabo, localiza-se na Herdade da Madeira, concelho de Redondo, distrito de Évora. O seu acesso é feito por uma via secundária (tonando-se no único acesso principal) de terra batida, a partir da estrada N254, que faz a ligação entre Évora e o Redondo.

Com um limite de propriedade com aproximadamente 65.37 hectares, sendo que 31.16 hectares são destinados a vinha, a herdade é composta por um volume central com uma cobertura de duas águas, onde se situa a adega e outro volume mais pequeno, ao qual se destina a habitação do casebre. A adega possui uma área de implantação de 1286 m², onde os usos estão distribuídos num só piso térreo, excetuando o escritório, que se situa num piso superior aos restantes usos.

Relativamente aos usos existentes, atualmente possui um alpendre exterior, que dá acesso a um pequeno hall de entrada abobadado. Este mesmo hall, possui apenas uma passagem direta para a área do armazém e vinificação. Há direita do armazém, possui um espaço destinado ao estágio do vinho, servindo como um dos elos de passagem entre a parte do armazém e a linha de enchimento, conseqüentemente também área de expedição (produto final). Na parte Este, podemos encontrar o laboratório e os respetivos balneários, bem como o refeitório. Estes últimos usos mencionados, à exceção do laboratório, localizam-se num corpo exterior anexado ao volume principal, com uma cobertura de água única.

O local tem um papel importante no seio familiar dos proprietários. Foram nestas mesmas terras que cresceram as primeiras castas e se deram os primeiros passos para que nos dias de hoje se trate de uma média/grande empresa de trabalhadores locais e não só.

3.1 Levantamento Fotográfico



Figura 9. Alçado Oeste Adega da Herdade da Madeira
Fonte: (imagem do autor)



Figura 10. Alçado Este Adega da Herdade da Madeira
Fonte: (imagem do autor)



Figura 11. Alçado Sul Adega da Herdade da Madeira
Fonte: (imagens do autor)



Figura 12. Alçado Norte Adega da Herdade da Madeira
Fonte: (imagens do autor)

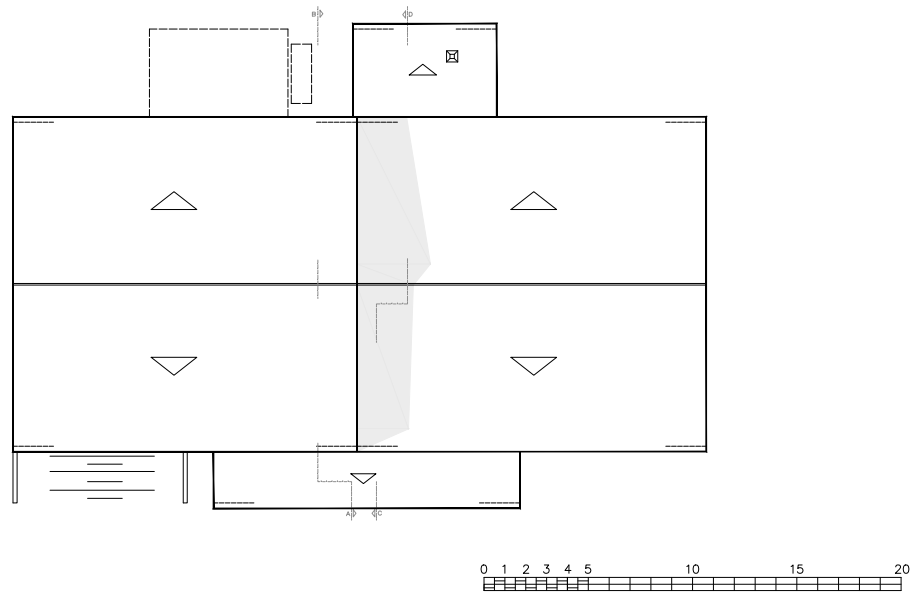


Figura 15. Planta de Cobertura Existente Esc.1:200
Fonte: Casa Relvas (com intervenção do autor)

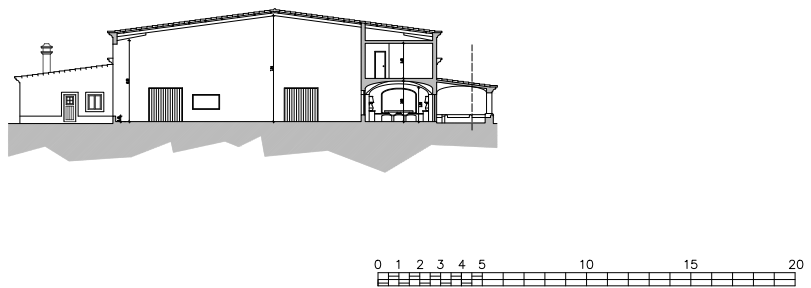


Figura 16. Corte A-B Existente Esc.1:200
Fonte: Casa Relvas (com intervenção do autor)

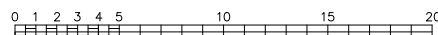
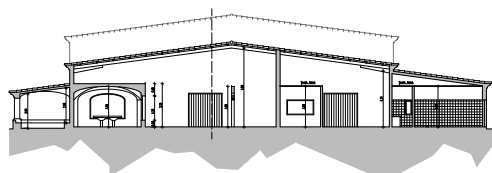


Figura 17. Corte C-D Existente Esc.1:200
Fonte: Casa Relvas (com intervenção do autor)

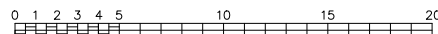


Figura 18. Alçado Oeste Existente Esc.1:200
Fonte: Casa Relvas (com intervenção do autor)

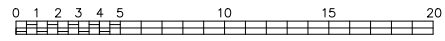
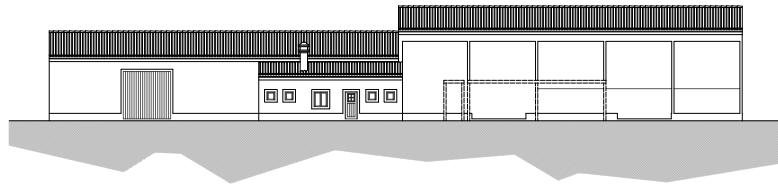


Figura 19. Alçado Este Existente Esc.1:200
Fonte: Casa Relvas (com intervenção do autor)

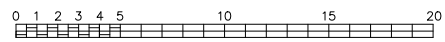
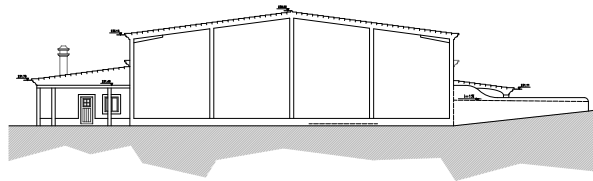


Figura 20. Alçado Norte Existente Esc.1:200
Fonte: Casa Relvas (com intervenção do autor)

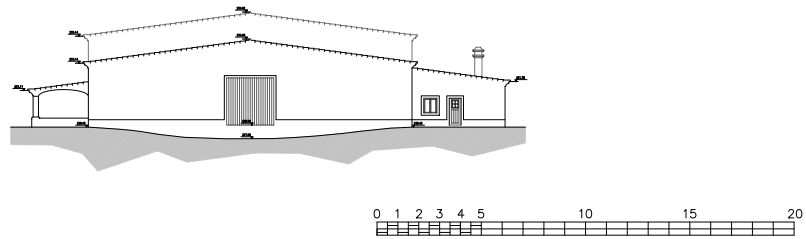


Figura 21: Alçado Sul Existente Esc.1:200
Fonte: Casa Relvas (com intervenção do autor)

Capítulo 4 – Proposta Síntese

4.1 Plantas, Cortes e Alçados

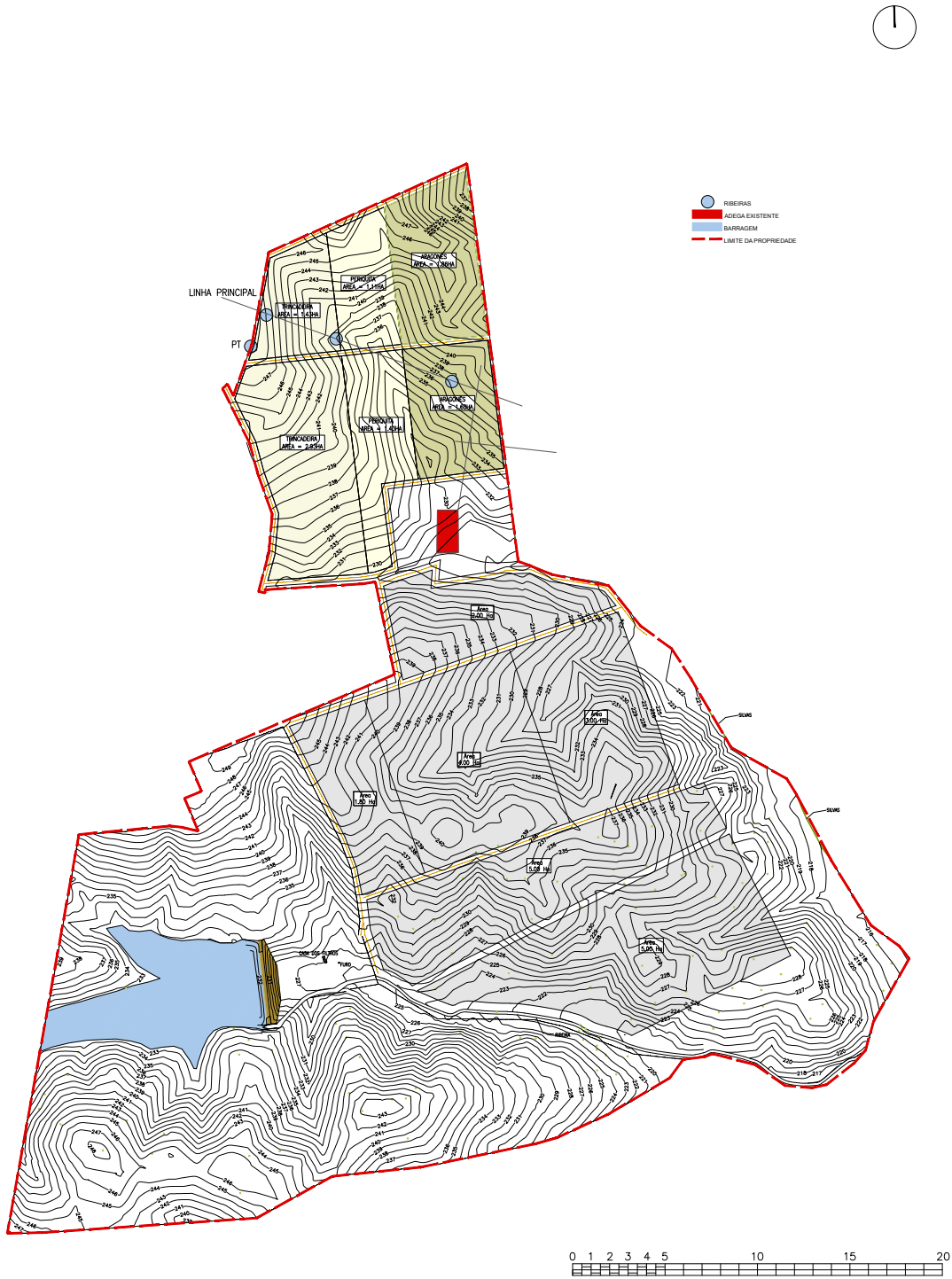


Figura 22. Planta de Localização Topográfica Esc.1:4000
Fonte: (imagem do autor)

O projeto levado a cabo localiza-se numa propriedade vitivinícola com cerca de 65 hectares, possuindo cerca de 12 parcelares de vinha com +/- 32 hectares de uva de casta tinta e branca. Para uma melhor compreensão do local e de volumes, os primeiros passos a dar, foram o da realização de uma maquete digital tridimensional em balsa, para que o terreno pudesse ser analisado de melhor forma e os primeiros esquissos assim se desenvolvessem.



Figura 23. Maquete Tridimensional Digital
Fonte: (imagem do autor)



Figura 24. Maquete Tridimensional Digital
Fonte: (imagem do autor)

Hoje em dia, as antigas instalações da Adega ainda são utilizadas para armazenamento e alguma produção de vinho de casta tinta.

Com esta proposta de reabilitação/reconversão/remodelação e com o projeto do alojamento enoturístico, pretende-se reorganizar os espaços e elevar novamente o proteccional do local, permitindo que os produtos cheguem a um público-alvo maior, não só nacional como internacionalmente. Deste modo, foram repensados os usos existentes e a proposta de novos usos e espaços funcionais que pudessem contribuir para um melhor desenvolvimento.

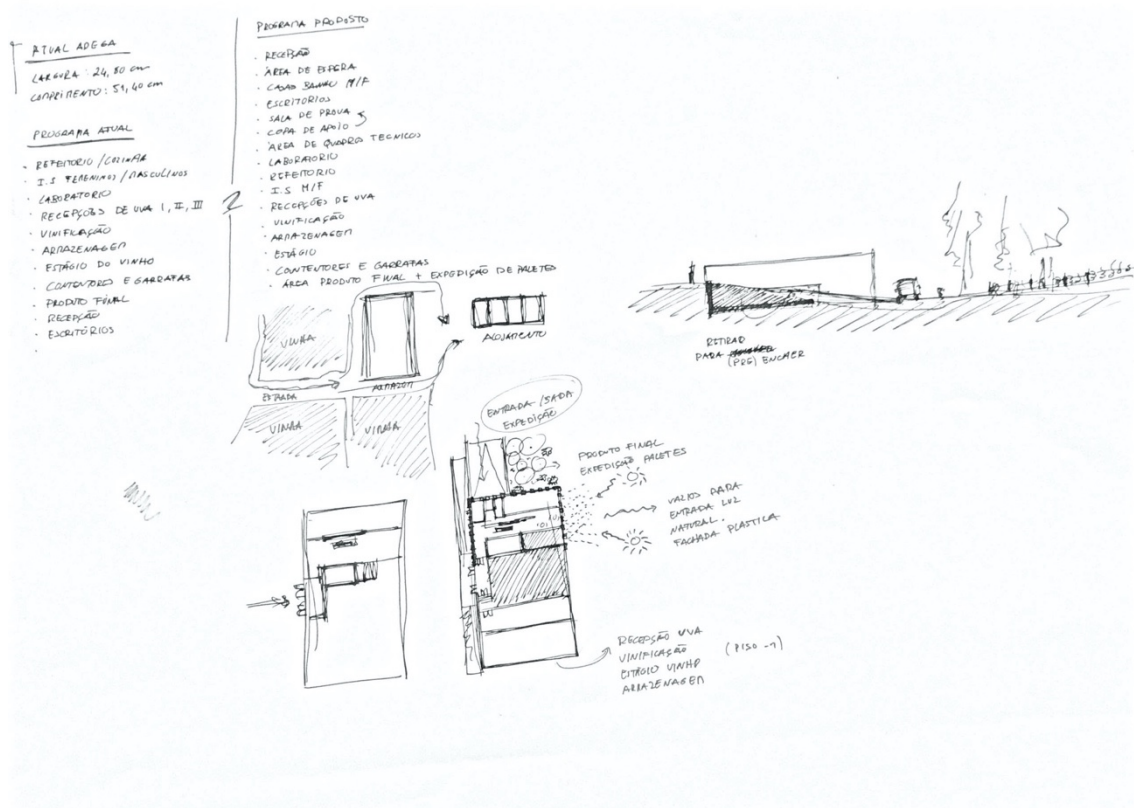


Figura 25. Primeiros esboços da Adega
Fonte: (imagens do autor)

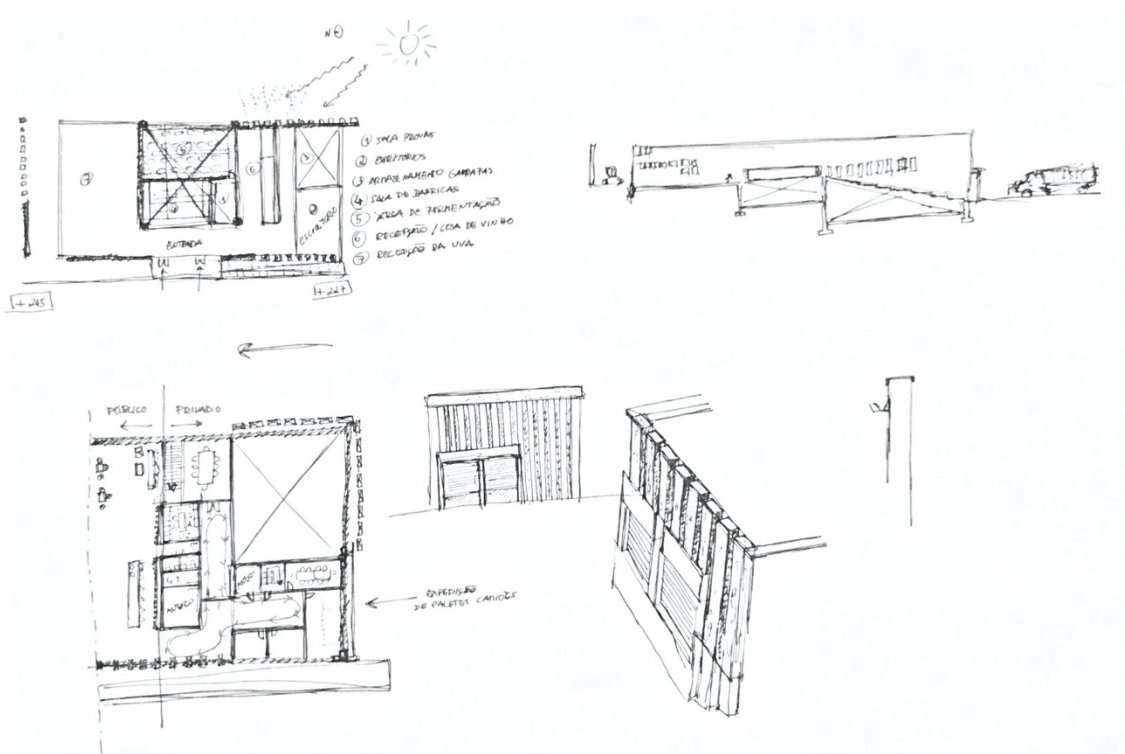


Figura 26. Primeiros esboços da Adega
Fonte: (imagens do autor)

A escala da intervenção abrange tanto o conjunto edificado como o próprio território. Além de reabilitar, também surge um acréscimo no lado Norte da adega. Para tal, foi posta em prática a remoção de uma pequena parcela da vinha para que assim a proposta surgisse. Este acréscimo foi pensado com base a que piso superior, ficasse à mesma cota que o vinhal. Para compactar o terreno e este se encontrasse nivelado em comparação ao existente, foi utilizada a remoção do terreno para a fundação do acréscimo do piso térreo.

Relativamente aos usos existentes, nenhum foi abandonado, mas sim reorganizados. Com base nas plantas de vermelhos/amarelos, realçamos assim o que será abandonado e o que será proposto.

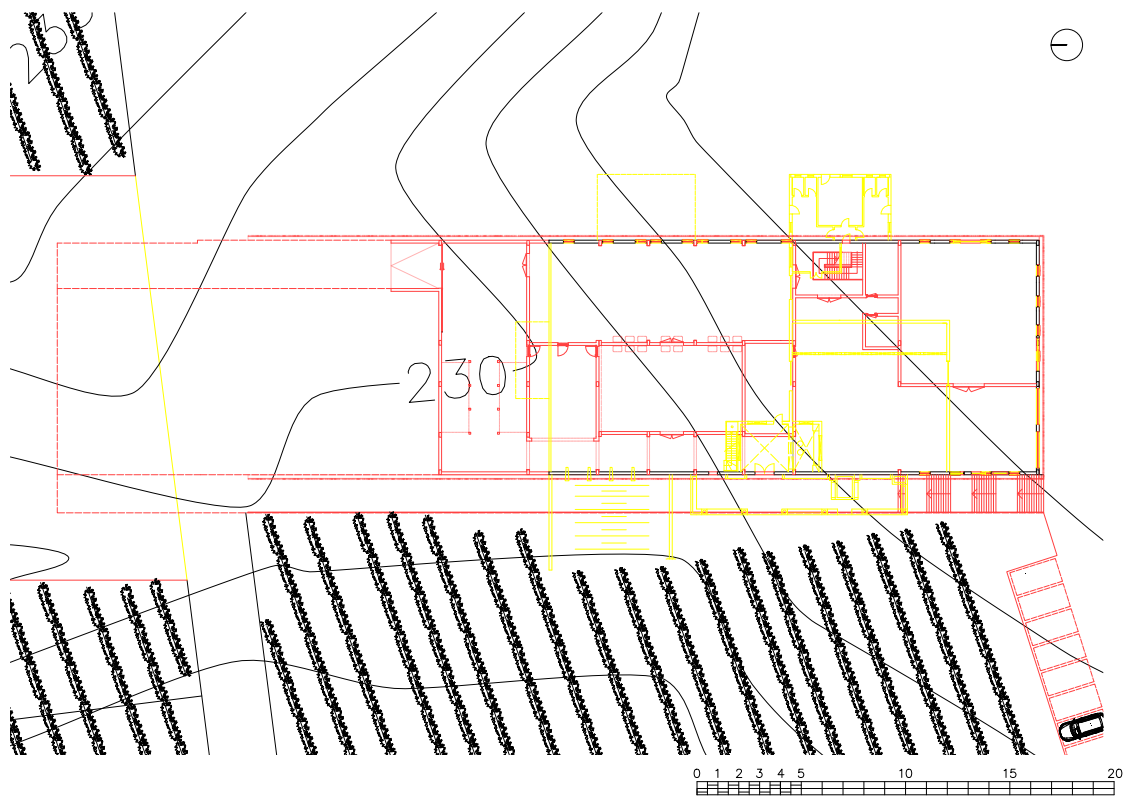


Figura 27. Planta Piso Térreo Vermelhos/Amarelos Esc.1:200
Fonte: (imagens do autor)

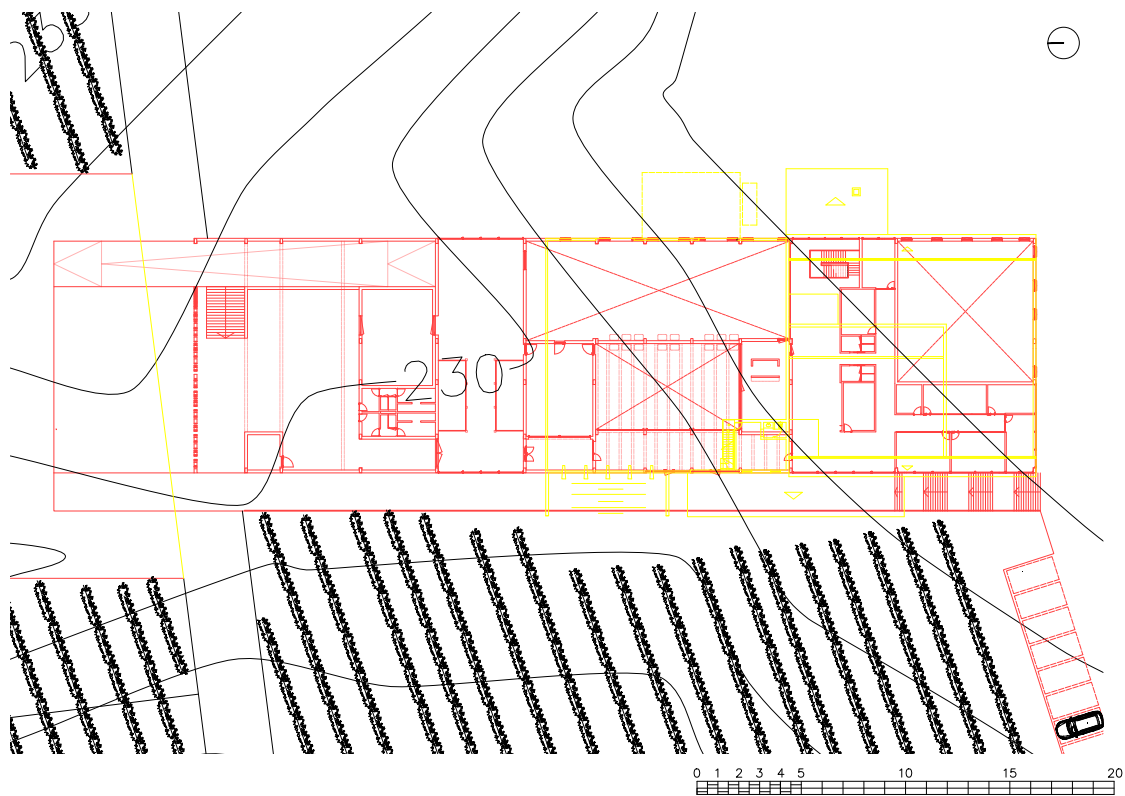


Figura 28. Planta Piso Superior Vermelhos/Amarelos Esc.1:200
Fonte: (imagem do autor)

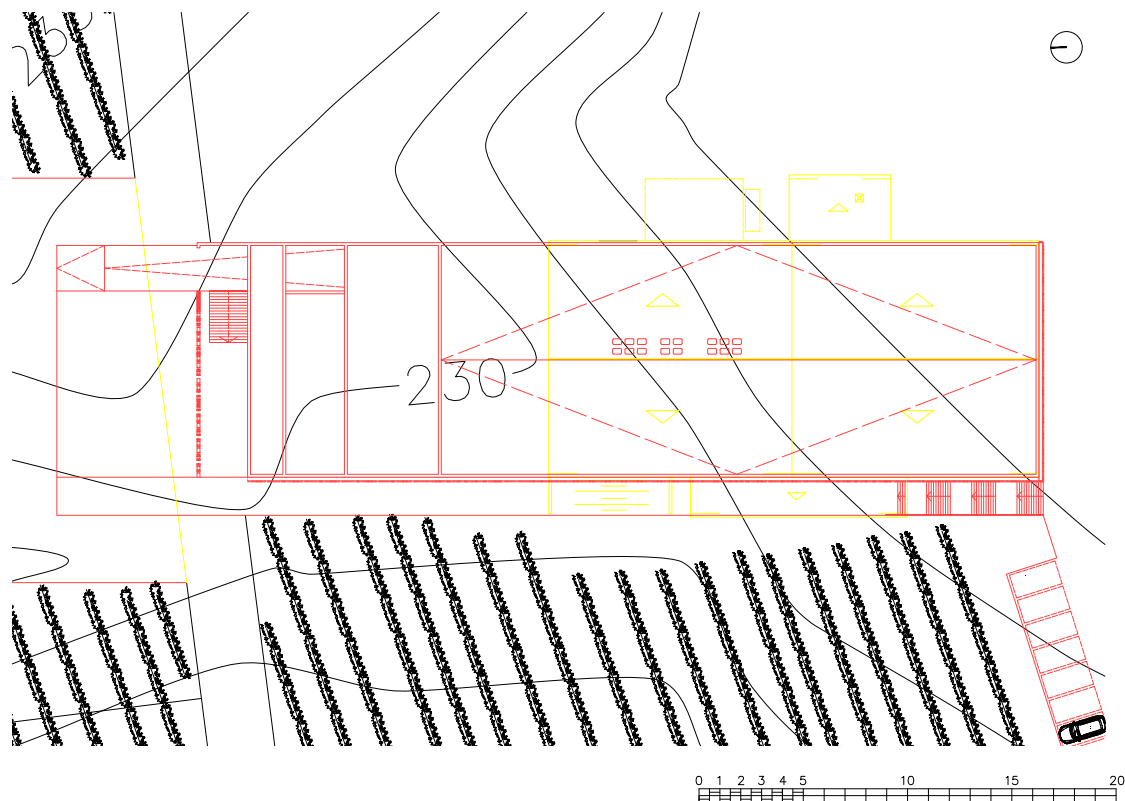


Figura 29. Planta de Cobertura Vermelhos/Amarelos Esc.1:200
Fonte: (imagem do autor)

Anteriormente, grande parte dos usos existentes desenvolviam-se no piso térreo com pé direito duplo, em alicerces de betão. Apenas a parte de escritório, fugiu à regra e situava-se num piso superior com acesso por uma escadaria (Figuras. 13 e 14).

Na proposta de piso térreo, deixam de haver nichos e volumes exteriores anexados ao volume principal. Neste momento, os usos estão todos inseridos no volume principal, todos eles reorganizados para um melhor funcionamento. Possui então uma rampa de acesso repartida em três partes devido à inclinação e cumprimento do regulamento de acessibilidade, a partir do piso superior, onde se encontram, três áreas de vinificação, sendo que uma das áreas partilham o mesmo espaço.

No coração do edifício, encontram-se a sala de barricas e a área de armazenagem. Possuem passagem direta, de modo a que a circulação do espaço seja máxima e de fácil acesso a todos os restantes usos. A partir do único acesso vertical de ligação com o piso superior, temos um hall que nos dá acesso tanto à área de armazenagem, como à linha de filtragem e engarrafamento.

Ainda neste piso, podemos encontrar uma sala de estágio que na proposta existente, partilhara o mesmo espaço com a linha de filtragem e engarrafamento (Figura 13.). Por último temos a parte de refeitório, situada ao pé da linha de engarrafamento, com capacidade para 32 lugares.

Entre o lance de escadas e a sala de estágio, encontram-se um espaço dedicado ao laboratório e à sala de prova técnica. Este último uso mencionado, foi um novo uso proposto relativamente ao antigo espaço.

O espaço é todo ele aproveitado, de modo a obter o máximo de luz natural possível, a partir dos vãos oscilantes que existem nas fachadas.

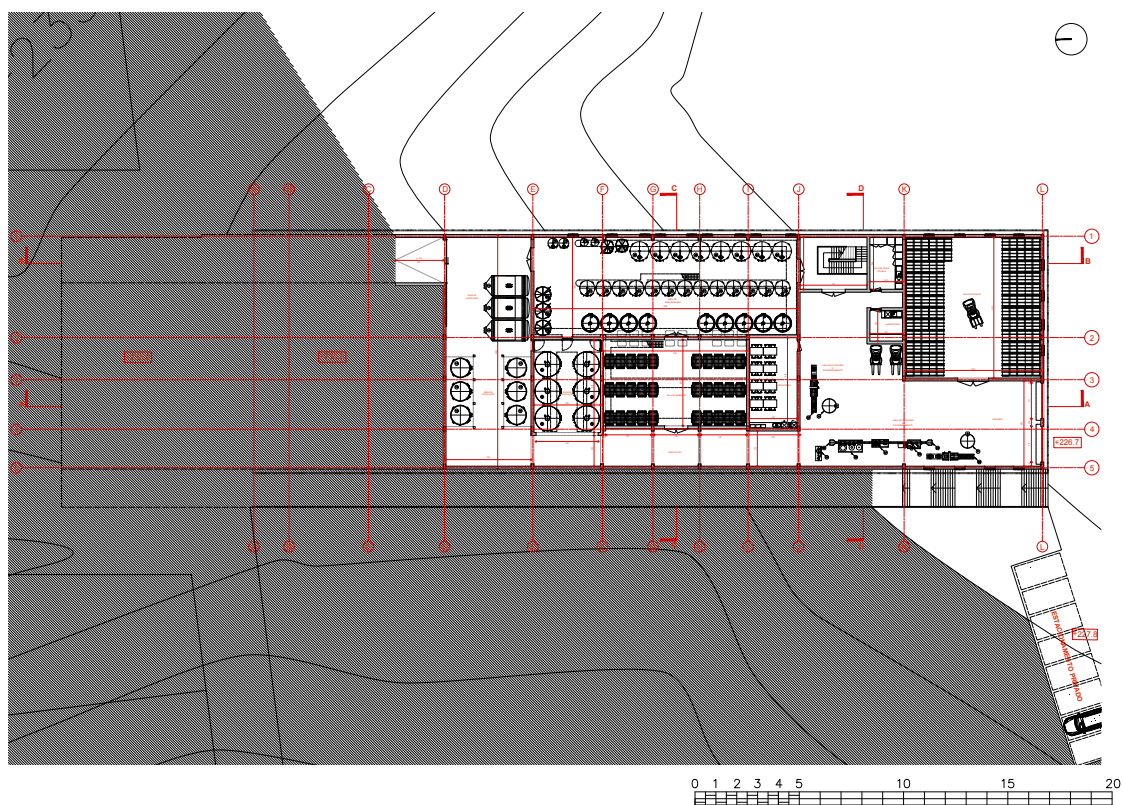


Figura 30. Planta do Piso Térreo Proposta Esc.1:200
Fonte: (imagem do autor)

Relativamente ao piso superior, o acesso á adega passa por ser neste piso através de uma lance de escadas vertical localizados no exterior.

Há entrada da adega, deparamo-nos com hall de distribuição onde os espaços mais á esquerda são para trabalhadores de campo e o espaço contrário, dedicado aos trabalhadores de escritório. Ainda neste mesmo espaço, temos uma fachada interior envidraçada com vista para a sala de barricas.

A sul da adega e respetivo espaço de escritórios, foi pensado de modo a que os próprios espaços e usos ficassem num espaço mais privativo, de modo a que o único espaço visível fosse a receção/loja de vinho. Por detrás destes usos, encontram-se os escritórios, sala de anexos, sala de administração e uma sala de reuniões. Percorrendo o corredor nas traseiras da receção, encontramos ao fundo do corredor uma sala de reuniões mais privativa.

À esquerda situa-se o refeitório, o stock da loja de vinho e as respetivas instalações sanitárias. Ao fundo da receção, encontramos o acesso vertical já mencionando anteriormente, que faz ligação entre os pisos. À esquerda deste lance de escadas, podemos entrar novamente um fachada envidraçada, desta feita para a área de armazenagem.

Outro dos espaços a ter em conta nesta parte sul da adega, é a sala de provas que se situa em frente á receção. Neste espaço temos a particularidade de termos acesso tanto à área de armazenagem, como à sala de barricas. O espaço tem uma frente envidraçada, de modo a que os visitantes tenham um contacto mais direto com o espaço. A sala, possui ainda uma copa de apoio.

Tanto a sala de barricas, a área de armazenagem e a sala de estágio, possuem um pé direito duplo de 9,92 metros.

Relativamente á parte norte da adega e correspondente espaço de campo, podemos encontrar um segundo hall, com vista envidraçada para a área de vinificação. Passando este espaço, encontramos novamente a área de vinificação que funciona e que tem ligação com piso térreo. Este espaço funciona com um pavimento em passerelle de modo a permitir uma melhor visualização e controlo das cubas de armazenagem.

Fazendo ligação entre o interior e o exterior, temos um espaço de depósito de caixas relativamente á atividade da vindima. Situada á esquerda deste uso, temos os respetivos balneários. Ambos os espaços possuem o fim de uma parte da cobertura, visto que no pátio de colheita/depósito existe um espaço em aberto. A sala de arrecadação situa-se igualmente no pátio com uma cobertura que se alonga até à fachada mais a este.

Foi também criado um espaço verde, separado por um muro de barrotes de madeira. É aqui neste espaço que se dá entrada dos empilhadores com as respetivas caixas da colheita de uva, tanto para o pátio, como para o armazém através da rampa.

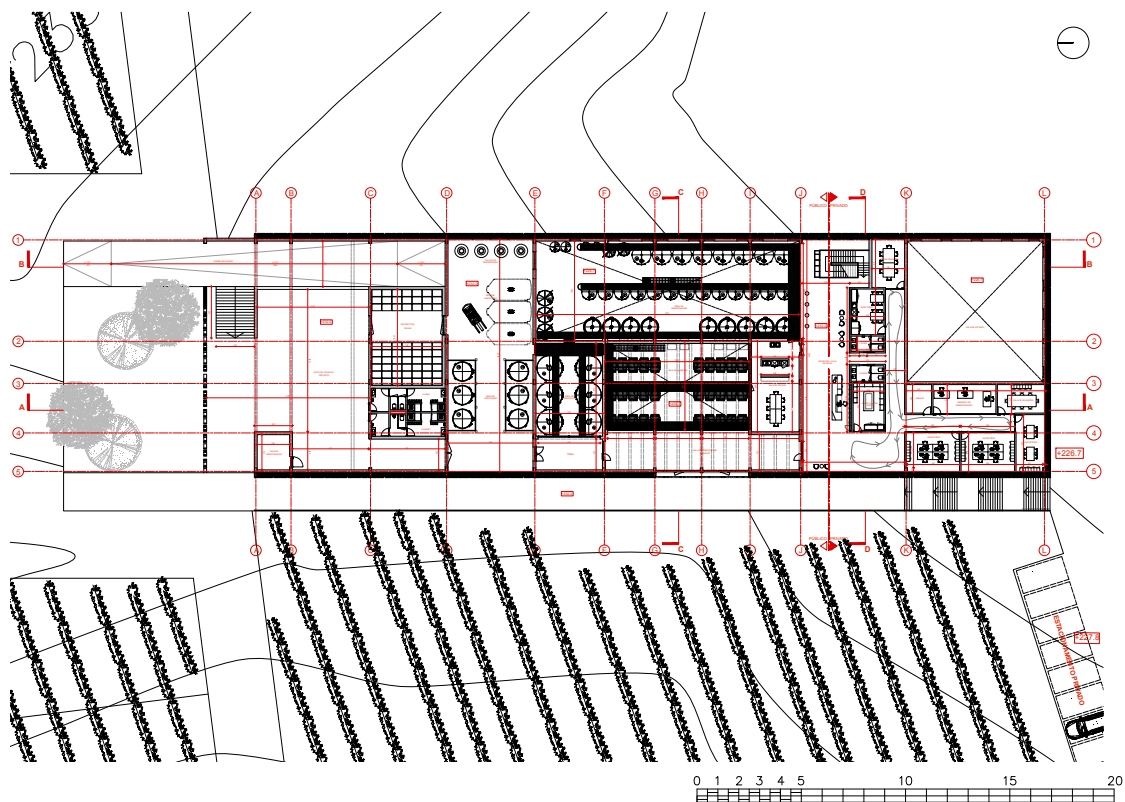


Figura 31. Planta do Piso Superior Proposta Esc. 1:200
Fonte: (imagens do autor)

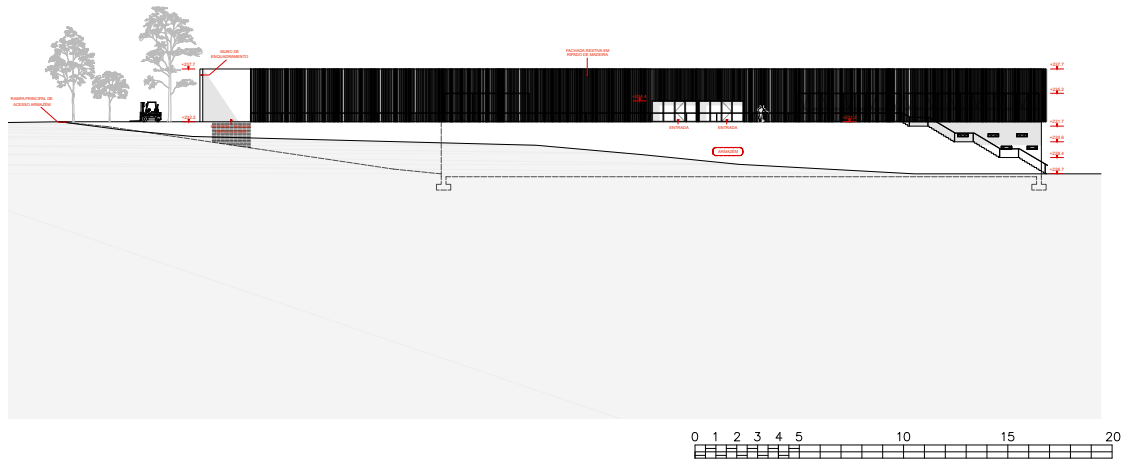


Figura 33. Alçado Oeste (Entrada Principal da Adega) Proposto Esc.1:200
Fonte: (imagens do autor)

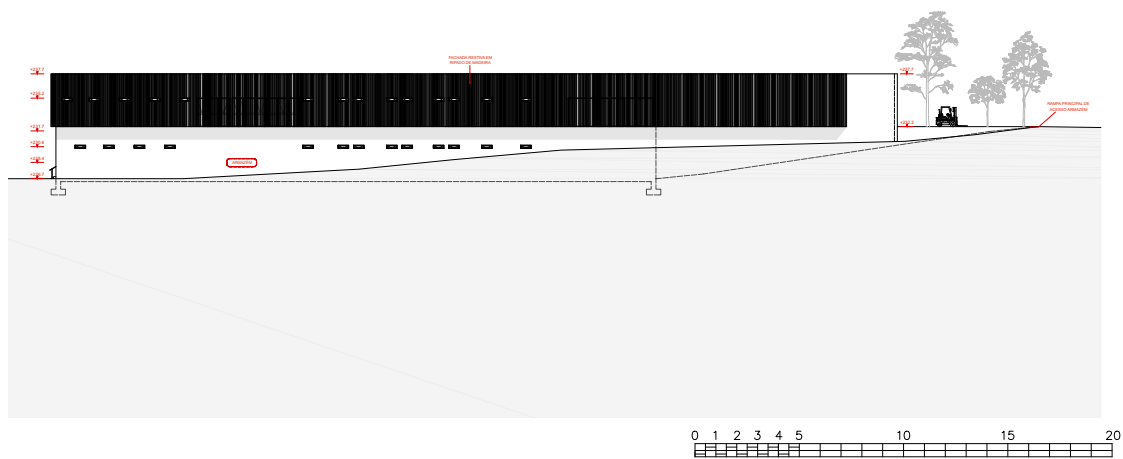


Figura 34. Alçado Este Proposto Esc.1:200
Fonte: (imagens do autor)

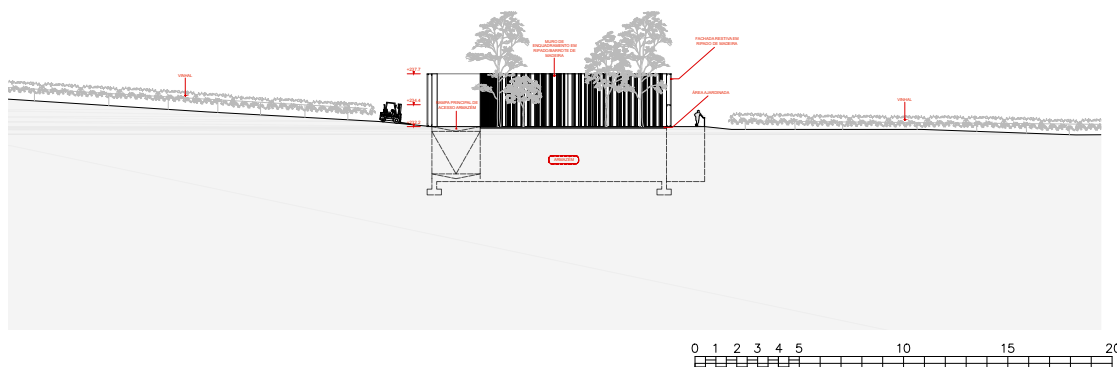


Figura 35. Fachada Norte Proposta Esc.1:200
Fonte: (imagem do autor)

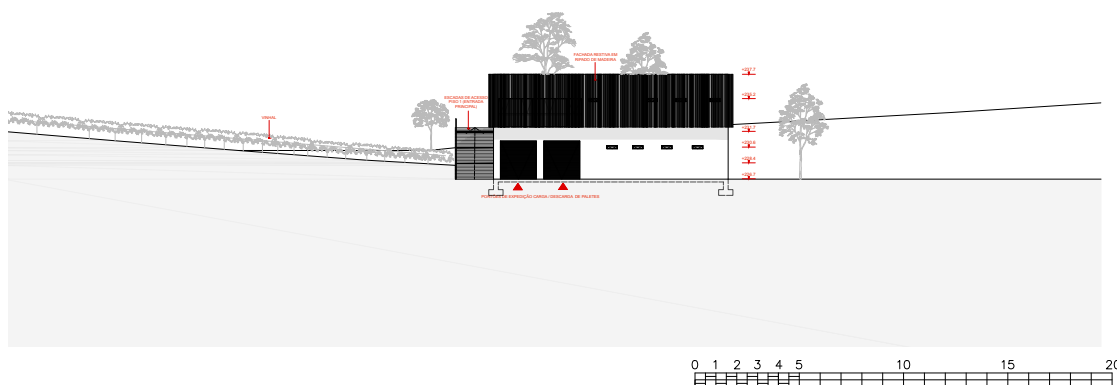


Figura 36. Fachada Sul Proposta Esc.1:200
Fonte: (imagem do autor)

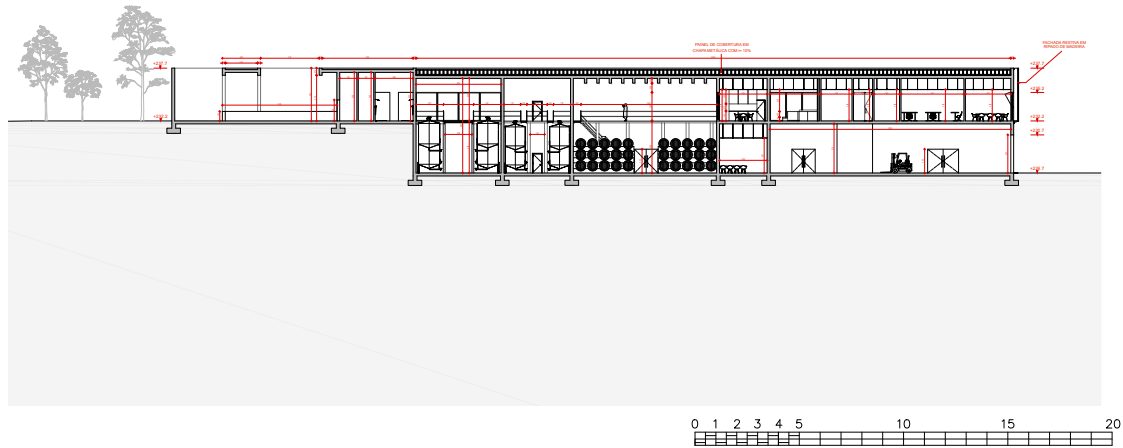


Figura 37. Corte AA Proposto Esc.1:200
Fonte: (imagens do autor)

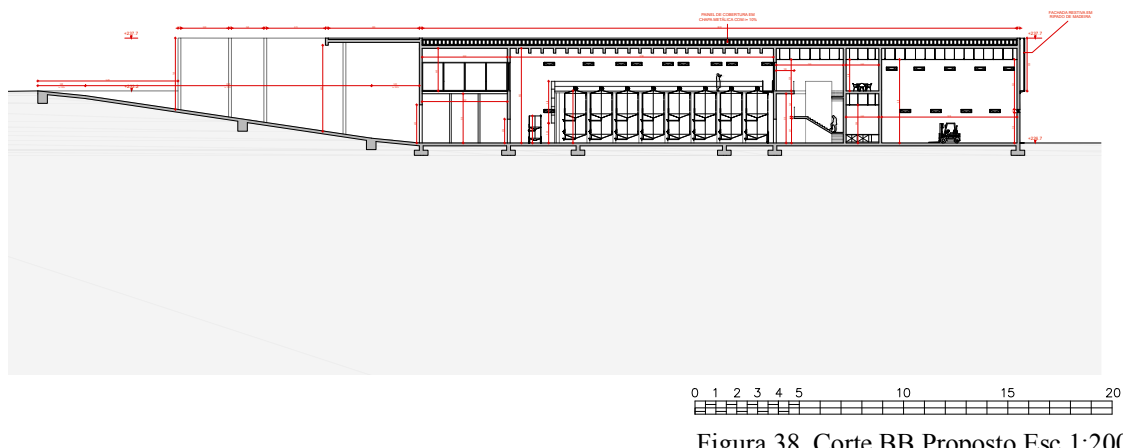


Figura 38. Corte BB Proposto Esc.1:200
Fonte: (imagens do autor)

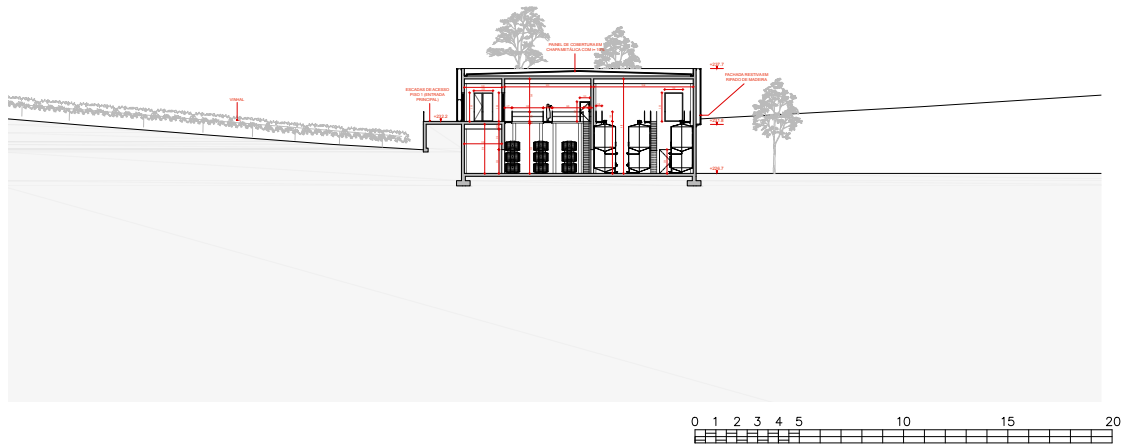


Figura 39. Corte CC Proposto Esc.1:200
Fonte: (imagens do autor)

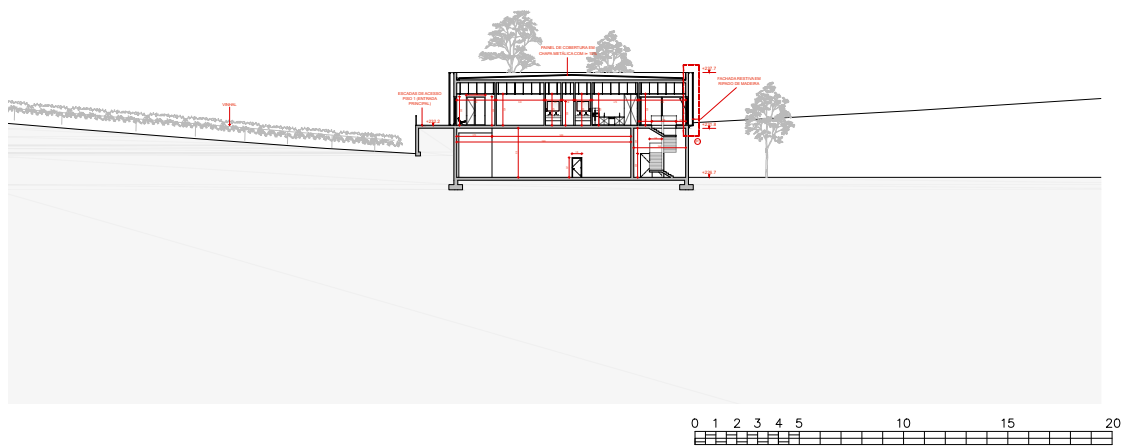


Figura 40. Corte DD Proposto Esc.1:200
Fonte: (imagens do autor)

No que toca à proposta do alojamento enoturístico, foi pensado e projetado após um processo de retrospeção. Nos últimos 10 anos o enoturismo cresceu em Portugal e tornou-se moda fazer uma deslocação de fim-de-semana às adegas para usufruir de uma atividade diferente das que podemos encontrar.

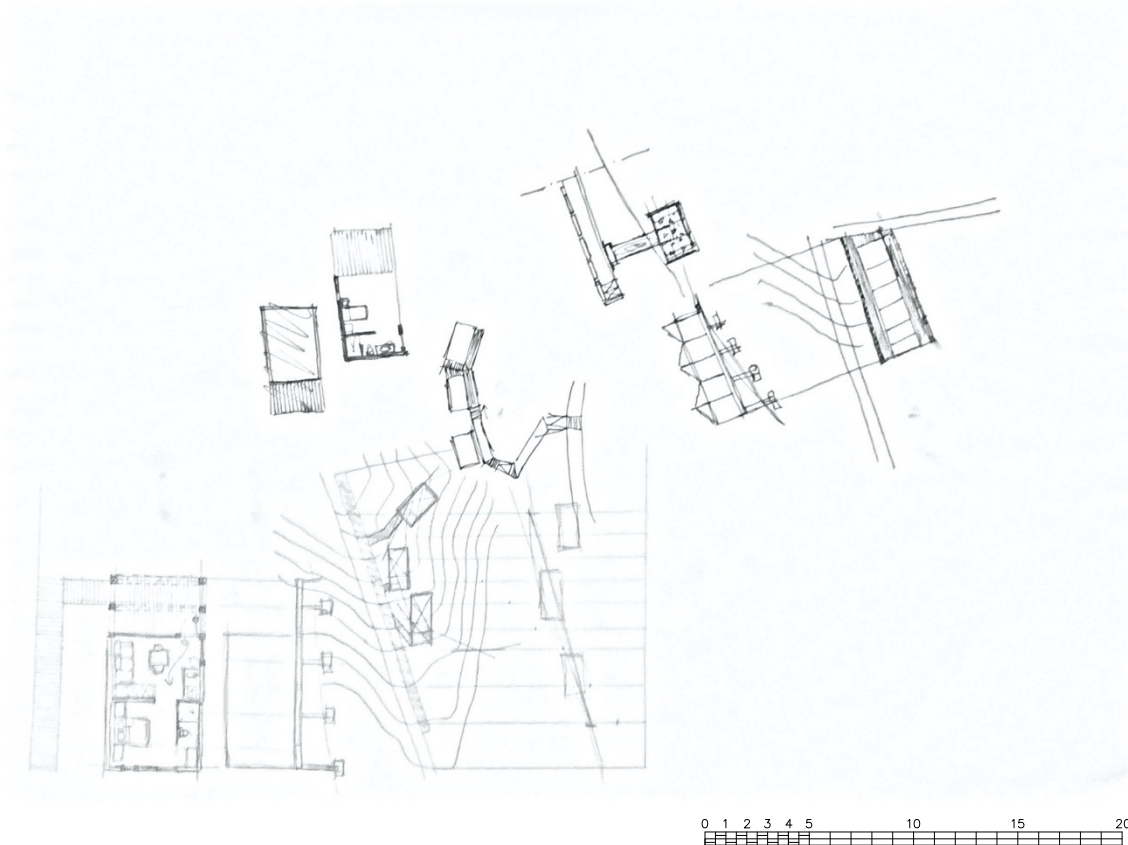


Figura 41. Esquisso dos alojamentos
Fonte: (imagens do autor)

Ora, sendo o enoturismo uma ferramenta de marketing, permite com que os seus produtos cheguem a um público muito maior ao que já chegou, tanto a nível nacional como também internacional. Surge assim a proposta de inserir um alojamento enoturístico no meio do vinhal, para que não só o cliente possa aproveitar o sabor das catas, mas também o de ter o privilegio de estar em contacto com a terra que produz.

Assim, a inserção deste alojamentos a sul da adega, na cota mais alta de um dos parcelares de vinha, permite aproveitar de desafogada vista sobre o vinhal e sobre um dos melhores fins de tarde alentejanos, acompanhados dos seus famosos pores-do-sol.

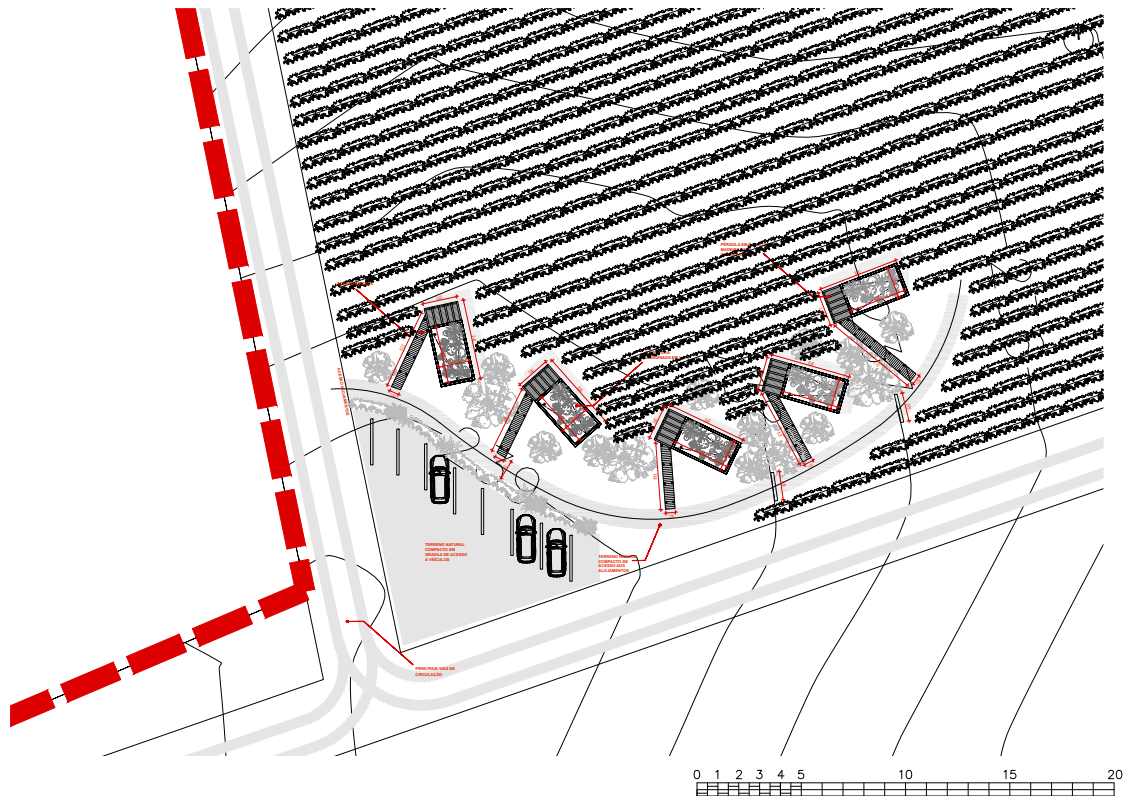


Figura 42. Planta de Implantação e respetiva Planta de Cobertura Proposta Esc. 1:200
Fonte: (imagens do autor)

Os acessos foram ambos tidos em conta, tanto a nível de veículos como pedestal. Para a inserção da proposta no terreno, foi retirado alguma a vinha de modo a que a pudesse ser incluído os respetivos alojamentos e estacionamento.

No topo da vinha localiza-se o estacionamento em terreno compactado com acabamento em gravilha. Os separadores de lugares, serão em troncos de madeira, propondo-se ainda um “muro” em vegetação, servindo de separador entre o estacionamento e o percurso pedestre. Esse mesmo percurso, será o próprio terreno da vinha compactado que permitirá a chegada aos respetivos decks de acesso independente aos alojamentos.

Todos os alojamentos são iguais e somente a sua disposição no terreno é diferente, de modo a que todos tirem proveito do posicionamento solar. As coberturas são ajardinadas, de pouca inclinação ($i=2\%$), para fins de escoamento.

Cada alojamento possui um alpendre de chegada em tabuado de madeira e uma correspondente pérgola de sombreamento. A sua estrutura é composta por barrotes de madeira na vertical e na horizontal acompanhando o declive do terreno a que estão dispostos.

Os respetivos interiores desenvolvem-se em open space com uma pequena copa, uma zona comum e respetiva cama. Num espaço tardo, situa-se a casa de banho. Todo o espaço em revestido em contraplacado de madeira, de forma que seja o máximo ecológico possível.

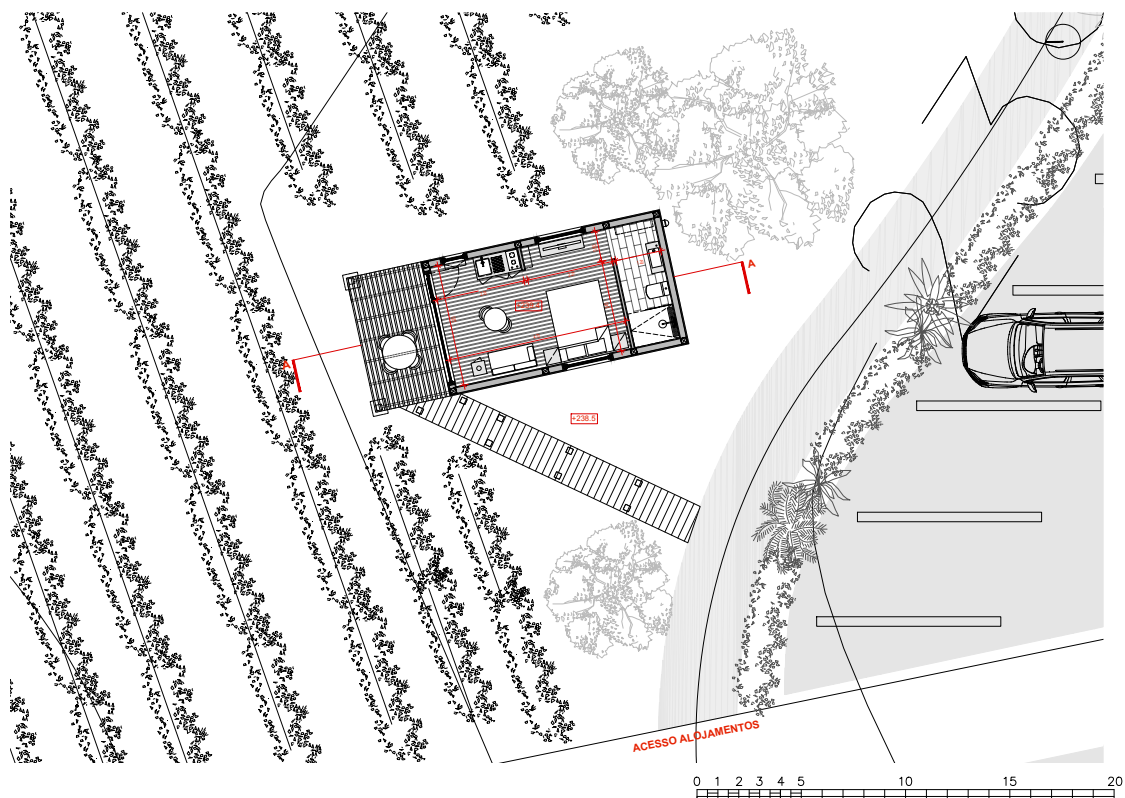


Figura 43. Planta Geral dos Alojamentos Proposta Esc.1:50
Fonte: (imagens do autor)

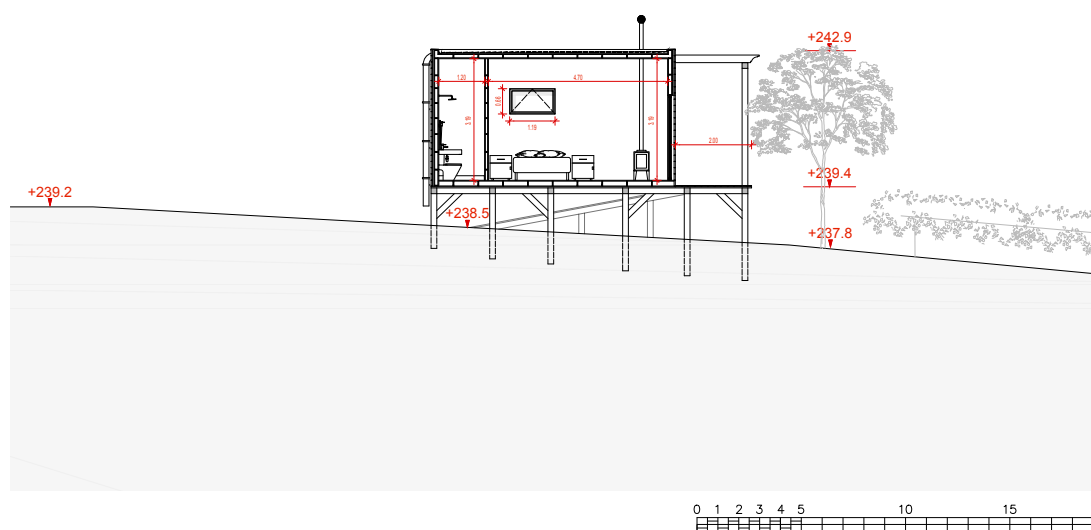


Figura 44. Corte AA Transversal dos Alojamentos Proposto Esc.1:50
Fonte: (imagens do autor)

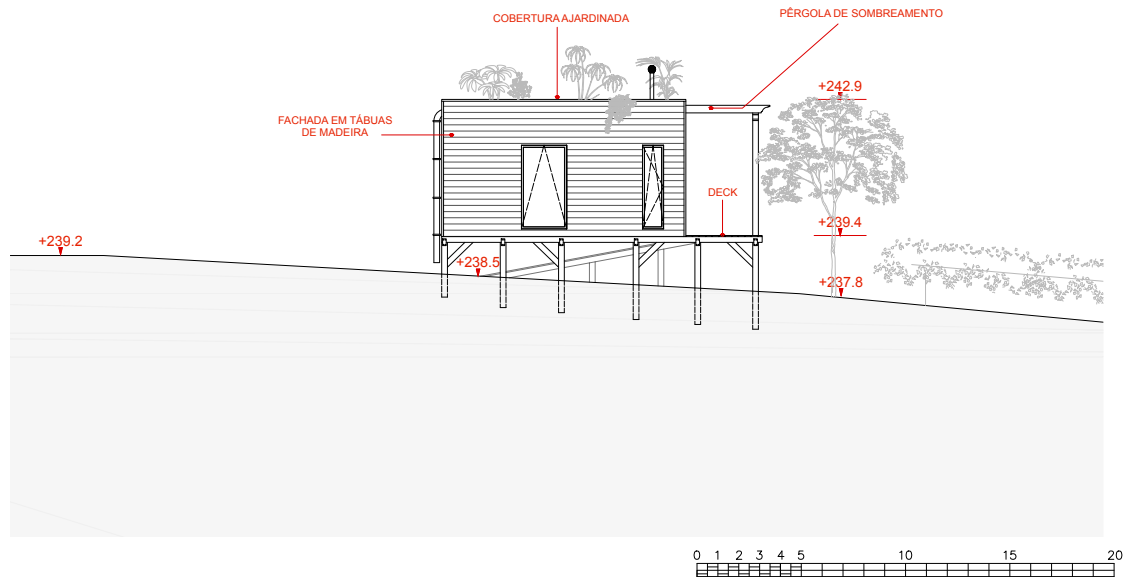


Figura 45. Alçado Oeste do Alojamento Proposto Esc. 1:50
Fonte: (imagens do autor)

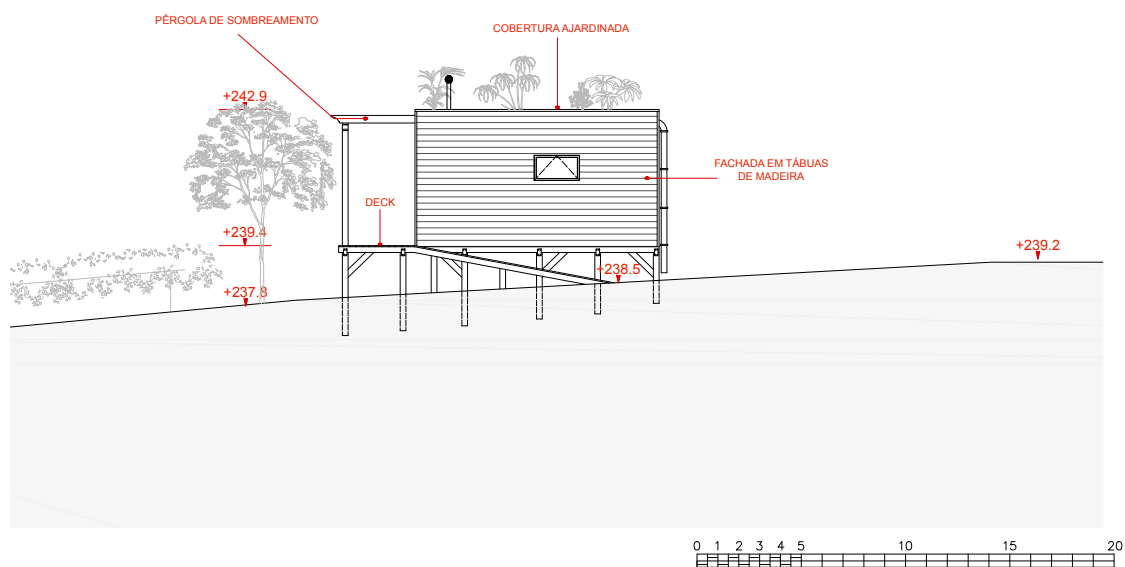


Figura 46. Alçado Este do Alojamento Proposto Esc. 1:50
Fonte: (imagens do autor)

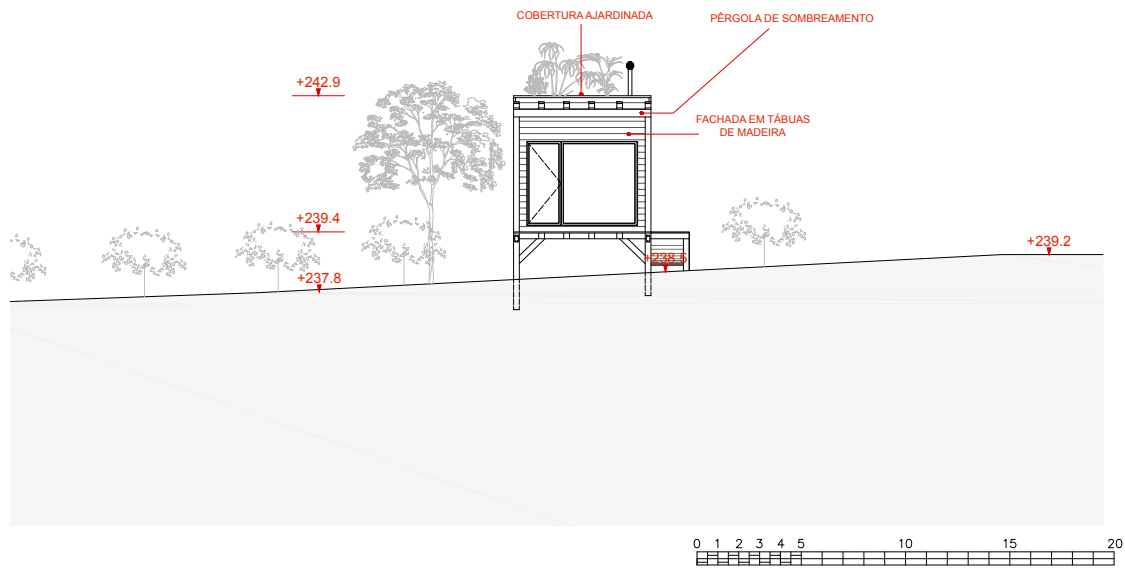


Figura 47. Alçado Norte do Alojamento Proposto Esc.1:50
Fonte: (imagens do autor)

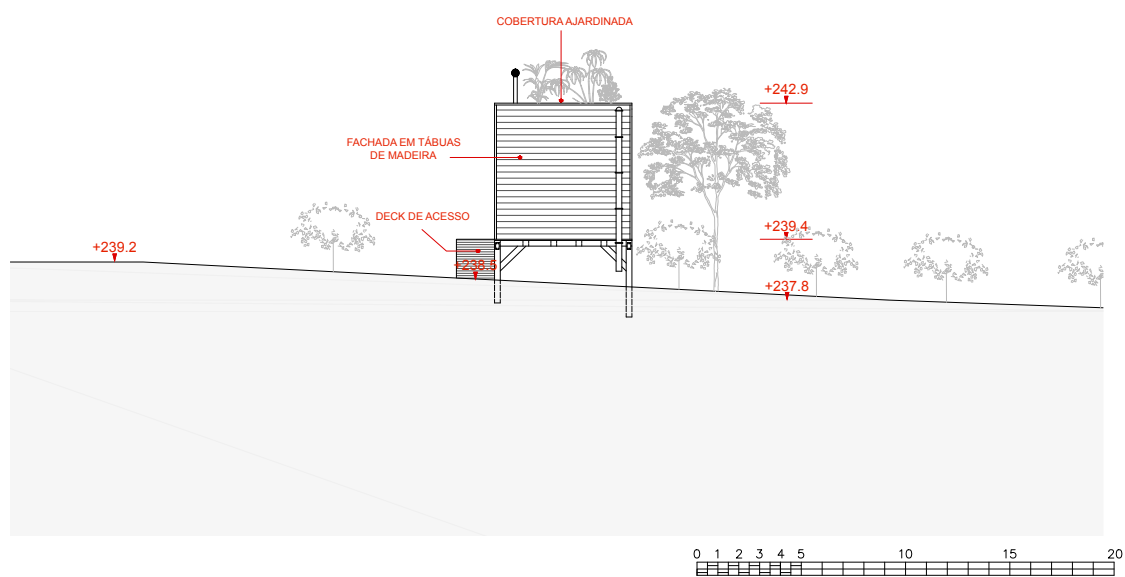


Figura 48. Alçado Sul dos Alojamentos Proposto Esc.1:50
Fonte: (imagens do autor)

4.2 Ilustrações Foto-Realistas



Figura 49. Imagem ilustrativa do Alçado Oeste da Adega a partir do vinhal
Fonte: (imagens do autor)



Figura 50. Imagem perspetivada ilustrativa do Alçado Oeste da Adega a partir do vinhal
Fonte: (imagens do autor)



Figura 51. Imagem ilustrativa da Entrada Principal
Fonte: (imagens do autor)



Figura 52. Imagem ilustrativa da Entrada Principal
Fonte: (imagens do autor)



Figura 53. . Imagem ilustrativa dos Alçados Norte do Alojamento a partir do vinhal
Fonte: (imagens do autor)



Figura 54. Imagem ilustrativa dos Alçados Norte do Alojamento a partir do vinhal
Fonte: (imagens do autor)



Figura 55. Imagem ilustrativa dos Alçados Norte do Alojamento a partir do vinhal
Fonte: (imagens do autor)



Figura 56. Imagem ilustrativa dos Alçados Norte do Alojamento a partir do vinhal
Fonte: (imagens do autor)



Figura 57. Imagem ilustrativa do interior dos Alojamentos
Fonte: (imagens do autor)



Figura 58. Imagem ilustrativa do interior dos Alojamentos
Fonte: (imagens do autor)

CONCLUSÃO

Na presente proposta conclui-se assim uma reabilitação/remodelação/reconversão de modo a melhorar uma área que pouco tem vindo a ser utilizada, esperando assim que a proposta levada a cabo ganhe uma melhoria substancial e que resolva alguns dos problemas identificados. A partir da análise do território e da maquete, conseguiu-se identificar algumas soluções de enquadramento geral do volume da adega e dos volumes dos alojamentos, estabelecendo assim uma ligação entre ambas as propostas. Uns dos fatores que foram tidos em conta, foram o da utilização de materiais ecológicos como no caso da madeira e os acessos serem o mais natural possível.

De um modo geral, o sul alentejano possui imensas potencialidades como estas prontas a ser lapidadas e à espera que a história escrita no passado, continue a ser escrita no presente e no futuro.

BIBLIOGRAFIA

Choay, Françoise (2014) *Alegoria do Património*, Lisboa: Edições 70, LDA.

Le Corbusier (2007) *Por Uma Arquitetura*, São Paulo, Martins Fontes

Marketing Agrícola (2017) «A Viticultura no Alentejo», in *Artigos Técnicos & Comerciais, Viticultura* [acc. 14:32 06/04/2021]

ANEXOS

Planta de Piso Térreo Existente Esc.:1:200
Planta de Piso Superior Existente Esc.:1:200
Planta de Cobertura Existente Esc.:1:200
Alçado Oeste Existente Esc.:1:200
Alçado Este Existente Esc.:1:200
Alçado Norte Existente Esc.:1:200
Alçado Sul Existente Esc.:1:200
Corte A-B Existente Esc.:1:200
Corte C-D Existente Esc.:1:200
Planta Localização Topográfica Esc.:1:4000
Planta de Piso Térreo Vermelhos/Amarelos Esc.:1:200
Planta de Piso Superior Vermelhos/Amarelos Esc.:1:200
Planta de Cobertura Vermelhos/Amarelos Esc.:1:200
Planta de Piso Térreo da Adega Proposta Esc.:1:200
Planta de Piso Superior da Adega Proposta Esc.:1:200
Planta de Cobertura da Adega Proposta Esc.:1:300
Alçado Oeste da Adega Proposto Esc.:1:200
Alçado Este da Adega Proposto Esc.:1:200
Alçado Norte da Adega Proposto Esc.:1:200
Alçado Sul da Adega Proposto Esc.:1:200
Corte AA da Adega Proposto Esc.:1:200
Corte BB da Adega Proposto Esc.:1:200
Corte CC da Adega Proposto Esc.:1:200
Corte DD da Adega Proposto Esc.:1:200
Corte Construtivo da Adega Proposto Esc.:1:10
Planta de Implantação/Cobertura do Alojamento Proposto Esc.:1:200
Planta de Piso Geral do Alojamento Proposto Esc.:1:50
Alçado Oeste do Alojamento Proposto Esc.:1:50
Alçado Este do Alojamento Proposto Esc.:1:50
Alçado Norte do Alojamento Proposto Esc.:1:50

Alçado Sul do Alojamento Proposto Esc.:1:50

Corte AA do Alojamento Proposto Esc.:1:50

Imagem Foto-Realista Adega 1

Imagem Foto-Realista Adega 2

Imagem Foto-Realista Adega 3

Imagem Foto-Realista Adega 4

Imagem Foto-Realista Alojamento 1

Imagem Foto-Realista Alojamento 2

Imagem Foto-Realista Alojamento 3

Imagem Foto-Realista Alojamento 4

Imagem Foto-Realista Alojamento 5

Imagem Foto-Realista Alojamento 6

Imagem Foto-Realista da Maquete 1

Imagem Foto-Realista da Maquete 2

Imagem Foto-Realista da Maquete 3