

# A ARQUITECTURA DOS SENTIDOS

Um projecto de enoturismo no Douro

Bárbara Abreu Ventura Bernardo

Orientação: Professor Doutor José Cabral Dias

Faculdade de Arquitectura da Universidade do Porto

Setembro 2018

#### NOTA PRÉVIA

A presente dissertação encontra-se ao abrigo do antigo Acordo Ortográfico.  
As citações transcritas encontram-se em Português e foram, quando necessário, traduzidas livremente pela autora.

## AGRADECIMENTOS

Aos meus pais, por proporcionarem todos os meios para a minha formação académica e pessoal e por apoiarem todos os meus sonhos;

Ao meu irmão e à minha família pelo carinho, motivação e interesse;

Ao Rui e aos meus amigos, por me acompanharem neste processo, por toda a força e toda a ajuda;

Ao Professor Doutor José Cabral Dias pela orientação, partilha de conhecimentos, disponibilidade e incentivo.

A presente dissertação parte de dois temas-chave, essências para a sua elaboração: a arquitectura e o vinho. Pretende-se com isto criar uma reflexão crítica sobre a arquitectura como experiência para os sentidos, tendo como enquadramento o Douro e a produção vinícola, dados base para o desenvolvimento projectual de uma adega. Para além do interesse disciplinar, a escolha deste tema permitirá a oportunidade de estudar essa indústria, em constante evolução, assim como diferentes atitudes arquitectónicas com que tem sido abordada, com intensa carga conceptual e sensorial.

A análise e definição dos diferentes elementos da paisagem vinhateira duriense, a compreensão do lugar, e a interpretação do enquadramento actual da cultura do vinho na arquitectura, permitirá também perceber, ainda que implicitamente, o fenómeno do enoturismo enquanto veículo de aproximação entre as pessoas e as adegas.

Todos estes elementos contribuirão para uma melhor definição de uma estratégia projectual, e a construção de um programa que possa relacionar os vários âmbitos. O âmbito do turismo rural, que visa requalificar um espaço devoluto da propriedade (promovendo a integração de espaços pré-existentes num programa actual) e o âmbito do turismo de produção que visa a apresentação de um projecto para uma adega contemporânea. Estes procurarão ser veículos para conjugar as vertentes funcionais e perceptivas da arquitectura, aspectos técnicos e poéticos, como proposta para a materialização de ambientes singulares.

Palavras Chave: Percepção, Atmosfera, Escala, Vinho, Turismo, Douro, Paisagem

## ABSTRACT

---

The present dissertation starts from two key themes, essences for its elaboration: the architecture and the wine. This is intended to create a critical reflection on architecture as an experience for the senses, having as a framework Douro and wine production, basic data for the development of a winery. In addition to the disciplinary interest, the choice of this theme will allow the opportunity to study this industry, in constant evolution, as well as different architectonic attitudes with which it has been approached, with an intense conceptual and sensorial load.

The analysis and definition of the different elements of Douro wine landscape, the understanding of the place, and the interpretation of the current framework of wine culture in architecture, will also allow us to perceive, albeit implicitly, the phenomenon of wine tourism as a vehicle for rapprochement between people and the cellars.

All these elements will contribute to a better definition of a project strategy, and the construction of a program that can relate to the various spheres. The scope of rural tourism, which aims to requalify a vacant property space (promoting the integration of pre-existing spaces in a current program) and the scope of production tourism aimed at presenting a project for a contemporary winery. These will seek to be vehicles to combine the functional and perceptive aspects of architecture, technical and poetic aspects, as a proposal for the materialization of singular environments.

Keywords: Perception, Atmosphere, Scale, Wine, Tourism, Douro, Landscape



# ÍNDICE

---

RESUMO / ABSTRACT	4
INTRODUÇÃO	9
1. AS ARQUITECTURAS DO VINHO	15
CONTEXTUALIZAÇÃO	17
PAISAGEM VINHATEIRA	19
A VINHA	23
ARQUITECTURAS DO VINHO	29
O ENOTURISMO	35
2. ARQUITECTURA SENSORIAL	39
PERCEPÇÃO E ATMOSFERA	41
DOS SENTIDOS	45
LUZ E SOMBRA	
TEMPERATURA E HUMIDADE	
MATERIALIDADE	
COR, AROMA, SABOR	
SOM E SILÊNCIO	
DA PERCEPÇÃO	69
FORMA	
INTERIOR E EXTERIOR	
ESCALA E PROPORÇÃO	
3. O PROJECTO	79
LOCALIZAÇÃO E CONTEXTUALIZAÇÃO	81
TEMPO E RUÍNA	87
A CARDENHA	93
ESPAÇOS E PROCESSOS DA PRODUÇÃO VINÍCOLA ACTUAL	99
DEFINIR O PROGRAMA	103
ESTRATÉGIA	107
CARACTERIZAÇÃO DO ESPAÇO	111
CONSIDERAÇÕES FINAIS	123
GLOSSÁRIO	127
BIBLIOGRAFIA	130
ÍNDICE DE IMAGENS	133
ANEXOS	137



## INTRODUÇÃO

---

*“O Doiro sublimado. O prodígio de uma paisagem que deixa de o ser à força de se desmedir. Não é um panorama que os olhos contemplam: é um excesso da natureza. Socalcos que são passadas de homens titânicos a subir as encostas, volumes, cores e modulações que nenhum escultor, pintor ou músico podem traduzir, horizontes dilatados para além dos limiares plausíveis da visão. Um universo virginal, como se tivesse acabado de nascer, e já eterno pela harmonia, pela serenidade, pelo silêncio que nem o rio se atreve a quebrar, ora a sumir-se furtivo por detrás dos montes, ora pasmado lá no fundo a reflectir o seu próprio assombro. Um poema geológico. A beleza absoluta.”*<sup>1</sup>

Uma das principais motivações para a escolha deste mote, parte das várias visitas que a autora desta prova costuma efectuar, desde criança, à quinta de família situada no Douro, de onde surgiu uma forte relação e interesse tanto pela paisagem duriense como pelos temas e ofícios que lhe estão associados. Valoriza-se também a oportunidade de desenvolver um projecto prático em contexto dito rural, aliada ao confronto com a realidade de projectar para um cliente. A investigação projectual, tem igualmente um papel importante no sentido do desenvolvimento de conhecimento sobre áreas distintas, mas também aliadas à arquitectura e que, permite complementar o trabalho prático de forma a dar-lhe um significado. De certo modo, o interesse em desenvolver um projecto ligado a esta região suscitou uma reflexão sobre a função da vinha e dos elementos construídos na paisagem que fazem desta um património tão singular.

*“A relação de um edifício com o seu sítio é de importância capital e embora normalmente, e sob o ponto de vista da dimensão, o sítio predomine sobre o edifício, a verdade é que este embora pequeno, pode destruir totalmente aquele, quando o que seria de desejar era a obtenção de um equilíbrio harmónico entre dois elementos em presença.”*<sup>2</sup>

Entendendo a paisagem agrícola como um registo do tempo, em que elementos humanos entraram em sintonia com os elementos naturais, verifica-se a forma como foi estabelecida uma harmonia entre a exploração e a conservação da paisagem na Região Demarcada do Douro. Na prática, desenvolver um projecto arquitectónico contemporâneo, num ambiente onde a tão descaracterizada ruralidade ainda convive com alguns elementos do passado, e onde as técnicas construtivas e as estruturas de organização do território ainda estão muito presentes, requer que sejam tomadas as devidas atenções à imagem, ideias e intenções que o edifício pretende construir. Valorizar-se-á uma comunicação de conceitos como a integração na paisagem, os materiais usados, as volumetrias, ou o modo com os interiores se relacionam com a envolvente.

O objecto de estudo tema como base a criação de uma adega vinícola, com um programa concreto, destinada à produção de vinho da Quinta da Bela, Lamego, e à sua apropriação turística em

---

<sup>1</sup> TORGA, Miguel, *Diário XII in Diário Douro*, Porto: Edições Caixotim, 2007 (1ª ed. textos de 1934 a 1990), p. 86

<sup>2</sup> TÁVORA, Fernando, *Da organização do espaço*, Porto: FAUP Publicações, 2008 (1ª ed. 1962), p.59



visitas, vindimas e provas de vinho. O local de implementação desta será no espaço onde a antiga adega (subdimensionada para a produção a que a quinta se propõe) existiria. Como complemento, será também projectado um espaço de habitação ocasional, numa antiga ruína de xisto, chamada de cardenha, situada na cota mais elevada do terreno. Esta casa encontra-se sem uso prático, devido às suas condições, o que motiva a sua reabilitação e criação de um pequeno espaço de retiro.

Neste sentido, o trabalho estruturar-se-á em três momentos, tendo início na observação e estudo do espaço construído em contexto rural, mais precisamente, na paisagem duriense, partindo de uma análise ao território, transformações e continuidades do percurso vitivinícola. O primeiro momento visará, então, compreender a contextualização histórica e paisagística do Douro, o processo vínico e a popularidade emergente da cultura do vinho, que tem sido motivo para a evolução e desenvolvimento da relação entre o vinho e a arquitectura. Como parte do processo, serão estudadas várias referências arquitectónicas a nível nacional e mundial de espaços de produção de vinho, que tal como proposto neste trabalho, passaram a acumular outras funções que qualificam as suas instalações, tanto a nível funcional, como também na resposta à procura turística. A popularidade que emerge da cultura do vinho é a causa para este desenvolvimento, o que leva os produtores a investir em força no comércio do turismo de cultura e de lazer. Esta dinamização que o negócio adquire, combinada com a arquitectura das adegas, potencia a abertura dos seus espaços a um público que procura novas experiências, tais como o trabalho nas vindimas e a apreciação do vinho.

Num segundo momento, pretende-se relacionar os aspectos perceptivos e sensoriais da arquitectura, tratando de temas chave como a luz, forma, temperatura, som, cor, material e escala. Estes elementos servem também para justificar escolhas no desenvolvimento prático do projecto de forma a que os requisitos e condicionantes técnicos e a pura objectividade sejam complementados com outros sentidos que proporcionem outra experiência do espaço. "*Lamber pedras, madeira, metal, perceber as diferenças, pesar, tatear, atirar os materiais contra um armário, desenhar o som, a densidade, o gosto*"<sup>3</sup> e sentir a atmosfera. É, portanto, no equilíbrio e fusão entre o desempenho técnico da construção, as necessidades funcionais e a intencionalidade perceptiva no processo criativo do projecto, que resulta a peculiaridade da expressão arquitectónica.

Por fim, como último momento, será realizada a proposta prática do projecto tendo em conta tudo o que foi tratado anteriormente. Será elaborada uma apresentação sobre o terreno a intervir, as suas condicionantes e os seus potenciais, o programa definido e os princípios de concepção. Tendo como sustentação premissas reais como o cliente, o lugar e dados de produção, será considerado também um registo de ensaio sobre a acção arquitectónica em contexto rural, interessando equacionar as questões, reflexões e conhecimentos sobre o vinho, os seus espaços e o seu público

Depois de todo este processo de investigação e experimentação prática em torno dos temas da arquitectura e do vinho, será apresentado o projecto final como resultado e procura de uma solução que procura conjugar o mundo de produção, comercialização e turismo vinícola, garantindo-lhe um valor sustentável e de valorização patrimonial.

---

<sup>3</sup> MOURA, Eduardo Souto, Sem Título, Entrevista in Diário de Notícias, 2017 (versão online) [<http://www.dn.pt/artes/interior/cada-vez-tenho-menos-prazer-na-arquitetura-que-me-pedem-so-interessam-o-tempo-e-o-dinheiro-8680642.html>]





“Podemos afirmar que intervenções como a de Malaparte nas rochas de Punta Massullo e a de Chillida na costa de San Sebastián convertem um “lugar” indeterminado num “lugar” único e singular.”

Martin Heidegger, “Bauen Wohnen Denken”

“O locus assim concebido acaba por evidenciar, dentro do espaço indefinido, condições e qualidades necessárias para a compreensão de um facto urbano”, leia-se da arquitectura.

Aldo Rossi, La arquitectura de la ciudad



1913

# 1. AS ARQUITECTURAS DO VINHO

---

As imagens e citações apresentadas servem de epígrafe a esta dissertação e enquadram o essencial do pensamento subjacente ao trabalho aqui exposto.

Observando a diversidade plástica que dá forma à paisagem duriense “*os nossos olhos encontram sempre espaço organizado, organizado por homens e organizado tão solidariamente que não é fácil distinguir o que cabe ao construtor civil, ao agrónomo, ao lavrador (...). É assim o espaço organizado, tão contínuo nas suas dimensões físicas como no processo da sua organização.*”<sup>4</sup>

A compreensão da paisagem vinhateira, parte de uma reflexão sobre a cultura da vinha e o processo vinícola. A modelação deste território rural resulta do desenvolvimento de uma tradição popular que se foi adaptando e transformando de modo a criar uma intenção de organização de espaços favoráveis à viticultura. Intervir no território requer compreender a multiplicidade de técnicas usadas na construção de adegas, plantação de vinhas, desenho de encostas e até no traçado dos muros. Desta paisagem humanizada resulta, então, uma ligação entre a construção e a topografia, em que os limites entre o geométrico e o orgânico se esbatem, e a principal protagonista é a vinha, que se repete em variações de forma, luz e cor.

O objectivo deste primeiro momento é fazer uma aproximação ao território que se irá tratar e procurar perceber as suas formas tradicionais vernaculares. Estas formas, compostas por elementos essenciais na construção da paisagem vinhateira, são, por vezes, quase imperceptíveis, mas, num conjunto harmonizado, podem intitular-se de “arquitecturas do vinho”. Todas estas peças têm a sua relevância, aquando uma intervenção arquitectónica na região.

---

<sup>4</sup> TÁVORA, Fernando, *Da organização do espaço*, Porto: FAUP Publicações, 2008 (1ª ed. 1962), p. 20



004 e 005 | O transporte da uva e a vindima nos anos 50

## contextualização

A paisagem do Douro, obra multissecular, resulta de uma evolução de formas de construção e adaptação de saberes e técnicas, onde se encontram vestígios com mais de 3 mil anos, comprovando uma continuidade histórica que contribui para o seguimento de uma actividade económica sustentável e próspera, promovendo o uso dos recursos disponíveis de modo eficiente e responsável, proporcionando benefícios até aos dias de hoje.

Em termos resumidos, o território duriense, até à implantação do reino português, viu-se ocupado por vários povos, desde romanos, visigodos, suevos e muçulmanos. Desde a época da romanização, foi desenvolvida a cultura da vinha, algo possibilitado pela construção de pontes e redes viárias mas foi já mais tarde, durante a Baixa Idade Média, que a ordem de Cister, ao instalar-se na região, construiu vários mosteiros e propriedades nas encostas do Douro, contribuindo para o desenvolvimento económico e agrícola da região. Porém, a análise histórica onde é mais importante incidir para enquadrar o tema deste trabalho, inicia-se no século XVII, aquando o aumento de procura dos vinhos ibéricos por parte dos flamengos e ingleses. *"Surge neste contexto a criação do vinho do porto, homónimo da cidade exportadora, um exclusivo da região que iria abrir mercados por todo o mundo."*<sup>5</sup> O Douro do século XVII transformou-se num dos primeiros casos em Portugal de capitalismo agrícola, devido à forte procura do vinho aí produzido, trazendo grande prosperidade, tanto à região como aos seus comerciantes, na maioria, ingleses.

Contudo, na década de 1860, a filoxera<sup>6</sup> abateu-se sobre o Douro. Durante décadas ficaram abandonados terrenos, socalcos e encostas. *"(...)chaga antiga e permanente cicatriz no Douro, 20 000 hectares de miséria, de abandono e de desprezo. Mesmo de longe, ainda se conseguem ver perfeitamente debaixo do mato, a marca eterna dos antigos muros e socalcos, numa doce escadaria construída com esforço e destruída violentamente"*<sup>7</sup>. Perante esta devastação, o povo viu-se obrigado a abandonar antigos modelos de socalcos, construindo novos métodos, adequados às suas necessidades, o que transformou a topografia da região e abalou a cultura vinícola que abraçava as práticas antigas como uma herança dos antepassados e um saber empírico. No fim do século XIX, aquando a chegada da Ferreirinha<sup>8</sup> a Portugal, o comércio do vinho do porto começou a recuperar, ganhando uma fama muito grande nos meios e mercados internacionais. Face a este desenvolvimento, o Estado investiu na construção da linha de ferro do Douro, que veio potenciar em grande escala a mobilidade populacional e transporte de vinho. Esse processo de desenvolvimento, que tem um dos seus pontos altos na criação da primeira região demarcada a 1757, por Marquês de Pombal, é contudo de avanços e

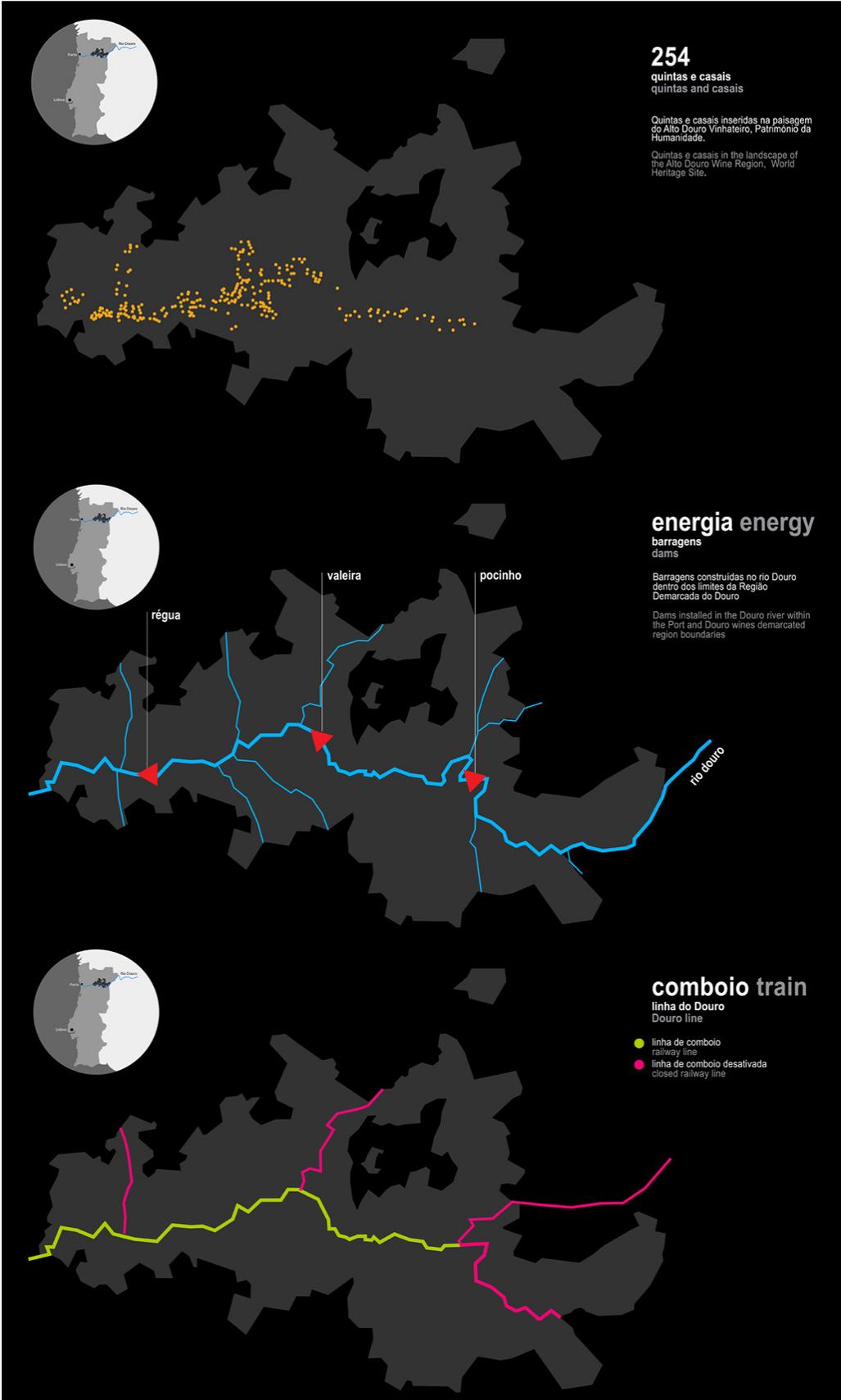
---

<sup>5</sup> TRIGO, Jorge Miguel, *Arquitectura e Construção de Paisagem – O Douro e a Adega da Quinta do Granjal*, Porto: FAUP, 2016 p. 93

<sup>6</sup> insecto que se desenvolve nas videiras, e se constitui como a praga mais devastadora da viticultura mundial, alterando profundamente a distribuição geográfica da produção vinícola e provocando uma crise global na produção e comércio dos vinhos que durou quase meio século

<sup>7</sup> BARRETO, António, *Um Retrato do Douro*, Lisboa: Edição Vista Alegre, 1984 (1ª ed.), p. 28

<sup>8</sup> Antónia Adelaide Ferreira lutou contra a falta de apoios dos sucessivos governos, debateu-se contra a doença da vinha e deslocou-se a Inglaterra para obter informação sobre os meios mais modernos e eficazes para combater esta peste, bem como processos mais sofisticados de produção do vinho, investindo também em novas plantações de vinhas no Douro



006 | Esquemas das quintas e casais do Douro, barragens e linhas de comboio

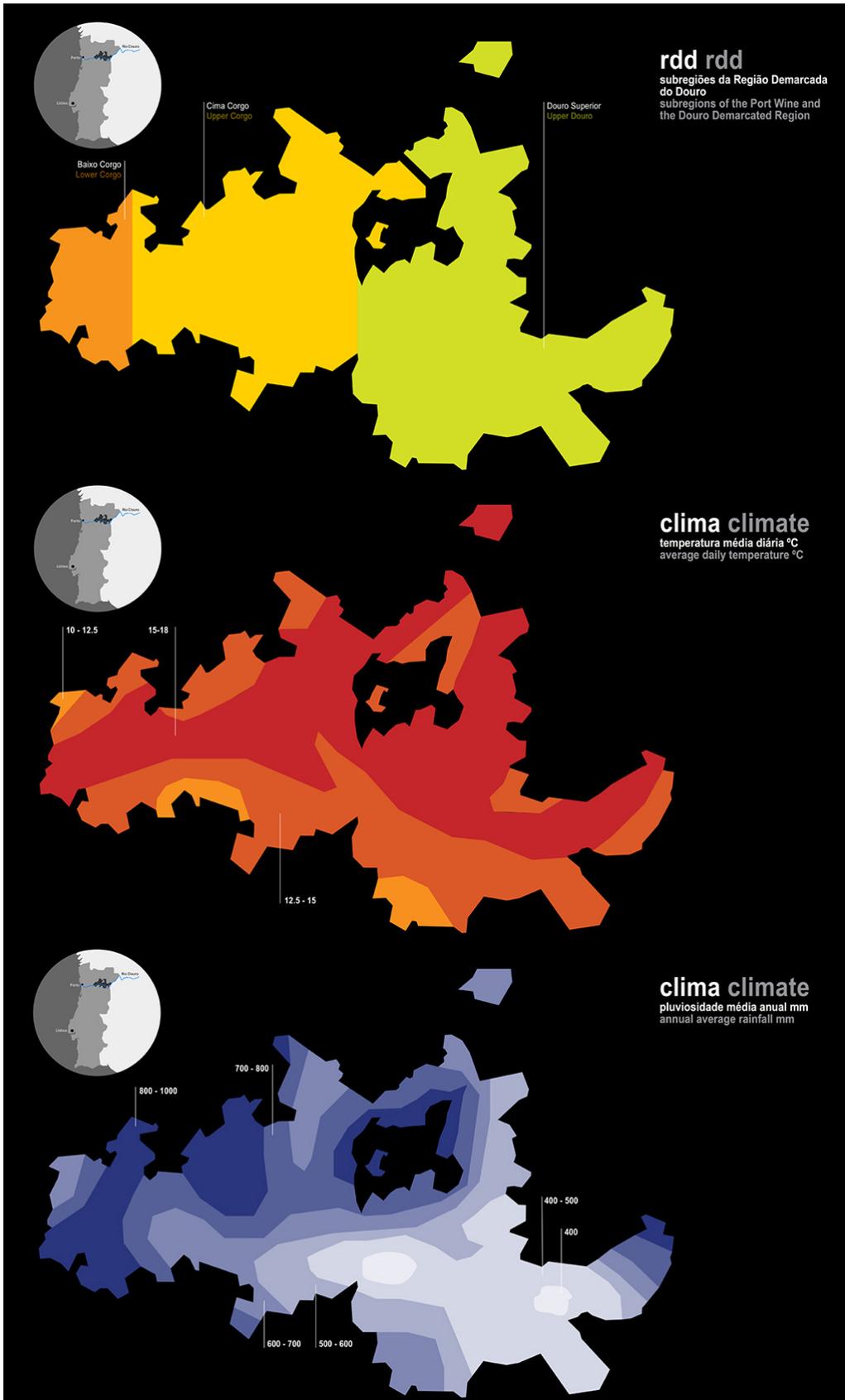
recúos. Comprovando-o, o século XX, que ficou marcado sucessivamente por épocas de crescimento e de instabilidade. A crise no sector nos anos 50 foi motivada pela sucessão de duas grandes Guerras Mundiais. Mais tarde, na década de 60, iniciaram-se as construções das barragens no Douro, alterando o leito do rio e permitindo o acesso a mais embarcações. Foi também autorizado o transporte do vinho por estrada, algo que só se realizava via barco ou comboio. Desde a década de 70, até agora, a expansão da vinha neste território intensificou-se, incentivando a melhoria dos mercados, a construção de adegas e o desenvolvimento do enoturismo.

O território humanizado dos vinhedos presenciou, portanto, a modos de ocupação e organização vegetal de diferentes épocas históricas, que, apesar das fortes transformações, mantem uma forte identidade, reflectida por rituais, técnicas, costumes, que se desenvolveram em função de novos conhecimentos e criaram o Douro que hoje conhecemos.

### ***paisagem vinhateira***

A paisagem do Alto Douro Vinhateiro é definida por uma elevada identidade associada à sua modelação em socalcos, quintas e vinho do Porto. Em 14 de Dezembro de 2001, esta área foi classificada pela UNESCO como Património da Humanidade, na categoria de paisagem cultural. O valor desta paisagem, relaciona-se directamente com toda uma rede complexa de elementos, designadamente o sistema de cultivo da vinha em socalcos, otimizados de maneira a realizar-se o aproveitamento de recursos, uma estrutura de mobilidade, redes viárias e uma organização de terrenos de quintas e construções vinícolas.

Todavia, o elemento que mais marca a paisagem e a caracteriza é o rio Douro, rio este que foi, até ao século XX, graças ao seu leito alargado e através dos barcos rabelos, a principal via de comunicação usada no transporte do vinho até às caves dos exportadores localizadas no litoral (Gaia/Porto). Actualmente, este meio é cada vez menos usado e dá lugar às embarcações de lazer e cruzeiros turísticos, com fins recreativos. Como apoio a esta nova actividade, foram construídos vários cais ao longo do caudal duriense para atracar estas embarcações, alterando assim a imagem mais crua que o rio possuía. Tanto a rede ferroviária como rodoviária contribuíram também para a transformação gradual da paisagem. O caminho de ferro construído nas encostas do Douro permitiu complementar o transporte de vinho para a costa com mais segurança e rapidez, sendo uma obra de grande importância para a região. A sua construção necessitou de uma astuta engenharia no nivelamento do terreno, escavação de túneis e estruturação de pontes. Actualmente algumas linhas foram abandonadas, (mantendo-se apenas a linha do Douro, que liga o Porto a Barca d'Alva ao longo de 200 km para fins turísticos e transporte da população que por aí habita). As vias para uso automóvel que se hierarquizam em escala e importância, conforme a proximidade das quintas e aldeias, começaram a aparecer a partir do século XX devido à necessidade de transporte do vinho de modo a complementar as vias já existentes. E como o território é bastante acidentado, só a partir da década de 60 é que as vias começaram a reunir condições favoráveis à circulação, primeiramente em terra batida, depois em pedra e finalmente alca-



007 | Esquemas das subregiões do Douro, a sua temperatura média diária e a sua pluviosidade média anual

troadas. Testemunhando o valor paisagístico que essa rede sublinha, hoje podemos circular pelo Douro através de estradas nacionais - N222, premiada internacionalmente, em 2015, como “melhor estrada do mundo” - viadutos, pontes e autoestradas. Por último, mas não menos importante, também a rede eléctrica foi um elemento bastante modificador da paisagem vinhateira, e dos que mais causa “ruído visual” tanto nas vinhas como no rio. A electricidade apareceu no Douro, de forma gradual, durante o século passado: inicialmente servia apenas os vários aglomerados populacionais, depois foi-se alastrando a cada propriedade, numa rede eléctrica interna que se distribuiu pelas vinhas através de postes de metal ou betão e transportam a energia para várias infraestruturas agrícolas. Complementamente, a Região Demarcada conta com 3 barragens (Régua, Valeira e Pocinho) que constituem uma fonte de produção energética e marca o território. Recentemente também têm aparecido energias renováveis alternativas como turbinas eólicas e painéis solares, alterando a leitura da paisagem.

Contudo, estas transformações, apesar de bastante marcantes na paisagem rural, são essenciais para o desenvolvimento e promoção da região e para o crescimento da produção de vinho.

Este território é tradicionalmente subdividido em três regiões: o Baixo Corgo, o Cima Corgo e o Douro Superior. Em termos de desenvolvimento de ocupação populacional, a zona do Baixo Corgo foi a primeira a ser ocupada devido à sua proximidade às cidades do litoral. Embora seja a região com menor dimensão, é também a mais desenvolvida na prática vinícola, em virtude do clima mais húmido e solo menos inclinado e fértil. Analisando o clima por sub-regiões do Douro, é possível verificar uma variação de temperatura ao longo do percurso do rio, que por sua vez altera a qualidade da vinha, dando origem a vinhos diferentes. A zona do Baixo Corgo, área mais a poente, é a região mais húmida, fresca e fértil. O Cima Corgo possui um clima mais seco e quente, e a sub-região do Douro Superior é a zona mais árida da Região Demarcada, caracterizando-se pelo seu clima continental de extremos. Esta região possui, então, características climáticas muito próprias influenciadas pela exposição solar, inclinação e altitude, com uma precipitação anual moderada e humidade relativa média.

*“Afora um clima com marcas de carácter continental, provocadas pelo facto de o rio Douro permitir franca passagem dos ventos de Espanha, a constituição do solo de xistos e a feição do relevo determinam as possibilidades de tipos únicos de cultivo, em que, desde as hortaliças ao vinho, ao azeite e às frutas, o padrão atingido é o do excepcional.”<sup>9</sup>*

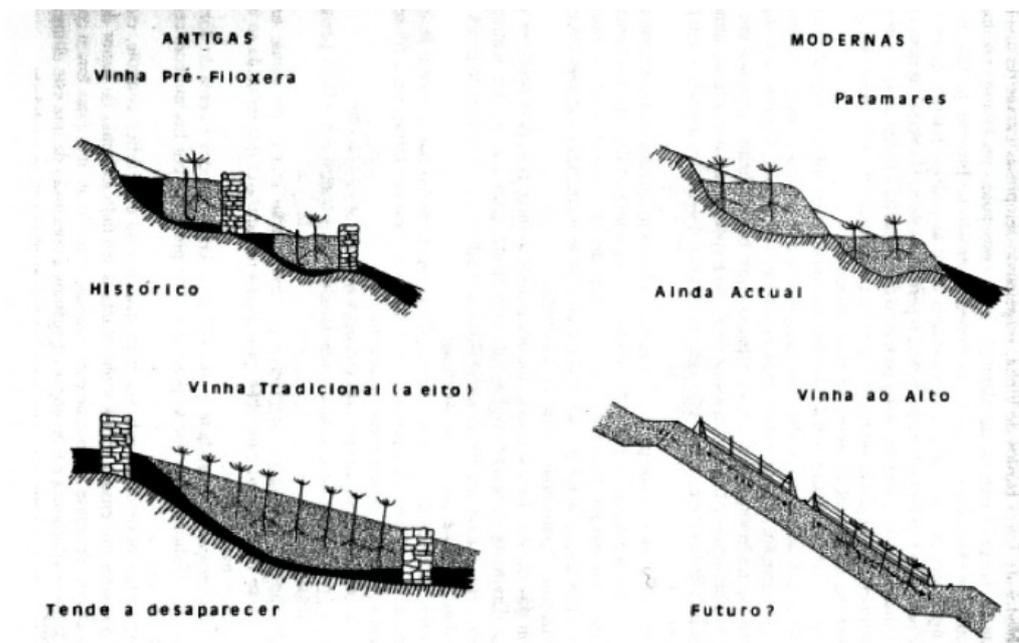
O carácter e peculiaridade do vinho do porto, advém em grande parte das condições climáticas onde é produzido, condições essas por vezes adversas, perceptível pelo dito popular “nove meses de Inverno e três meses de inferno”.

*“No Verão, um calor de forja caldeia o xisto e transforma a corrente numa alucinação de lava a mover-se; no inverno, até os olhos das videiras choram de frio.”<sup>10</sup>*

---

<sup>9</sup> A.V., *Arquitectura Popular em Portugal*, Lisboa: Ordem dos Arquitectos, 2004, p. 177

<sup>10</sup> TORGA, Miguel, *O Douro*, in Portugal, Alfragide: Publicações Dom Quixote, 2000 (1ª ed. 1986), p. 46



008 | Esquemas dos tipos de implantação da vinha na Região Demarcada do Douro, segundo o Eng. João Nicolau Almeida  
 009 | Vinha ao alto na Quinta da Bela

## ***a vinha***

Nesta panorâmica, é impossível não fazer referência também ao elemento mais marcante deste território: a vinha.

*“As vinhas do Rio Douro constituem um dos mais imponentes espaços do mundo, só comparáveis aos campos de arroz da China também plantados em socalcos. Um lugar assim não morrerá nunca. É privilegiado para o sofrimento e o seu destino é viver em convulsões como se vê pelo gesto das videiras, curvas, nodosas, escamudas, negras.”*<sup>11</sup>

Em virtude da destruição que se abateu no Douro devido à filoxera, como já foi explicado atrás, o modo de plantação de vinhas teve de sofrer alterações, e conseqüentemente, transformar a imagem paisagística do território até então. Foram, por isso, adoptados novos sistemas de cultivo e construção de taludes de terra, com terraços inclinados e capacidade para um maior número de fiadas e a vinhas ao alto, apontadas como vantajosas por abolirem os muros de pedra. No sistema de patamares horizontais, semelhantes à vinha pré-filoxera, as vinhas são distribuídas por terraços que acompanham as curvas de nível. A ligação entre eles é feita por estradas diagonais que permitem o acesso aos camiões que fazem a recolha das uvas. O sistema de vinha ao alto, tem sido utilizado nas plantações mais recentes, pois embora não possa ser usado em grandes declives, permite o uso de ferramentas para substituir ou auxiliar a operação humana. O novo mosaico do Douro é, então, composto por diferentes sistemas de plantação de vinhas, aos quais acrescem as vinhas sem armação, predominantes nos terrenos menos inclinados do Douro Superior.

Na Quinta da Bela são usados diversos sistemas de plantação de vinha, tanto ao alto como em patamares, em conformidade com o declive do terreno e a orientação desta. A forma como é disposta a vinha é, portanto, fundamental, de modo a rentabilizar os trabalhos, a obter uma melhor organização espacial, a facilitar a circulação na quinta e, naturalmente, na qualidade do vinho.

---

<sup>11</sup> *Vale Abraão*, Filme de Manoel de Oliveira, 1993



010 | O uso do muro duriense na Quinta do Sibio

## ***o muro***

O Vale do Douro possui uma paisagem magnífica, esculpida pela erosão fluvial, geologicamente dominada por xistos e granitos. Complementam-se assim, a escala geológica e a escala humana: *“Por todo o lado, a imagem clara de que por ali andou a mão do homem, construindo os socalcos e os muros de suporte, com xisto arrancado do chão; alisando patamares, para plantar a vinha; plantando oliveiras e amendoeiras em encostas incríveis e sítios inimagináveis; abrindo caminhos que começam e acabam no horizonte”*.<sup>12</sup> O Homem retira da natureza, o material para a sua obra.

Tendo a exploração vinícola origem na época romana, como se disse, interessa salientar que, já nesse período, a pedra era utilizada na construção dos muros nas muralhas das cidades. Essas noções construtivas existem também no Douro, onde hoje é visível o mosaico resultante desta malha murária. O muro duriense apoia directamente sobre o solo e varia entre os 40-80 cm de largura. As pedras são dispostas a seco, de forma desencontrada, com o interior preenchido com terra e pedras pequenas. O remate superior consiste na técnica de colocação de lajes dispostas verticalmente ao longo da estrutura. É possível, por vezes, encontrar aberturas no muro que possibilitam a libertação de solo para outras culturas, facilitam o escoamento de águas e, com as raízes das videiras, ajudam a sustentação da pedra.

Como parte integrante da paisagem, este muro pode ter diferentes funções tais como suporte ou elemento de fronteira entre público e privado. O muro duriense reflete, então uma técnica construtiva inter-geracional e os materiais com que é construído são o xisto e, por vezes, o granito. Dado o declive acentuado do terreno, este é um dos elementos básicos na estruturação da matriz territorial, organizando o território na delimitação física dos espaços e contenção de terras e socalcos. O facto de existirem vários tipos de xisto, possibilita uma diversidade de coloração, textura e resistência na criação do muro, contribuindo para esta *“manta de retalhos”* que é o Douro. O mosaico *“caracteriza-se pela diversidade de culturas, compartimentação e pela presença do xisto nos muros de suporte das vinhas e delimitadores de parcelas e propriedades”*.<sup>13</sup>

Podemos, portanto, perceber que o muro é um elemento muito importante na constituição da paisagem duriense, não só como fronteira, mas também como elemento estanque do solo, elemento de acesso com escadas ou elemento puramente icónico e tradicional. A Quinta da Bela, tal como todas as outras, serve-se deste elemento para cumprir várias dessas funções.

Contudo as quintas não determinam os seus limites apenas através de muros, mas fazem-no também com plantação de árvores e aberturas de caminhos.

## ***os caminhos***

Os caminhos do Douro são definidos por uma incomparável malha viária que funde tanto estradas principais, como estradas de acesso às quintas, e caminhos entre as vinhas dentro das próprias quintas. Independentemente da escala, todos estes são caminhos indirectos e sinuosos, com curvas e desníveis que se fundem com a paisagem. Da referida Estrada Nacional 222, a principal estrada du-

<sup>12</sup> BARRETO, António, *Um Retrato do Douro*, Lisboa: Edição Vista Alegre, 1984 (1ª ed.), p. 28

<sup>13</sup> MONTEIRO, Jorge, *DOURO Estudos & Documentos 19*, vol. III; GEHVID, 2005, p. 45



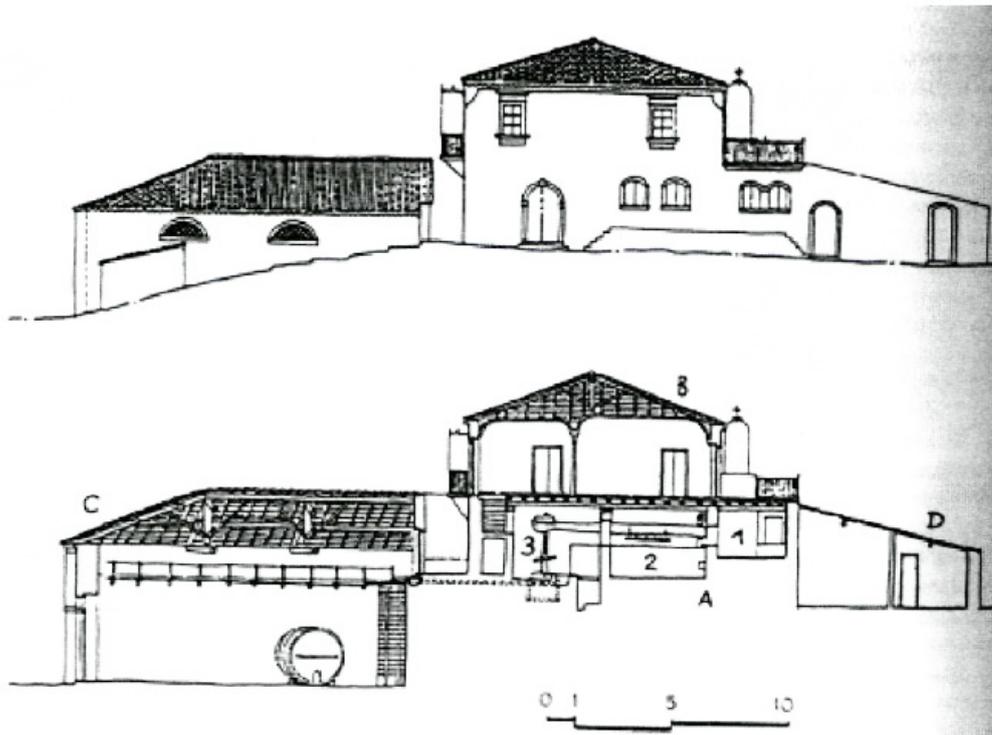
011 | As escadas e os caminhos na Quinta do Roncão, Alijó

riense que interliga toda a região, nascem as estradas secundárias que permitem o acesso ao seio das montanhas, onde se encontram as vilas e quintas durienses. Normalmente, os caminhos de acesso às quintas não são vias privadas, ao garantirem o acesso a mais do que uma quinta. No que diz respeito à mobilidade no interior das quintas, e após análise dos modelos gerais de construção da paisagem duriense definidos pela unidade do muro, é importante analisar as soluções que garantem a mobilidade e circulação dos trabalhadores num terreno com características especiais. O essencial é que tudo obedeça a um plano que ligue elementos e desempenhe uma necessidade funcional intrínseca à actividade vinícola.

Neste sistema complexo, os caminhos sinuosos de acesso às vinhas, ajustam-se em função da topografia e atravessam de forma diagonal os topos das fiadas onde é feita a colheita da uva. Por sua vez, os estreitos trilhos entre as parcelas de vinha desenvolvem-se em movimentos paralelos e lineares. Os caminhos são geralmente murados ou marcados por plantações de árvores, sobretudo quando definem divisão entre propriedades. Por vezes, o traçado destes acessos é também aproveitado para o transporte de águas da chuva através de canais enterrados.

As escadas e rampas que por vezes se perdem no meio da escala da paisagem duriense são parte desta construção de acessos e solução para vencer os desníveis de forma mais suave. As escadas mais comuns são as que se encostam paralelamente aos muros, de um único lanço e com pouca largura. Estes elementos procuram moldar-se às estruturas murárias para ajudar na transição entre socalcos, garantindo uma mutação na plasticidade do muro que o torna tão característico.

Numa aproximação à Quinta da Bela, podemos distinguir, de forma hierárquica, 4 tipos de caminhos/percursos. O primeiro trata-se da estrada nacional 226, que faz a ligação entre o centro do Peso da Régua e a Freguesia de Cambres, onde a quinta se situa. A esta nacional ligam-se várias outras estradas que permitem o acesso às quintas, neste caso, tanto à Quinta da Bela, como a mais duas quintas adjacentes. A partir daqui, entramos num percurso privado, o da entrada para a quinta e que garante a principal circulação dentro desta. O quarto caminho refere-se aos percursos pedonais entre as vinhas, construídos para os trabalhadores e onde é feita a colheita da uva. A sucessão estrutural destes quatro momentos, é essencial na leitura da paisagem, permitindo tanto o distanciamento como a aproximação territorial e, no contexto desta prova, ao objecto de trabalho que lhe dá suporte.



012 | Esquema da tipologia da casa do proprietário em que a habitação se une aos espaços de produção de vinho  
 013 | Casa do proprietário na Quinta da Bela

### ***arquitecturas do vinho***

Nas encruzilhadas complexas dos caminhos, que cruzam esta paisagem, estão localizados assentamentos de vários tipos que a Arquitectura caracteriza. Numa análise abrangente, os traços mais salientes de formas dominantes da arquitectura no Douro podem ser visíveis em núcleos de povoamento como aldeias ou vilas, nas casas modestas ou palacetes das quintas, nas construções sagradas e capelas, e até nas construções mais pobres e isoladas: as cardenhas. As aldeias, num modo geral, encontram-se a cotas mais elevadas, junto de estradas principais e afastadas do rio, visto que as cheias eram recorrentes, o que trazia doenças e pragas. (Contudo, o Peso da Régua e o Pinhão, dos mais conhecidos exemplos de aglomeração populacional desta região, estão situados junto à foz de afluentes do rio Douro, inicialmente grandes entrepostos comerciais). A maioria das quintas, só é habitada de forma permanente pelos caseiros ou trabalhadores, visto que, tradicionalmente, os proprietários preferem residir nas vilas ou cidades mais próximas. Na Região Demarcada, não existem igrejas ou santuários grandiosos. O modesto património religioso marcado por pequenas capelas está disperso pela paisagem pontuando os pontos mais elevados, ou encontram-se no meio dos povoados. Faz-se esta apresentação para se dirigir o foco para o contexto da intervenção. Numa quinta, as arquitecturas que são construídas nascem de acordo com objectivos bastante concretos, visto que uma casa se qualifica como arquitectura de habitar e uma adega como arquitectura de produzir, tal como as vinhas e os socalcos como arquitectura de paisagem.

### ***arquitectura de habitação***

Entendendo as diferentes casas ou formas de habitação que se podem encontrar nas quintas da região vinhateira do Douro, interessa caracterizar o alojamento dos seus habitantes de acordo com a função e posição social que ocupam. São vários os tipos de arquitectura de habitação que existem neste território, porém é importante falar de duas fundamentais e mais comuns: a casa do proprietário e a cardenha, tendo em conta o papel de cada uma destas estruturas e o seu valor patrimonial, atendendo também ao exemplo da quinta do projecto.

### ***casa do proprietário***

Aquando a compreensão dos elementos que fazem parte de uma quinta duriense, pode notar-se que a unidade mais visível na sua estrutura é a habitação do proprietário, quer pela sua localização, quer pelo seu simbolismo. Este elemento, normalmente, serve apenas para férias e vindimas e pode nem existir nas quintas que se dediquem unicamente à produção, apresentando neste caso unicamente as construções de apoio como adegas e lagares. Normalmente não são obras de arquitectos, sendo a sua concepção de autoria desconhecida, grande parte entregue ao dono da casa, que define o rumo desejado de acordo com o seu gosto pessoal e necessidades, como se constata um pouco por todo o mundo rural do norte do país.



014 | Cardenha existente na Quinta da Bela

A disposição da casa parte, normalmente, de uma planta rectangular com rés-do-chão e primeiro andar, uma base fundamental na casa rural e que na região duriense adquire outras características. O primeiro andar serve para habitação do dono da casa e família, ficando o rés-do-chão para a adega e armazenamento do vinho. A inclinação do terreno é aproveitada ao máximo na implantação do edifício, por norma encaixado num socalco de modo a poder enterrar nas traseiras um outro volume onde se colocam os lagares. A casa transforma-se numa "*máquina de habitar e instrumento de trabalho*".<sup>14</sup> Esta tipologia é visível também em regiões vinícolas de Espanha e Itália, em que a habitação se une aos espaços de produção de vinho.

A casa do proprietário da Quinta da Bela encaixa-se exactamente nesta tipologia. O edifício, à face da rua de acesso secundária, possui 3 andares. O piso térreo é a actual adega e no piso superior encontram-se as áreas do esmagamento da uva, salão e cozinha de apoio. O salão, situado por cima da adega, é utilizado para eventos, jantares ou casamentos ocasionais. A cozinha situada nas traseiras serve de apoio ao salão. No terceiro e último piso situa-se a área privada da família: os quartos, sala de estar, sala de jantar e cozinha. Este piso tem ligação ao salão através de uma escada interior. Existe ainda um anexo de apoio à casa e à vindima nas traseiras da mesma.

### **cardenha**

Complementamente, as cardenhas são, no Douro, estruturas de pobres condições, onde "*ali dentro das quatro paredes de xisto faltava quase tudo*".<sup>15</sup> são destinadas ao descanso nocturno dos trabalhadores que se deslocavam sazonalmente às quintas. A sua utilização é agora rara, visto que o trabalho de vindima requer menos operários que deixam os trabalhos duros para as máquinas e os rápidos meios de locomoção permitem que os empregados fixos e jornaleiros residam nas aldeias vizinhas.

As cardenhas são normalmente casas térreas, encostadas ao monte que lhes faz um dos lados, geralmente, o tardo. Estas pequenas construções serviam como uma humilde habitação "*em que a palha centeia servia de colchão de todos*"<sup>16</sup>, e onde chegavam a viver famílias inteiras em condições insalubres. Na cota mais elevada do terreno da Quinta da Bela, depois de um caminho íngreme pelo meio das vinhas, existe também uma pequena casa em xisto, de 19m<sup>2</sup>. Esta cardenha encontra-se sem uso prático.

### **arquitectura de produção**

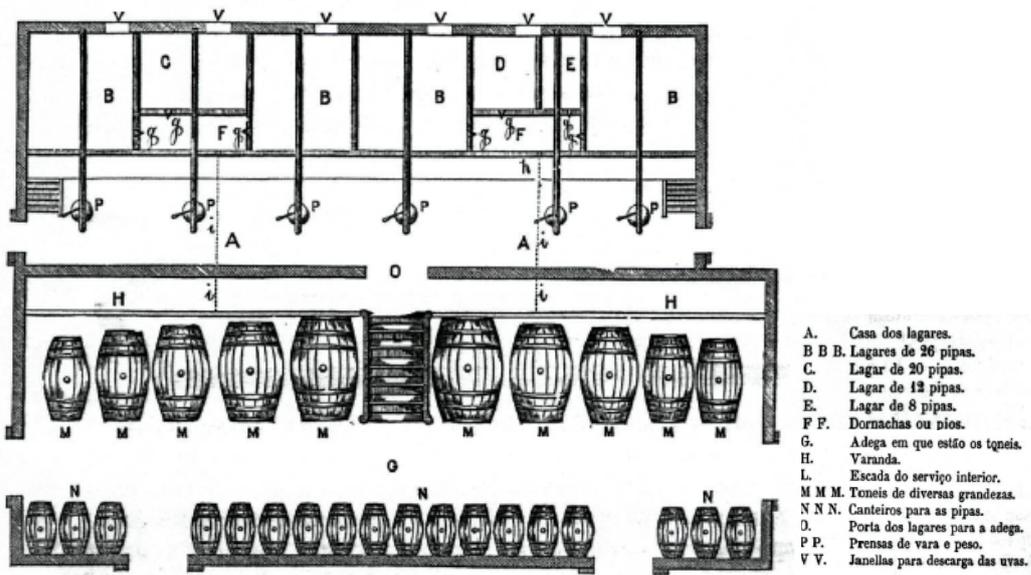
Na aproximação às várias formas de arquitectura no Douro, é, também, importante enumerar as unidades de exploração vinícola e agrária, que fazem parte das quintas. Estas estruturas afirmam essa funcionalidade e justificam a classificação do conjunto como "arquitectura rural". Aqui, a arquitectura de produção centra-se nas adegas, visto o principal produto ser o vinho.

---

<sup>14</sup> ALMEIDA, Carlos Alberto, *O românico no Entre-Douro-e-Minho*, Porto: FLUP, 1978 (vol. I) p. 52

<sup>15</sup> CUNHA, Manuel, *Douro Linda*, Editora Livros de Calope, 2008 p. 29

<sup>16</sup> TORGA, Miguel, *Diário XIII*, Coimbra: Edição do Autor, 1983 p. 184



015 | Oficina vinária segundo o visconde de Vila Maior  
 016 | Adega da Quinta da Bela - zona de fermentação  
 017 | Adega da Quinta da Bela - zona de esmagamento da uva  
 018 | Adega da Quinta da Bela - escada de ligação para passagem do pessoal e mangueiras

Considerando o modelo de quinta do século XIX, altura em que se verifica a consolidação do tema de produção de vinho, é visível um padrão de associação das zonas de produção com as zonas de habitar. Aliás, o esquema tradicional utilizado nas casas agrícolas do Norte de Portugal, consiste em utilizar o andar de baixo do edifício para armazenamento do vinho.

A particularidade da casa da região do Douro está na sua implantação estratégica no terreno, com acentuado declive, de modo a que os espaços essenciais de trabalho: lagares e adega, comuniquem e permitam que o vinho se mova pela força da gravidade. A própria casa intervém na produção como uma máquina. "*O difícil e acidentado terreno duriense significa, neste caso, a solução de vários problemas.*"<sup>18</sup>

Os lagares e a adega são, então, estruturas fundamentais numa quinta de exploração vinícola, pois garantem a transformação e o armazenamento do produto. A sala dos lagares é o local onde todo o processo de elaboração do vinho se inicia. Estes tanques são normalmente de granito, de dimensões variáveis, e recebem as uvas, que depois de colhidas serão aí esmagadas. É comum cada casa duriense conter mais do que um lagar, que se distribuem a todo o comprimento da parede sul da sala. Na sala justaposta aos lagares encontra-se a adega, ou sala de armazenamento do vinho. Estes dois espaços são ligados por uma escada para o pessoal e caleiras/mangueiras que transportam o sumo proveniente do esmagamento para as cubas ou pipas. A entrada para a adega é quase sempre virada a Norte, visto que, com o clima quente do Douro, esta orientação permite uma menor exposição ao sol, fugindo do calor excessivo e ventos fortes. Outros cuidados a ter com o vinho são a temperatura e a luz, factores que condicionam o espaço e a forma como deve ser construído, com pés direitos elevados e sem entradas directas de sol.

Analisando o caso prático da Quinta da Bela, podemos concluir que o espaço de produção do vinho também se baseia na tipologia tradicional das casas do Douro. A adega situa-se então no piso térreo, por baixo da habitação. Esta possui 160 m<sup>2</sup> e uma altura de 4 metros, um espaço subdimensionado para a produção a que a quinta se propõe neste momento. No piso superior encontram-se as áreas do esmagamento da uva, com 4 lagares e que tem ligação à adega através de uma escada íngreme por onde passam também os tubos que levam o sumo da uva resultante desse processo.

Estas adegas domésticas têm vindo a cair em desuso devido ao surgimento de grandes explorações vitícolas, que vieram impor a construção de novas estruturas, maiores e mais adequadas aos modernos meios de produção de vinho. Contudo estes pequenos espaços no rés-do-chão das habitações são, por vezes, a solução de novos agricultores que vão estabelecendo a sua independência na plantação de novas vinhas nos seus terrenos.

Com a evolução da tecnologia e novas práticas de vindima, também as adegas se têm trans-

---

<sup>17</sup> FAUVRELLE, Natália, *Quintas dos Douro: As arquitecturas do vinho do Porto*, 1999. Dissertação de Mestrado em História da Arte apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto, p. 51

<sup>18</sup> idem, p. 53



019 | Adega Quinta do Vallado - zona de provas e loja  
020 | Adega Alves de Sousa - zona de provas e loja

formado. Agora estão preparadas para receber os camiões que transportam a uva e contêm novos espaços que servem para acolher máquinas que substituem a maior parte do trabalho humano. Essas são responsáveis pela extração do engaço (raminhos que sustentam o cacho), prensas pneumáticas que rompem a casca da uva, tanques de fermentação em inox (cubas) e até máquinas de filtragem para destacar as impurezas. Estas novas adegas, geralmente térreas com espaços enterrados, tirando sempre partido da inclinação do terreno, passam a ser reconhecidas como volumes isolados de dimensão considerável, e procuram estabelecer-se junto a vias de acesso que permitam a facilidade de deslocação de pessoas e produtos.

### **enoturismo**

No presente, o processo incorpora outras dinâmicas ou, pelo menos, intensifica-as: *“O Douro transforma-se em produto. A paisagem económica já não se limita só ao vinho.”*<sup>19</sup>

Face à evolução tecnológica, e à transformação dos diversos sectores do território duriense, no século XXI nasceu um novo Douro, contemporâneo e classificado como património enquanto *“paisagem cultural, evolutiva e viva”*.<sup>20</sup>

Consequentemente, surgiram novos organismos de preservação daquela área, tanto ao nível patrimonial como a nível de gestão do território. Relativamente aos métodos construtivos usados e à continuidade histórica de práticas antigas, a alteração é gradualmente visível na paisagem. A pedra de xisto é substituída pelo betão ou outros materiais mais modernos e menos dispendiosos e os métodos de plantação variam entre os patamares e as vinhas ao alto, rasgadas por estradas que permitem o uso das máquinas e alteram a paisagem que um dia esteve entregue à mão de obra humana. Como resultado a escala dos edifícios altera-se, assumindo novas áreas e alturas. As quintas senhoriais são agora parte de grandes sociedades que possuem vastas propriedades, fazendo com que haja uma menor produção de vinho por parte dos agricultores privados e cresça então a produção entre cooperativas e pequenas e médias empresas.

Os palacetes transformam-se em hotéis e as quintas e casas de campo são convertidas em turismo rural, com novos conceitos e novas áreas exploradas. Nasce um novo sector económico que vem dinamizar o território duriense: o turismo. Com o crescimento do turismo rural, também os meios de transporte e visita pelo Douro se multiplicam. Em vez de barcos rabelos, são agora os cruzeiros turísticos que circulam pelo rio, entre provas de vinhos, vindimas e visitas às quintas. O público procura a experiência e as diferentes vivências, deslocando-se às regiões com o intuito de apreciar os vinhos e adquirir algum conhecimento na matéria.

---

<sup>19</sup> TRIGO, Jorge Miguel, *Arquitectura e Construção de Paisagem – O Douro e a Adega da Quinta do Granjal*, Porto: FAUP, 2016, p. 105

<sup>20</sup> Candidatura do Alto Douro Vinhateiro a Património Mundial da UNESCO, citado por Fernando Bianchi de Aguiar, *“O Alto Douro Vinhateiro, uma paisagem cultural, evolutiva e viva”* in Revista Douro – Estudos & Documentos, pp. 143-152



021 | Adega Dominus, Herzog e de Meuron, Napa Valley, 1998

022 | Adega Ysios, Santiago Calatrava, Rioja, 2001

023 | Adega Quinta do Vallado, Menos é Mais Arquitectos, Peso da Régua, 2011

024 | Adega Chocapalha, Seródio, Furtado e Associados, Arquitectos Lda, Alenquer, 2012

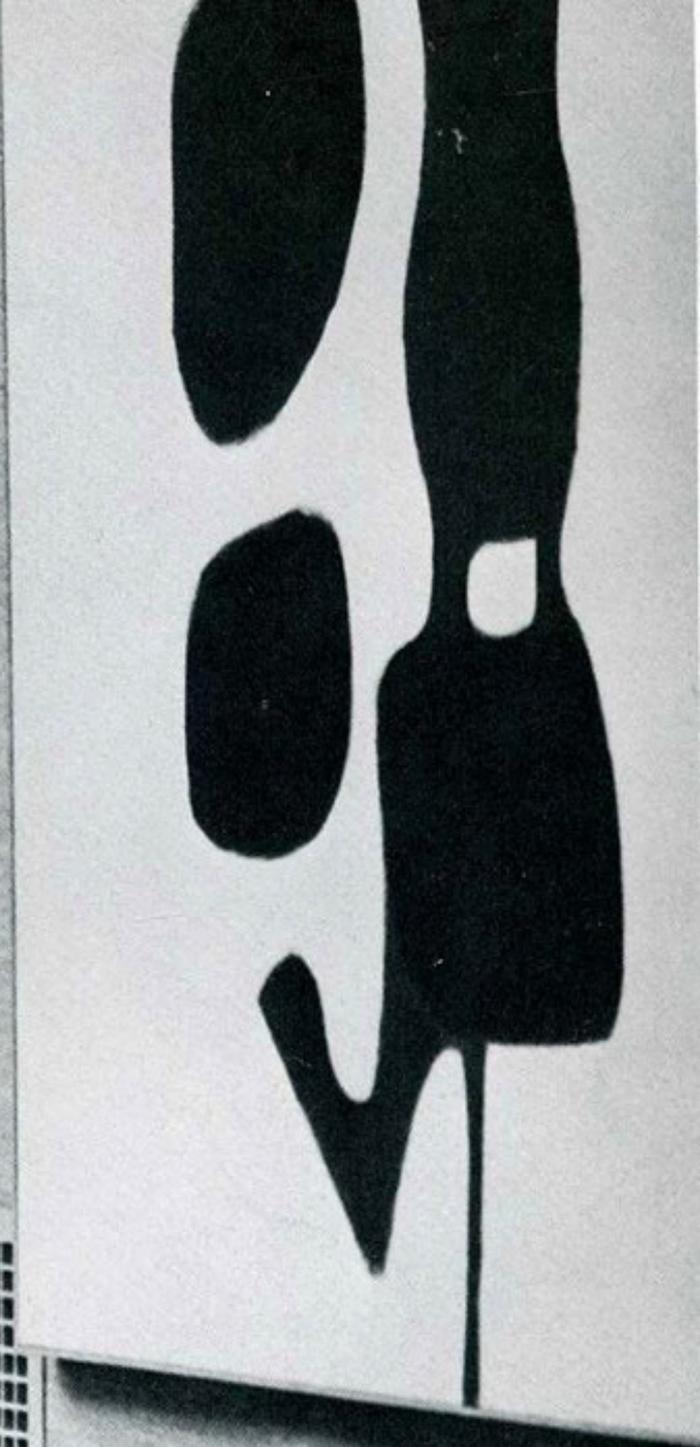
As grandes marcas procuram fazer transparecer imagens distintas e atractivas e a arquitectura revela-se como um dos melhores meios para esse objectivo. Apesar da construção destes “templos do vinho”, os enoturistas não procuram ver as modernas cubas de inox, nem as salas com máquinas industriais, procuram sim a fantasia da produção tradicional e as experiências de vindima manual e envelhecimento em barricas de carvalho.

*“O Douro já aderiu à renovação da arquitectura rural. A moda começou nos Estados Unidos e está em força em Espanha e em França. A Adega Mayor de Siza Vieira em Campo Maior não é o primeiro projecto com assinatura no território normalmente tradicionalista dos vinhos. Nem sequer é o primeiro projecto de Siza, que já em 2001 tinha concebido uma outra adega, totalmente diferente daquela, para a Quinta do Portal, no Douro. Talvez seja ainda cedo para falar de um efectivo movimento de renovação da arquitectura no espaço rural. Mas a crescente consciência que os produtores de vinho, nas diferentes regiões do país, têm das potencialidades económicas e também turísticas do sector está a fazer introduzir marcas de modernidade na paisagem do interior. Estamos, é claro, muito longe da dimensão que o fenómeno já adquiriu em Espanha ou em França, onde nestes primeiros anos do novo milénio se vêm multiplicando os projectos de adegas e outras instalações associadas à cultura do vinho e ao enoturismo assinadas por grandes estrelas da arquitectura mundial. (...) o projecto que marcou a grande viragem neste domínio em termos globais foi o complexo Dominus (1995-98), que a dupla suíça Herzog & De Meuron desenharam para o Napa Valley, na Califórnia, a mais importante região vinícola dos EUA. (...) Já em Espanha, quem recentemente mais mediatizou a entrada da grande arquitectura neste território foi o hotel que Frank O. Gehry desenhou para o grupo Marquês de Riscal, em Elciego, na Rioja, uma das principais regiões vinícolas do país. (...) As adegas Isios, também na Rioja, desenhada por Santiago Calatrava, e, em Navarra, as Julián Chivite e Viña Magaña, ambas de Rafael Moneo, são outros exemplos da aposta na assinatura de arquitectos espanhóis de renome mundial como forma suplementar de internacionalização do mercado vinícola. (...) João Branco, proprietário da Quinta do Portal, onde está já finalmente em construção a nova adega de Siza Vieira, assume que “o marketing proporcionado pela apresentação de obra feita por nomes consagrados da arquitectura” tem um efeito de mais-valia no apelo aos turistas.”<sup>21</sup>*

Estes pressupostos têm vindo a caracterizar a paisagem do povo em tempos mais recentes. Servem-nos de contexto para a intervenção através do projecto que motiva esta prova. Fá-lo-emos com consciência do presente, convocando os elementos fundamentais que foram construindo a identidade territorial que interviremos. Foi com esse sentido operativo que se construiu este olhar sobre o Douro, que é já um processo selectivo e de síntese direccionada para o acto de projectar.

---

<sup>21</sup> ANDRADE, Sérgio, A moda das adegas desenhadas por arquitectos famosos in Jornal Público, 2007 (versão online) [<https://www.publico.pt/temas/jornal/a-moda-das-adegas-desenhadas--por-arquitectos-famosos-218728>]



## 2. ARQUITECTURA SENSORIAL

---

*“Talvez poesia seja a verdade inesperada”*<sup>22</sup>

O domínio da imagem na criação da arquitectura tem colaborado para uma perda da dimensão material e táctil, háptica em suma, na relação do indivíduo com os espaços onde se move. A ligação entre o corpo e a experiência vai-se perdendo nesta sobrevalorização da visão e supressão dos outros sentidos, criando espaços sem intimidade. Estes mecanismos que fazem parte das “coisas básicas de que é feita a arquitectura” e que podem despertar estas sensibilidades, devem ser integrados no desenho e pensamento arquitectónico de forma a que a percepção humana dos espaços e a verdadeira essência destes estejam ligadas intrinsecamente.

Neste segundo momento, pretende-se partir assim de um tema base que justificará grande parte da estratégia construtiva, tanto imagética como espacial: “a arquitectura sensorial”. O objeto/projeto serve, então, de veículo para esta reflexão entre a função e percepção, corpo e experiência, tanto no que se refere aos espaços internos, como também nos que diz respeito à relação entre lugar e forma arquitectónica. Mais concretamente, os espaços dedicados ao vinho contêm certas especificidades resultantes da função que desempenham, que se manifestam na experiência sensorial dos utilizadores. A resposta arquitectónica poderá partir de uma sensibilidade a este aspecto e procurar a fusão e equilíbrio entre o necessário e o poético. Juntam-se então estes dois diferentes temas, a arquitectura e o vinho, para materializar ambientes e sabores. O vinho e o espaço que o produz, tornam-se assim indissociáveis, determinando uma identidade comum.

---

<sup>22</sup> ZUMTHOR, Peter, *Pensar a arquitectura* (trad. Astrid Grabow), Barcelona: Editorial Gustavo Gili, 2005



026 | Alegoria dos 5 sentidos, óleo sobre tela de Theodor Rombouts, Belgica, 1637

## **percepção e atmosfera**

Geralmente, o ser humano não repara na forma como percebe a informação, tal a sua espontaneidade e rapidez. Na verdade, este apenas obtém uma ideia geral do todo, sem conseguir identificar as partes que o levaram a formar tal concepção.<sup>23</sup> O mesmo acontece quando é lida uma frase, as palavras ou letras que a constituem não são notadas uma a uma, mas sim como um conjunto. A percepção resulta de uma interpretação gerada a nível intelectual e é originada a partir das relações estabelecidas entre o Homem e o meio ambiente. Este elemento não corresponde, de todo, a uma mera réplica autêntica do mundo real. Portanto é natural que diferentes indivíduos não visualizem nem percepcionem o mesmo espaço, nas mesmas circunstâncias, pois cada um analisa as sensações de acordo com as suas expectativas, possibilidades, conhecimentos, experiência e cultura.<sup>24</sup>

Os receptores sensoriais distinguem-se em três grupos: os exteroceptivos, que correspondem à visão, olfacto, audição, tacto e paladar; os sinestésicos, que informam o indivíduo acerca da posição, equilíbrio e movimento do seu corpo; e os cenestésicos, que dizem respeito aos sinais provenientes do interior do corpo.<sup>25</sup> Relativamente ao domínio do espaço arquitectónico, a percepção humana é estimulada por vários elementos, dos quais, os cheios, os vazios, a cor, a forma, a luz e a sombra, o ruído ou o silêncio, a escala e proporção, etc. Juhani Pallasmaa, nos seus ensaios a propósito da problemática da percepção, levanta a questão da sobrevalorização da imagem na assimilação da arquitectura: "*Estou (...) preocupado com a inclinação para privilegiar o sentido da visão, e com a supressão dos restantes sentidos, (...) com a forma como a arquitectura é concebida, ensinada e criticada, e com o conseqüente desaparecimento de qualidades sensoriais e sensuais da arte e arquitectura.*"<sup>26</sup>

Face à aparente primazia dada ao sentido da visão, nasce a necessidade de reposicionar a arquitectura de forma a que se dirija essencialmente a todos os sentidos. Apenas desta forma o espaço arquitectónico tem o dom de melhorar activamente a qualidade de vida do ser humano desenvolvendo de forma positiva a sua experiência tanto espacial como sensorial. A arquitectura tem então o propósito ideal de emocionar e provocar sensações. De facto, toda as produções artísticas possuem capacidade emotiva, o que faz com que cada obra de arte funcione como um veículo de transmissão de sensações de ser humano para ser humano, sendo o indivíduo tanto o corpo que cria como o receptáculo. Ao ter este processo em conta, o arquitecto tem o dever de projectar a obra com maior consciência da sua própria sensibilidade, tornando a sua arte mais sincera, humana e apelativa às faculdades cognitivas de cada um.

A atmosfera é, portanto, um conceito abstrato e espiritual que surge do conjunto de estímulos que o corpo percebe ao visitar um espaço. Peter Zumthor na definição de atmosfera, enfatiza os estímulos sensoriais que o tocam na experiência perceptiva pessoal de um lugar: "*Tudo, as coisas, as pessoas, o ar, ruídos, sons, cores, presenças materiais, texturas e também formas. (...) E o que é que*

---

<sup>23</sup> RASMUSSEN, Steen Eiler, *Viver a Arquitectura*, Casal de Cambra: Caleidoscópio, 2007, p. 27

<sup>24</sup> HALL, Edward T. *A dimensão oculta*, Martins Fontes, 2005, p. 13

<sup>25</sup> MUGA, Henrique, *Psicologia da Arquitectura*, p.32

<sup>26</sup> PALLASMAA, Juhani, *The Eyes of the Skin: Architecture and the Senses*, Chichester: John Wiley & Sons, 2005 p.10



027 | Termas de Vals, Peter Zumthor, Graubünden, 1996

*me tocou para além disso? A minha disposição, os meus sentimentos, a minha expectativa na altura em que ali estava sentado.*"<sup>27</sup> Em suma, depreende-se que o indivíduo que percepção o espaço não é apenas um espectador passivo, mas sim um importante protagonista neste processo.

O entendimento e vivência da arquitectura tem um início inconsciente na infância, com os primeiros espaços onde se habita, tal como a cidade, a casa e o quarto, por isso os elementos perceptivos são sempre tão comparados com aspectos passados e familiares.

*"Lembro-me desse tempo em que vivia a arquitectura sem pensar sobre isso. Ainda consigo sentir na minha mão a maçaneta do portão, esta peça de metal moldada como as costas de uma colher. Tocava nela quando entrava no jardim da minha tia. Esta maçaneta ainda hoje me parece um sinal especial de entrada num mundo de ambientes e cheiros diversos. Recordo o barulho do seixo sob os meus pés, o brilho suave da madeira de carvalho encerado nas escadas, oíço a porta de entrada pesada cair no trinco, corro ao longo do corredor sombrio, entro na cozinha, o único lugar realmente iluminado nesta casa. Apenas esta sala, assim me parece hoje, tinha um tecto que não desaparecia na penumbra; e as pequenas peças hexagonais do chão, de um encarnado escuro e com juntas bem preenchidas, opõem-se aos meus passos com uma dureza implacável. (...) A atmosfera desta sala associou-se para sempre à minha imagem de cozinha"*<sup>28</sup>

Em suma, para que se possa sentir integrado no espaço, o ser humano tem de tocar os materiais, sentir as suas temperaturas, texturas e cheiros, ouvir os seus sons e reconhecer a sua escala, *"ver e sentir estas características é tornar-se tema dos sentidos"*.<sup>29</sup> Daí resultará um ambiente, uma atmosfera, *"uma disposição do espaço construído que comunica com os observadores, habitantes, visitantes e, também, com a vizinhança, que os contagia"*<sup>30</sup>, algo que sensibiliza e marca. Apesar de que cada sentido irá ser analisado individualmente neste capítulo, é incontestável que todos funcionam em conjunto como um sistema perceptual sinestésico associado à vivência arquitectónica. Cheiros que despertam memórias, silêncios que acalmam, materiais que apelam ao toque e cores que evocam sabores, tudo isto são experiências que enriquecem o espaço arquitectónico e formam uma atmosfera concreta. O corpo e o espaço fundem-se criando uma perfeita simbiose entre a arquitectura, o corpo e a mente.

*"O derradeiro significado de qualquer edifício está para lá da arquitectura; direcciona a nossa consciência de volta para o mundo e em direcção ao nosso sentido de ser e estar. A arquitectura significante faz-nos experienciar como um todo e faz de nós seres espirituais. Na verdade, esta é a grande função de toda a arte com um sentido."*<sup>31</sup>

---

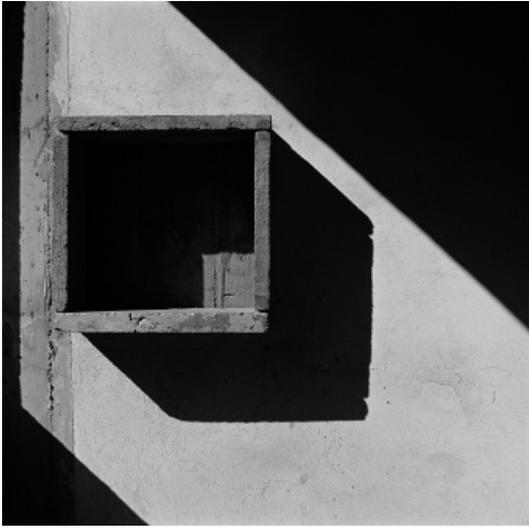
<sup>27</sup> ZUMTHOR, Peter, *Atmosferas* (trad. Astrid Grabow), Barcelona: Editorial Gustavo Gili, 2009 p. 17

<sup>28</sup> ZUMTHOR, Peter, *Pensar a arquitectura* (trad. Astrid Grabow), Barcelona: Editorial Gustavo Gili, 2005, p. 7

<sup>29</sup> HOLL, Steven, *Questions of Perception: Phenomenology of Architecture*, San Francisco: William Stout Publishers, 2006, p.40

<sup>30</sup> ZUMTHOR, Peter, *Atmosferas* (trad. Astrid Grabow), Barcelona: Editorial Gustavo Gili, 2009, p.6

<sup>31</sup> PALLASMAA, Juhani, *The Eyes of the Skin: Architecture and the Senses*, Chichester: John Wiley & Sons, 2005 p.19



028 e 029 e 030 | Le Corbusier, Couvent Sainte-Marie de la Tourette, Evieux, França

**luz e  
sombra**

*"Architectura sine luce nulla architectura est."*<sup>32</sup>

Reflectindo sobre o papel da arquitectura, torna-se inevitável a constatação de um elemento imprescindível: a luz. *"Definitivamente, não é a LUZ a razão de ser da Arquitectura? Não é a História da Arquitectura a história da procura, do entendimento e do domínio da LUZ?"*<sup>33</sup> A luz existe no contacto com as superfícies físicas, exibindo as suas formas, texturas e vazios, delineando e definindo a qualidade e ambiente dos lugares. Este elemento é essencial na percepção, compreensão e apreensão visual de um espaço, condicionando ou orientando a atenção de quem o usa. A capacidade de estimular sensorialmente o utilizador através da sua aparente temperatura, intensidade, duração e movimento, contribui para a importância da experiência perceptiva na construção de um lugar e por isso se assume como um dos elementos mais enaltecidos na arquitectura.

*"(...) o espírito da percepção e a força metafísica da arquitectura são impulsionados pela qualidade da luz e da sombra moldada pelos sólidos e vazios, por opacidades, transparências e translucidez. A luz natural, com a sua gama de variações etéreas, orchestra fundamentalmente a intensidade da arquitectura e das cidades. Aquilo que os olhos veem e os sentidos sentem, no que toca à arquitectura, é formado de acordo com as condições de luz e sombra."*<sup>34</sup>

A luz natural caracteriza-se como um elemento concreto e contínuo, podendo apresentar-se de forma directa, indirecta ou difusa. Esta dispõe de uma qualidade cromática que difere de lugar para lugar, de Sul para Norte, nas horas do dia, nas estações do ano e no reflexo de diferentes superfícies e materiais. No caso da Quinta da Bela, localizada a sul do rio Douro, é possível assistir ao nascer do sol por trás das vinhas, na sua cota mais elevada, e, ao fim do dia, presenciar um momento de profunda beleza quando este se põe no leito do rio.

Não sendo possível controlar a luz solar, cabe ao arquitecto saber media-la, na forma e no modo como é difundida, onde surge e onde se extingue, dando ao espaço características distintas. Na Dominus Winery dos arquitectos Herzog e de Meuron, a entrada da luz é controlada através da materialidade de que é feito o projecto. Esta adega situada no Napa Valley pretende evocar os tradicionais celeiros de pedra desta zona, devido à sua monumentalidade e presença monolítica no terreno. O revestimento das suas paredes é constituído por "gaiolas" de aço inoxidável preenchidas com pedras basálticas, possibilitando obter-se um maior controlo sobre as oscilações de temperatura no seu interior e, ao mesmo tempo mediar a quantidade de luz no edifício. As dimensões da pedra usada conseguem, assim, tornar as paredes mais, ou menos, permeáveis, consoante o ambiente que se pretende dar aos diferentes espaços.

---

<sup>32</sup> BAEZA, Alberto Campo, *A ideia construída*, Casal de Cambra: Caleidoscópio, 2013 (5ª ed.), p.17

<sup>33</sup> idem, p.21

<sup>34</sup> HOLL, Steven, *Questions of Perception: Phenomenology of Architecture*, San Francisco: William Stout Publishers, 2006, p.63



031 | Kolumba Art Museum, Peter Zumthor, Colónia, 2008

A luz é o elemento que “dá razão ao tempo, a luz constrói o tempo”<sup>35</sup> dando ao ser humano a percepção do dia e da noite, repetindo-se continuamente, este indica o movimento de um ciclo essencial à vida. Dá-se, então, a transformação do espaço através da luz, que ao estar numa permanente metamorfose, tanto a nível de temperatura, como de cor e intensidade, altera a percepção diária do utilizador, modificando o lugar e as qualidades a ele inerentes. Este acontecimento quotidiano é uma das maiores qualidades únicas deste elemento, não só capaz de alterar a génese do espaço como também de provocar variações no estado de espírito de qualquer pessoa.

*“O arquitecto pode fixar dimensões de sólidos e cavidades, pode estabelecer a orientação do seu edifício, especificar os materiais e o modo como estes serão tratados; pode descrever precisamente as quantidades e qualidades que deseja no seu edifício, antes de ser colocada a primeira pedra. Ele só não pode controlar a luz do dia. Ela altera-se da manhã para a tarde, de dia para dia, em intensidade e cor.”*<sup>36</sup>

Com o surgimento da luz artificial, o Homem passou a viver e usufruir da arquitectura a qualquer hora do dia. Esta pode ser manipulada de uma forma que a luz natural nunca permitiria e veio alterar, principalmente, o modo de vida nas cidades, onde existe maior poluição luminosa. Ao longo do sec. XX, com a crescente abertura de vãos, passou a denotar-se um crescente aumento de luz urbana artificial, resultando numa modificação radical da percepção humana sobre a forma do espaço da cidade.<sup>37</sup> Tal como Bachelard afirma, “as casas dos homens formam constelações na terra.”<sup>38</sup> Num meio rural como a região vinhateira do Douro, esse excesso de luz artificial não se verifica, sendo que os únicos focos partem das habitações e casarios que pintam a paisagem. Visto que as actividades agrícolas se regem pela luz solar, todas elas são efectuadas durante o dia, promovendo a tranquilidade e repouso durante a noite. Na arquitectura, mais precisamente falando, é raro verificar-se a abertura de grandes janelas ou claraboias, sendo até natural encontrar as adegas senhoriais enterradas, devido ao clima agressivo que se faz sentir tanto de Inverno como de Verão.

Visto que a luz não poderia existir sem o seu oposto, também a sombra tem um papel muito importante na arquitectura. Estes dois elementos, apesar de contrários, estão intrinsecamente ligados, sendo impossível dissociá-los, funcionando numa perfeita relação de simbiose e harmonia, completando-se. Portanto, a luz necessita sempre do seu oposto para se fazer perceber no espaço, da mesma forma que a sombra só é valorizada aquando o seu confronto com a luz.

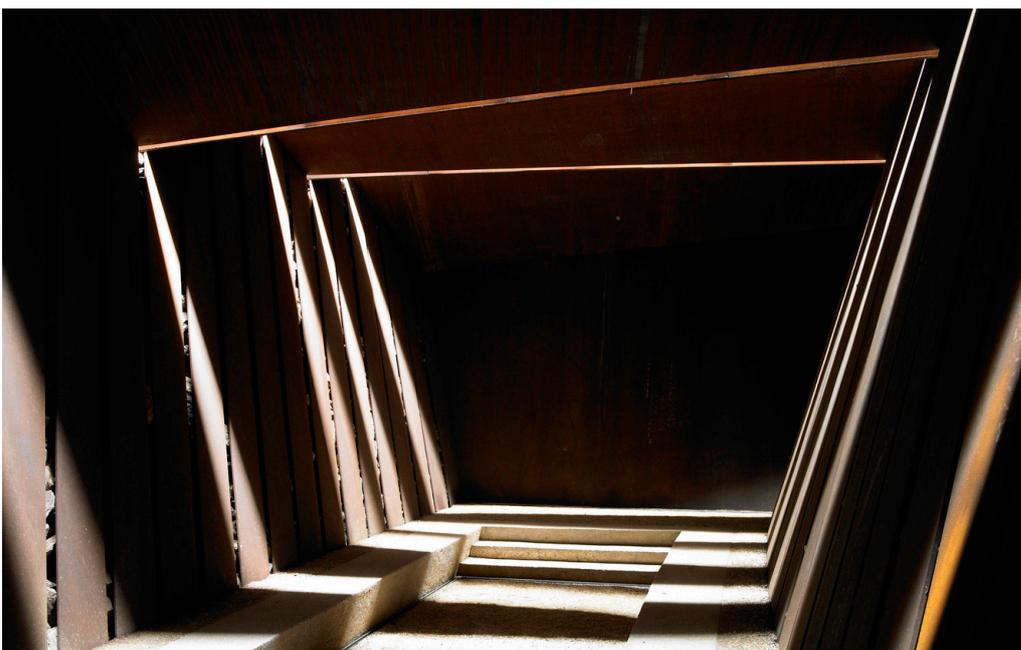
---

<sup>35</sup> BAEZA, Alberto Campo, *A ideia construída*, Casal de Cambra: Caleidoscópio, 2013 (5ª ed.) p.50

<sup>36</sup> RASMUSSEN, Steen Eiler, *Viver a Arquitectura*, Casal de Cambra: Caleidoscópio, 2007, p. 156

<sup>37</sup> HOLL, Steven, *Questions of Perception: Phenomenology of Architecture*, San Francisco: William Stout Publishers, 2006, p.69

<sup>38</sup> BACHELARD, Gaston – *A Poética do Espaço*, p.52



032 e 033 | Bell-lloc Winery, RCR Arquitectes, Girona, 2007

A sombra é um elemento constante na arquitectura e desenho de ambientes na cultura oriental. Esta tende a assumir um papel determinante no que diz respeito à privacidade, conforto e culto, garantindo aos espaços um carácter mais pardo “*diminuindo a nitidez da visão, criando profundidade e uma distância ambígua, convidando a visão periférica inconsciente e a fantasias tácteis.*”<sup>39</sup> Por sua vez, na cultura ocidental, a sombra possui uma subjectividade negativa, sendo regularmente associada a sensações de insegurança e medo.

*“De facto, a beleza de uma divisão japonesa, produzida unicamente por um jogo sobre o grau de opacidade da sombra, dispensa quaisquer acessórios. O ocidental, vendo isso, fica surpreendido com este despojamento e julga tratar-se apenas de paredes cinzentas desprovidas de qualquer ornamento, interpretação perfeitamente legítima do seu ponto de vista, mas que prova que ele não conseguiu desvendar o enigma da sombra.”*<sup>40</sup>

A adega Finca Bell-Lloc dos RCR ARQUITECTES é um exemplo de projecto que demonstra claramente uma relação harmoniosa entre a luz e a sombra. Esta obra convida a uma promenade ao mundo subterrâneo do vinho, num percurso que começa à superfície e se desenvolve pelo edifício enterrado por baixo das vinhas. As aberturas pontuais na cobertura marcam com rasgos de luz a sombra dos espaços e indicam o caminho ao visitante. Os ambientes estão em constante mutação mediante a luminosidade que possuem, luminosidade ténue, essa, que informa as configurações formais do espaço e lhe garante uma atmosfera de recolhimento, paz e harmonia. Um todo coerente que convida não só ao repouso do corpo, como também ao repouso espiritual, resultando numa experiência única onde a penumbra faz sentir o peso da terra.

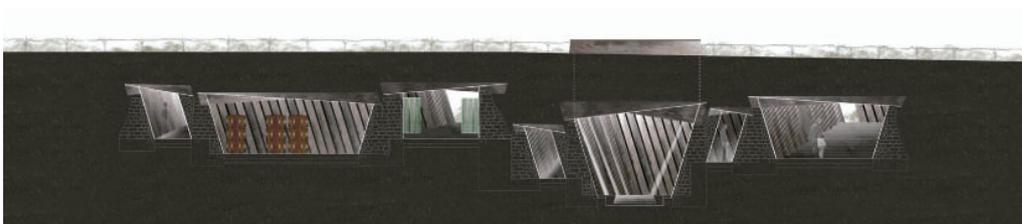
Também na projectação de espaços religiosos, a sombra assume um papel de serenidade e silêncio, de presença de algo transcendente e divino. A luz excessiva pode corromper a experiência vivida nestes espaços, perturbando a presença do mistério e destruindo a sua qualidade simbólica. Em suma, a prática arquitectónica deve ter em atenção todas estas dinâmicas e reflexões de modo a potenciar as experiências perceptivas tornando-as mais ricas e multissensoriais.

Partindo destes exemplos e, não querendo tirar importância ao papel que a luz tem na arquitectura, pode afirmar-se que a sua total ou parcial anulação, potencia um contacto háptico inigualável, submetendo o corpo a uma nova atmosfera, de modo a adaptar-se sensorialmente. Ao conter a cultura imagética que se manifesta através dos estímulos visuais, permitimos que haja um maior uso dos restantes sentidos.

---

<sup>39</sup> PALLASMAA, Juhani, *The Eyes of the Skin: Architecture and the Senses*, Chichester: John Wiley & Sons, 2005 p.46

<sup>40</sup> TANIZAKI, Junichiró, *Elogio da Sombra*, (trad. Margarida Gil Moreira), Lisboa: Relógio D'Água Editores, 2016, pp. 32,33



034 e 035 | Corte Longitudinal da Bell-lloc Winery, RCR Arquitectes, Girona, 2007

*"A LUZ, tal como o vinho, para além de ter muitos tipos e matizes, não permite excessos. A combinação em excesso de diversos tipos de LUZ num mesmo espaço, tal como o vinho, anula a possível qualidade do resultado. A combinação adequada de diferentes tipos de LUZ tem, se os conhecermos bem, possibilidades infinitas em Arquitectura."*<sup>41</sup>

## **temperatura e humidade**

Ao falar na entrada de luz nos espaços, é essencial falar também da sua temperatura. E embora a "*visão revele o que o toque já sabe*"<sup>42</sup> e nos mostre o espaço e as suas dimensões, esta nunca poderá revelar o ambiente climático de um lugar, nem a sensação que isso nos provoca.

O tacto consegue ser o sentido mais complexo e de maior importância na interiorização de um determinado espaço. O toque ajuda o ser humano a perceber tanto a natureza física dos materiais, as suas texturas e reentrâncias, como a atmosfera de um lugar no que diz respeito à sua temperatura e humidade. Enquanto que a visão tem o condão da distância e separação, o toque proporciona um sentido de proximidade e afecto.<sup>43</sup> Apenas o nosso corpo, a nossa pele consegue revelar a verdadeira essência de um objecto ou edifício. É ao tocar que se descobrem os relevos, os limites, a temperatura e o estado físico da matéria, que se percebe o seu peso e que se determina a sua densidade. Este aspecto é imperativo na definição da experiência sensorial como aprazível ou desagradável criando uma estreita relação de intimidade entre o edifício e o seu ocupante. Este sentido, é, portanto, o que mais aproxima o ser humano ao ambiente físico que o envolve, sendo o mais utilizado, mesmo inconscientemente, na percepção da arquitectura.

A temperatura e humidade de um local pode variar segundo o clima a que está sujeito, dependendo do material a que é revestido, ou ser controlado através de meios artificiais. Os materiais possuem características térmicas variadas e por isso influenciam o ambiente em que estão inseridos. Segundo Peter Zumthor, a temperatura gerada pelos materiais é recebida pelo ser humano tanto física como psicologicamente, ou seja, mesmo que o indivíduo não sinta fisicamente o calor de um objecto, irá sempre associar o material pelo qual é composto a uma qualidade térmica que lhe é conhecida empiricamente. Zumthor acredita ainda que cada edifício possui a sua própria temperatura.<sup>44</sup> Este elemento atua directamente no conforto térmico de cada pessoa, influenciando a forma como cada indivíduo gere o seu espaço pessoal. Os árabes e os japoneses toleram mais impassivelmente a acumulação populacional nos locais públicos e nos meios de transporte, quando comparados aos americanos ou aos europeus.<sup>45</sup> Esta tolerância à temperatura está também associada a aspectos culturais. No Douro, mais precisamente, é natural que os espaços interiores sejam frescos e revestidos a pedra, como contraste ao calor abrasador que se faz sentir nas vinhas e no campo durante os meses de Verão.

---

<sup>41</sup> BAEZA, Alberto Campo, *A ideia construída*, Casal de Cambra: Caleidoscópio, 2013 (5ª ed.), p.21

<sup>42</sup> PALLASMAA, Juhani, *The Eyes of the Skin: Architecture and the Senses*, Chichester: John Wiley & Sons, 2005 p.42

<sup>43</sup> HOLL, Steven, *Questions of Perception: Phenomenology of Architecture*, San Francisco: William Stout Publishers, 2006, p.34

<sup>44</sup> ZUMTHOR, Peter, *Atmosferas* (trad. Astrid Grabow), Barcelona: Editorial Gustavo Gili, 2009, p. 35

<sup>45</sup> HALL, Edward T., *A dimensão oculta*, Martins Fontes, 2005, p. 76



036 | Adega Rocca di Frassinello, Renzo Piano, Itália, 2007

As vantagens da adega Finca Bell-Lloc, falada anteriormente, ser enterrada não residem apenas no controlo das entradas de luz, mas também na manutenção da temperatura e humidade do edifício. Utiliza-se, então, a inércia deste volume escavado para evitar consumos energéticos elevados, de forma a contribuir com a qualidade ambiental do espaço. Os materiais utilizados, aço e pedra são essenciais para o domínio térmico da adega que resulta num mundo subterrâneo fresco e isolado.

Num edifício como uma adega, é essencial controlar a entrada de luz natural, uma vez que esta intervém com as condições de ambiente no seu interior. Visto que as estruturas destes edifícios se encontram, normalmente, enterradas, ou que as paredes são cobertas com material fabril por toda a sua extensão, a luz zenital é frequentemente utilizada como forma de introdução de luz natural nos espaços. Esta ocorre com a abertura de pequenos vãos que permitem a infiltração da luz de modo a iluminar um ponto específico ou a espalhar-se de forma difusa por toda a área envolvente. Como os vãos são normalmente de dimensões reduzidas, as adegas são características pelo seu ambiente de penumbra, em que o enfraquecimento da luz não permite o conhecimento visual completo do espaço e cria uma misticidade confortável. *“Mais do que mostrar, a penumbra esconde. Mais do que dizer, promete. Mais do que afastar, envolve. Na realidade o que a penumbra potencia é uma relação que transcende o olhar.”*<sup>46</sup> A filtragem da luz é, então, um procedimento frequente, visto que a luz directa é desaconselhada, quer seja através de materiais permeáveis ou translúcidos, ou através de filtros naturais como a vegetação ou folhagem das árvores. Sendo que as aberturas de vãos são escassas, a luz artificial é também muito utilizada para iluminar estes espaços. Existem, portanto, duas situações onde esta é utilizada: nas zonas mais industriais como a sala das cubas, onde a luz branca e fria tem o papel eficaz na iluminação das áreas de trabalho, ou nas salas de barricas, onde a luz amarela e dispersa quase se esconde atrás dos objectos projectando as suas sombras, criando assim ambientes singulares. É, portanto, essencial saber jogar com a combinação destes dois elementos, a luz e a sombra, com o objectivo de obter uma obra com uma qualidade espacial única.

Relativamente à temperatura e humidade, estas duas condicionantes são bastante importantes para o correcto funcionamento operário e desenvolvimento da actividade que se pratica nestes locais. As suas variantes consistem nas condições climatéricas onde a adega se insere e no desempenho material e construtivo do edifício, sendo um tema essencial à optimização dos processos vínicos. A estabilidade da temperatura e humidade nestes ambientes possuem mais relevância nas estruturas de envelhecimento do vinho. Aqui a atmosfera é controlada através de maquinaria que ajuda a manter a temperatura do espaço, mas também com a não abertura de vãos para o exterior e com materiais como a pedra ou o tijolo, utilizados estruturalmente, e terra, que contribui para a conservação dos índices de humidade. Sendo que o Douro é um local com um clima de extremos, muito frio no inverno e muito quente no verão, é importante resguardar o edifício destas “agressões” externas, sendo cuidadoso na escolha dos materiais e nas suas aberturas.

---

<sup>46</sup> RODRIGUES, Sérgio Fazenda, *A Casa dos Sentidos*, Lisboa: Uzina Books, 2013



037 | Adegas Quinta do Vallado, Menos é Mais Arquitectos, Peso da Régua, 2011

## **materialidade**

*“A escolha de um material é um procedimento criterioso que vem arraigado ao processo de concepção. Não é algo para se decidir depois, nem é algo para ser decidido por terceiros, sejam estes empreiteiros, proprietários ou decoradores. É algo que nasce no projecto, que dá forma a um corpo e que, para o revestir ou para o estruturar, responde a uma lógica própria. Uma lógica do material, da expressão que ele constrói e da ideia a que dá corpo.”<sup>47</sup>*

São inúmeros os materiais que podem ser usados numa obra arquitectónica, desde o betão frio, o granito áspero, um soalho em carvalho, um mármore polido, o aço corten, o vidro e o alumínio, a pele de uma cadeira ou o linho de umas cortinas. *“Cada corpo tem uma identidade própria. Escolher um material para revestir ou dar forma a um elemento é caracterizar um corpo, é eleger uma expressão que o define e o demarca como algo específico.”<sup>48</sup>* São inúmeras, também, as utilizações que podem ser atribuídas a um material, dependendo do seu carácter, da sua maleabilidade e adaptação a diferentes funções, da sua resistência ao desgaste, da sua temperatura e até da sua cor ou textura. Tal como refere Peter Zumthor, um só material pode oferecer infinitas combinações e opções de uso: *“Os materiais são infinitos – imaginem uma pedra que podem serrar, limar, furar, cortar e polir, e ela será sempre diferente. E depois pensem nesta mesma pedra em quantidades muito pequenas ou em quantidades enormes, será outra vez diferente. (...) Apenas um material e já tem mil possibilidades.”<sup>49</sup>*

Como já foi referido, a Região Demarcada do Douro está implantada numa zona de xistos, fazendo com que o material mais usado na construção seja a pedra. O xisto é uma pedra argilosa, de textura lamelar e grão fino, que possui uma grande resistência e é utilizada na construção dos muros de vinha e das casas, podendo ser também usada como revestimento de paredes e pavimentos, ou mais raramente, como pedra de cantaria. Na adega da Quinta do Vallado, dos arquitectos Menos é Mais, a busca pela integração do edifício na paisagem parte, desde logo pela utilização da pedra local na sua composição, como revestimento dos novos volumes. Assim, o xisto, utilizado de forma contemporânea, adquire ao edifício um impacto mínimo na paisagem, que, enfatizado pela ausência de aberturas, permite que as novas construções não se destaquem, excessivamente, face às pré-existências, de tom alaranjado. Portanto, o novo edificado consegue afirmar uma identidade própria e, da mesma forma, relacionar-se harmoniosamente com a arquitectura local e com a paisagem, respeitando o carácter particular da região. Já no seu interior, o cinzento predomina nos espaços de produção do vinho, por efeito do betão à vista, que unifica todo o edifício e lhe garante uma imagem mais distante e fria, ao contrário do xisto exterior, mais quente e rugoso. Podemos, então, perceber, que os diversos materiais conseguem criar relações com diferentes graus de intimidade entre o espaço e o indivíduo, podendo promover uma atitude de aproximação e atenção ao detalhe, ou apreciação distante.

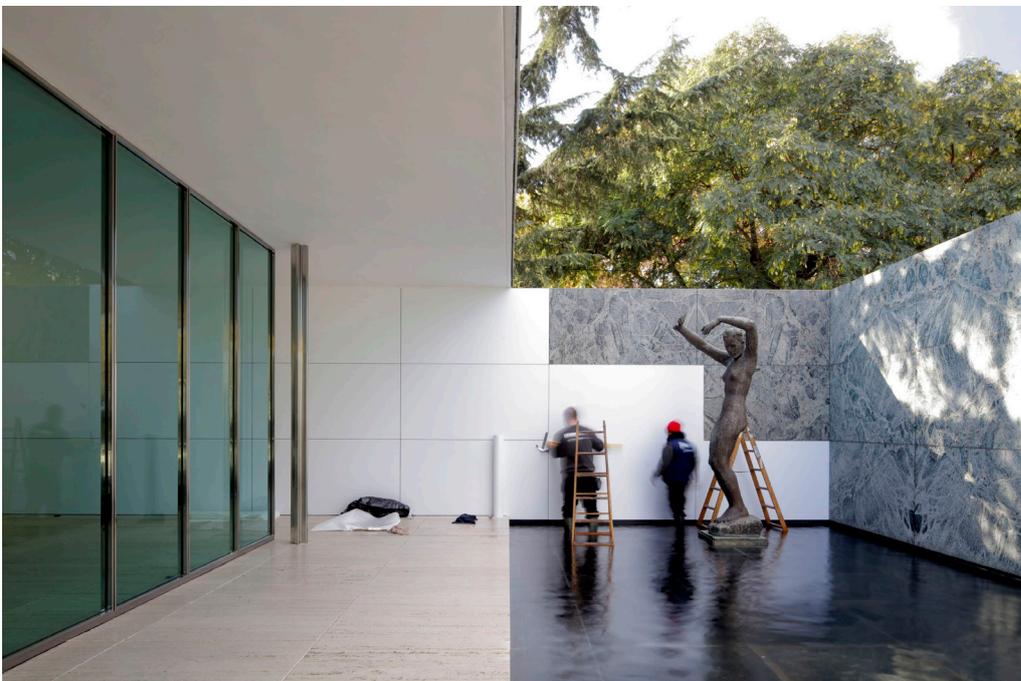
Os materiais podem assumir qualidades poéticas no âmbito da arquitectura. Essa poesia é

---

<sup>47</sup> RODRIGUES, Sérgio Fazenda, *A Casa dos Sentidos*, Lisboa: Uzina Books, 2013, p. 64

<sup>48</sup> idem, p. 63

<sup>49</sup> ZUMTHOR, Peter, *Atmosferas* (trad. Astrid Grabow), Barcelona: Editorial Gustavo Gili, 2009, p. 24



038 e 039 | Instalação temporária "Mies Missing Materiality", Anna & Eugeni Bach (A&EB), Barcelona, 2017.  
A instalação consiste na colocação de painéis vinílicos brancos sobre toda a superfície do pavilhão de Barcelona de Mies Van der Rohe. Este simples acto abre a porta a múltiplas interpretações sobre aspectos como o valor do original, o papel da superfície branca como imagem da modernidade e a importância da materialidade na percepção do espaço.

atingida quando estes são aplicados de modo a transmitir a sua essência e quando são respeitados, reforçando o nosso sentido de toque e fazendo emergir a sensação. *“Quando a materialidade dos pormenores que constituem o espaço arquitectónico se torna evidente, abrem-se as portas do domínio háptico. A experiência sensorial é intensificada; as dimensões psicológicas entram em cena”* <sup>50</sup>

Este é um tema em estreita relação com a luz, mas também ligado à sensibilidade táctil, odorífera e acústica.

## **cor**

Quando falamos do material de um edifício, muitas vezes já lhe estamos a atribuir, inconscientemente, uma cor. Mas a cor de um objecto varia em função da constituição e textura do mesmo. Esta pode alterar-se quanto ao seu tom, matiz, luminosidade ou saturação e produz efeitos distintos se a superfície onde se encontra for brilhante, mate ou possuir relevo.

A cor tem a si associada uma componente simbólica muito forte, sendo que esta é directamente associada a significados distintos, por indivíduos distintos. Rasmussen defende que *“quando escolhemos uma cor que não é determinada pelo próprio material de construção, a nossa selecção recai usualmente numa que é natural nalgum outro material com que estamos familiarizados.”* <sup>51</sup> O ser humano, normalmente, analisa as cores em função do que lhes está adjacente, avaliando-as por comparação, constatando a importância da memória no modo como é identificada a matéria.

Foi alcançado um avanço no domínio arquitectónico, a partir do momento em que a coloração dos materiais passou a ser manipulada pelo homem e não assegurada unicamente pela sua natureza própria.<sup>52</sup> Desde então, a escolha da cor partiria de algum tipo de critério, com base em estudos de cor e não de forma ocasional ou acidental. *“Em arquitectura, a cor é usada para realçar o carácter de um edifício, para acentuar a sua forma e o material, e para elucidar as suas divisões.”* <sup>53</sup> A partir deste pressuposto, é importante destacar, então, o elemento de cor como um acto de intensões e significados, que interfere na forma como o ser humano percebe o espaço.

Campo Baeza acredita que a cor branca, aplicada à arquitectura, se trata da cor mais pura e genuína que um arquiteto pode usar, visto ser a única capaz de conseguir os melhores resultados sem qualquer fingimento. Argumenta ainda que esta cor é a base mais consistente para controlar a luz e ajuda a definir e a dominar os instrumentos espaciais da arquitectura. *“O branco é o símbolo do perene, do universal no espaço e do eterno no tempo. E o tempo acaba sempre por tornar os cabelos brancos, e também a Arquitectura.”* <sup>54</sup>

No seu célebre livro “Quando as catedrais eram brancas”, Le Corbusier chama a atenção para o facto de que era o branco a cor predominante nas monumentais catedrais europeias, contrariamente à imagem cinzenta e suja que fazemos delas. *“As catedrais eram brancas porque eram novas. (...) O*

<sup>50</sup> HOLL, Steven, *Questions of Perception: Phenomenology of Architecture*, San Francisco: William Stout Publishers, 2006, p.91

<sup>51</sup> RASMUSSEN, Steen Eiler, *Viver a Arquitectura*, Casal de Cambra: Caleidoscópio, 2007, p. 181

<sup>52</sup> idem, p. 180

<sup>53</sup> ibidem

<sup>54</sup> BAEZA, Alberto Campo, *A ideia construída*, Casal de Cambra: Caleidoscópio, 2013 (5ª ed.) p.32



040 | Adega Mayor, Álvaro Siza Vieira, Alentejo, 2007  
041 | Adega Quinta do Portal, Álvaro Siza Vieira, Sabrosa, Douro, 2008

*novo mundo começava. Branco, límpido, jovial, polido, nítido e sem retornos.”*<sup>55</sup> Com isto ele explicava que o encanto do novo nascia da sua aparência, branca e radiante, de obras que se queriam jovens e rejeitavam a “*preciosidade do verniz do tempo*”<sup>56</sup>. Le Corbusier defendia assim, que não há nada melhor do que uma superfície branca para afirmar o carácter inaugural de uma linguagem. Quando não é o material, com o qual o edifício é construído, que está à vista, o tratamento visual mais frequentemente dado às superfícies é a pintura branca. Na Adega Mayor, Siza Vieira escolhe esta cor para caracterizar a sua obra. “*A pureza e o discurso formal do edifício, envolvida pelo branco dos paramentos exteriores evoca a linearidade e unicidade dos “montes” alentejanos, no entanto, distancia-se da escala doméstica, dada a sua «monumentalidade próxima de uma fortaleza ou de um mosteiro»*”<sup>57</sup>. A pintura reflete a luz solar, protegendo o interior das altas temperaturas.

Contrariamente à Adega Mayor, quando Álvaro Siza projecta a Adega do Portal, no Douro, a linguagem plástica da obra altera-se e surge um edifício imponente em tons terra, com as paredes pintadas de um tom alaranjado e o embasamento revestido a cortiça escura.

Com isto podemos concluir que a arquitectura não é toda igual e é necessária uma adaptação da obra ao local onde é implementada. “*O lugar, o clima e a cultura podem determinar o uso e a subsequente experiência da cor*”<sup>58</sup>. No caso da Adega do Portal, e da adega do projecto, a escolha da cor da obra tem de ter em conta as características paisagísticas do Douro Vinhateiro. Paisagem esta que possui uma evidente diversidade cromática devido ao intenso contraste das encostas vinhateiras, com os matos e florestas das zonas despovoadas e com o imenso espelho de água que é o rio Douro. É também importante atentar ao confronto entre a tonalidade do branco do casario e os muros de pedra no meio das vinhas. A coloração das vinhas varia significativamente ao longo do ano, desde o período de Inverno, sem folhas, às estações de Primavera e Verão, em que a cor dominante é o verde, ou no Outono, onde se destacam os tons de vermelho e laranja.

## **aroma**

A materialidade e a vivência humana, animal ou vegetal, são, também, os factores responsáveis pelo odor que se faz sentir dentro de um edifício.

A respiração, processo mecânico inerente à condição humana, implica a estimulação constante de uma capacidade perceptiva extremamente poderosa que afecta profundamente a relação do utilizador com o espaço e com o mundo, o olfacto. Por consequência, cheirar é uma actividade natural e constante, apesar de não totalmente consciente, “talvez isso se prenda com o facto de, ao cheiro, a primeira reacção ser instintiva e não pensada. Apesar da pouca atenção a que é votado, o olfacto é um importante mecanismo de percepção”<sup>59</sup> e também decisivo para a caracterização que cada pessoa faz de um lugar, objecto ou entidade, afectando a sua experiência existencial.

---

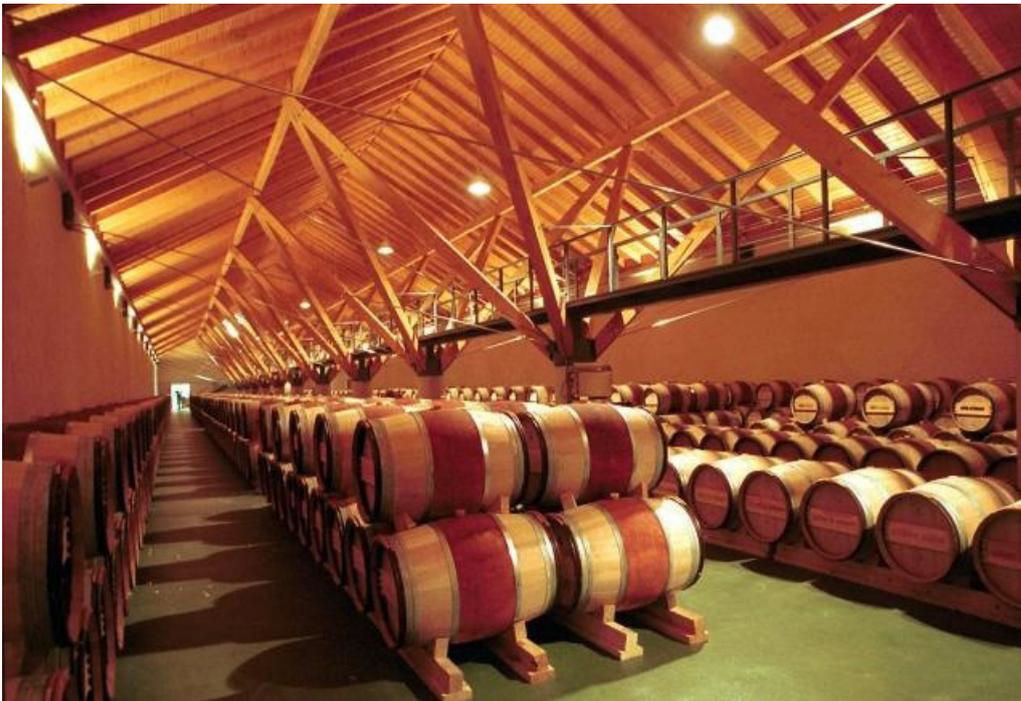
<sup>55</sup> Le Corbusier, *Quand les cathédrales étaient blanches*, 1937

<sup>56</sup> QUINCY, Quatremère de, *Considérations Morales sur la destination des ouvrages de l'art*, Paris, 1815

<sup>57</sup> NEVES, José Manuel - *Portuguese Contemporary Wine Architecture*. Lisboa: Uzina Books, 2017

<sup>58</sup> HOLL, Steven, *Questions of Perception: Phenomenology of Architecture*, San Francisco: William Stout Publishers, 2006, p.61

<sup>59</sup> RODRIGUES, Sérgio Fazenda, *A Casa dos Sentidos*, Lisboa: Uzina Books, 2013



042 | Bodegas Julián Chivite, Rafael Moneo, Espanha

*"A memória mais persistente de qualquer espaço é muitas vezes o seu cheiro."*<sup>60</sup>

O olfacto encontra-se, naturalmente, associado aos outros sentidos, podendo potenciar sensações tácteis, sabores e até concepções imagéticas. A assimilação dos aromas existentes num lugar, evoca memórias e experiências passadas, provocando sensações abstractas por vezes difíceis de explicar. *"Um cheiro particular, sem sabermos, faz-nos reentrar um espaço completamente esquecido pela memória da retina; as narinas acordam uma imagem esquecida e somos levados a entrar num vívido sonho acordado. O nariz faz os olhos recordarem."*<sup>61</sup>

É inegável o cheiro a vinho nos espaços onde este é produzido. Este aroma contrasta com o da natureza que se faz sentir no exterior dos edifícios, no meio rural e nas quintas do Douro. Pode até chegar a ser um pouco intoxicante nos locais onde é fermentado, passando para um odor mais suave e antigo onde é armazenado. Aqui, o odor surge da função e vivência do espaço, mas está presente também nos materiais que o complementam e integram.

Independentemente do projecto arquitectónico ou da sua materialidade, a ocupação de um espaço por parte do ser humano envolve um processo de apropriação e personalização que o altera, e, conseqüentemente, altera também o seu cheiro. Tanto numa casa, como numa fábrica ou num café, o aroma que se faz sentir está ligado a cada modo de habitar ou às funções que aí se exercem, todos estes, sinais subtis de permanência num lugar. As sensações olfactivas são também, de modo comum, activadas por memórias de infância, o que provoca no homem um deleite a nível afectivo.<sup>62</sup> O olfacto é então capaz de nos remeter para um campo mais pessoal e íntimo, ligado à matéria e memória de ambientes e lugares, enquanto que a memória visual cria uma relação de distanciamento, pouco pessoal e mais abstracta.

### **sabor**

Exemplo disso é também o paladar, faculdade cognitiva que permite captar diferentes sensações gustativas, não será, porventura, o sentido mais importante no proveito da experiência arquitectónica, porém, este possui uma íntima relação com os restantes sentidos, sendo bastante usual a manifestação sensorial de sabores aquando a captação de outros estímulos como a visão, o olfacto ou a audição. Tal como foi mencionado relativamente ao paralelismo entre a visão e o tacto, também os restantes sentidos possuem relações complementares inerentes à percepção. Esta relação particular entre sentidos e estímulos é, por vezes, designada por "sinestesia", ou seja, *"uma experiência sensorial na qual as sensações que correspondem a um certo sentido são associáveis às de outro sentido diferente"*<sup>63</sup> e também se refere, por extensão, a um processo complexo em que os diversos sentidos são activados pela percepção.

---

<sup>60</sup> PALLASMAA, Juhani, *The Eyes of the Skin: Architecture and the Senses*, Chichester: John Wiley & Sons, 2005 p.54

<sup>61</sup> *ibidem*

<sup>62</sup> HALL, Edward T. *A dimensão oculta*, Martins Fontes, 2005, p. 54

<sup>63</sup> CASTELEIRO, João Malaca. *Dicionário da Língua Portuguesa Contemporânea*. Academia das Ciências. Vol.2. Lisboa: Verbo. 2001, p. 3422



043 | Adega Herdade do Freixo, Frederico Valsassina Arquitectos, Alentejo, 2016

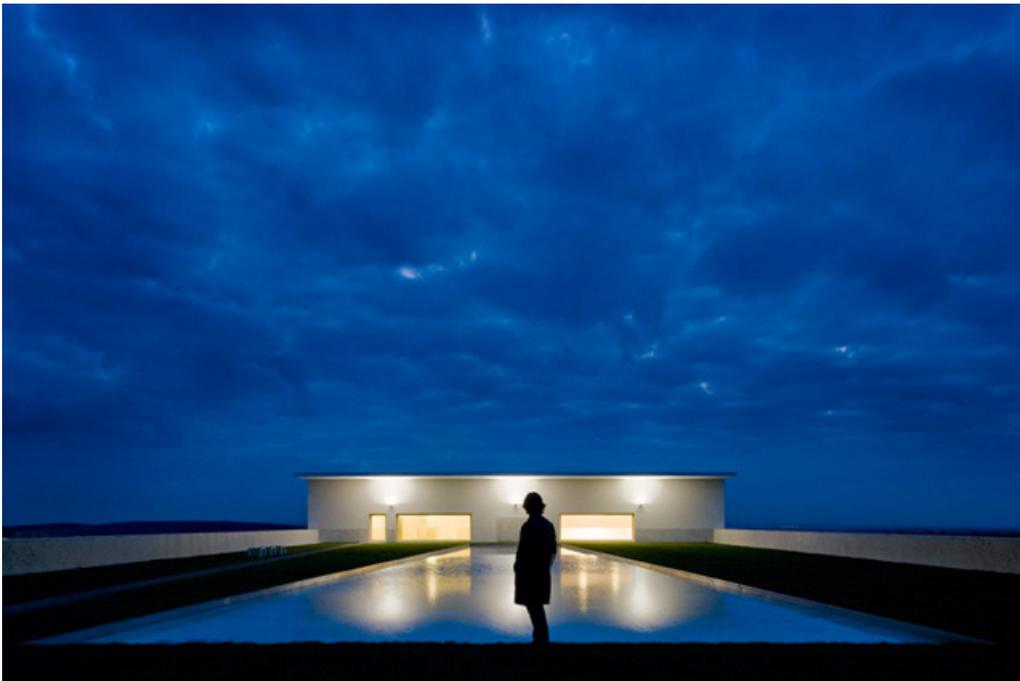
Entrar numa adega e sentir o seu cheiro, pode despertar um sabor intenso a vinho a percorrer o nosso palato, tal como ouvir o som do oceano pode provocar um gosto salgado na nossa boca, ou mesmo o vislumbre de uma certa cor pode invocar alguma memória associada a esta que activa o paladar. Sendo que o nosso corpo estabelece uma ligação bastante natural entre o olfacto e o paladar, é bastante comum não se conseguir separar de forma perceptiva os aromas e os sabores, sobretudo quando os elementos em causa já são do nosso conhecimento empírico, da mesma forma, também os cheiros de lugares e cidades que nos marcaram ou ficaram na nossa memória podem despoletar certas sensações bocais. *“Há uma transferência subtil entre experiências tácteis e gustativas. A visão é assim transferida para o palato; certas cores e detalhes delicados evocam sensações orais. A superfície de uma pedra colorida delicadamente polida é subliminarmente sentida pela língua”.*<sup>64</sup>

Quando praticando a arquitectura, é importante apelar a experiências sensíveis escondidas no nosso subconsciente, através do uso de texturas ricas e sugestivas e na procura de cores e formas sensorialmente estimulantes, de modo a despertar sentimentos tocantes de cumplicidade entre o utilizador e a obra. Considera-se, então que tanto a cor, como o aroma e o sabor, associados à materialidade de um edifício, aquando a percepção do espaço e dos objectos nele dominantes, intervém no âmbito emocional do indivíduo, tornando a sua experiência mais ou menos rica e inesquecível.

No caso das adegas, mais concretamente falando, a materialidade encontra-se presente nas soluções construtivas do espaço e também nos elementos que o constituem (cubas metálicas, barricas de madeiras, etc.). Os materiais usados numa adega estão intrinsecamente ligados à função que o espaço desempenha, procurando manter as condições internas desejáveis, nomeadamente a nível de conservação, frescura e seca, temperatura e humidade correcta do ambiente. Numa área susceptível a grande sujidade como a área de produção do vinho, importa escolher materiais de fácil limpeza e higienização. Aqui, o aço inoxidável das cubas, o granito dos lagares e o betão da estrutura permitem uma manutenção salubre do espaço. Na sala de barricas, é a madeira que ganha o papel predominante. As pipas de carvalho são usadas para o envelhecimento do vinho, tornando o lugar mais aprazível devido à sua textura, temperatura e cor. Os vinhos e os espaços que os armazenam possuem também um cheiro muito característico, não só relacionado com o sumo da uva, mas também com o odor adocicado do carvalho das barricas, da cortiça e do mofo, lembrando o guardado e antigo. Este odor é automaticamente percebido também pelo paladar, resultando num conjunto de sensações de consciencialização, compreensão e clareza no que o espaço significa para cada indivíduo.

---

<sup>64</sup> PALLASMAA, Juhani, *The Eyes of the Skin: Architecture and the Senses*, Chichester: John Wiley & Sons, 2005 p.59



044 | Adegas de S. Martinho, Álvaro Siza Vieira, Alentejo, 2007

## **som e silêncio**

*"A maioria das pessoas diria provavelmente que, como a arquitectura não produz sons, não pode ser ouvida. Mas ela também não irradia luz e, no entanto, podemos vê-la." <sup>65</sup>*

O som tem um papel essencial na definição do ambiente e atmosfera de um espaço. Um edifício, estático ao nosso olhar, é facilmente percebido através da sonoridade que ocorre ao percorrê-lo. Através do eco, do barulho dos passos ou do bater de uma porta, conseguimos compreender a sua escala e volumetria, perceber se um espaço tem o pé direito alto ou baixo, se é aberto ou encerrado, se é habitado ou vazio. Existe uma estrita relação entre a sonoridade dos espaços e a materialidade que os compõe. Diz-nos Peter Zumthor: *"Oçam! Cada espaço funciona como um instrumento grande, coleciona, amplia e transmite os sons. Isso tem a ver com a sua forma, com a superfície dos materiais e com a maneira como estão fixos."* <sup>66</sup> Os materiais e as suas técnicas de aplicação podem reflectir e propagar o som, contê-lo ou anula-lo. Um chão de madeira não tem a mesma reacção sonora do que um chão de betão; o revestimento de um anfiteatro é sempre pensado de forma a melhorar a sua acústica. A sensação de solenidade e rigor transmitida pelos ecos de uma catedral realça o papel decisivo da audição para a percepção do espaço e usufruto do ambiente, a par dos outros sentidos.

*"Todos os edifícios ou espaços têm o seu som característico de intimidade ou monumentalidade, convite ou rejeição, hospitalidade ou hostilidade. Um espaço é entendido e apreciado tanto pelo seu eco como pela forma visual, mas a percepção acústica, não raro, continua a ser uma experiência inconsciente de segundo plano." <sup>67</sup>*

Contrariamente à visão, que exterioriza, isola e distancia o observador, a audição permite ao ouvinte incorporar e absorver essa experiência sensorial. Para além do som de um lugar enquanto reacção à vivência humana em conjugação com os materiais pelos quais é composto, também existe outro tipo de sonoridades a que um espaço está sujeito e que o arquitecto não pode controlar: os provenientes da natureza. Tanto as árvores, como o vento e a chuva produzem ruídos que lhe são característicos, mas que se alteram aquando o contacto com outros obstáculos. O som da chuva soar de forma diferente se se fizer ouvir numa cobertura de zinco, telha ou betão.

A ausência do som é também um elemento captado pela audição. O silêncio e consequente tranquilidade, são características que conduzem o utilizador à história e memória dos espaços, convidando à reflexão interior e criando uma atmosfera de intimidade e conforto.

---

<sup>65</sup> RASMUSSEN, Steen Eiler, *Viver a Arquitectura*, Casal de Cambra: Caleidoscópio, 2007, p. 186

<sup>66</sup> ZUMTHOR, Peter, *Atmosferas* (trad. Astrid Grabow), Barcelona: Editorial Gustavo Gili, 2009, p.29

<sup>67</sup> PALLASMAA, Juhani, *The Eyes of the Skin: Architecture and the Senses*, Chichester: John Wiley & Sons, 2005 p.50



045 | Bell-lloc Winery, RCR Arquitectes, Girona, 2007

Pallasmaa considera <sup>68</sup> que a tranquilidade corresponde à mais relevante experiência auditiva que a arquitetura é capaz de criar, concluindo que a arquitetura é a arte do silêncio petrificado. Numa linha de pensamento similar, Peter Zumthor <sup>69</sup> refere que todos os edifícios que lhe transmitem ideias de serenidade, naturalidade, duração, presença e integridade, assim como de calor e sensualidade, detêm em comum o silêncio belo.

Nos espaços dedicados ao vinho, é importante perceber a diferença entre os ambientes destinados à sua produção e ao seu armazenamento/envelhecimento. Estas áreas distinguem-se por períodos de actividade intensa ou tranquilidade absoluta, opondo-se nas suas especificidades e, conseqüentemente, na qualidade sonora que transmitem.

As zonas de produção do vinho, de amplitude industrial, normalmente característicos pela presença de grandes cubas de aço inoxidável, lagares de granito, material e maquinaria fabril, são espaços onde o constante ruído traduz, em som, o árduo trabalho operário. As zonas de barricas, geralmente fechadas e mais contidas, são lugares de reflexão e experiência íntima, onde o silêncio evoca a memória do lugar, como que suspendendo o tempo, deixando o vinho repousar. A ausência de som evidencia a presença humana e faz ecoar o ruído que chega de outros sítios da adega, direcionando-nos para as passagens que nos levam ao centro funcional e activo do edifício.

É também interessante sentir a diferença entre o interior e som do trabalho e o exterior e o repouso da paisagem. Em suma, a vivência e utilização do espaço, gera sonoridades que se caracterizam como experiências perceptivas para o próprio utilizador. Tudo converge na qualidade do som ou silêncio, gerado ou contido pelo espaço, afectando a nossa relação com o mesmo.

---

<sup>68</sup> PALLASMAA, Juhani, *The Eyes of the Skin: Architecture and the Senses*, Chichester: John Wiley & Sons, 2005 p.51

<sup>69</sup> ZUMTHOR, Peter, *Pensar a arquitetura* (trad. Astrid Grabow), Barcelona: Editorial Gustavo Gili, 2005, p.34



046 e 047 | Antinori Winery, Archea Associati, Itália, 2012

Afastando-nos um pouco do tema dos sentidos, mas não encerrando o capítulo da percepção, gostaria também de exaltar a importância da forma, limite e escala quando a vivência dum espaço e o efeito que estes provocam na estabilidade visual e emocional do utilizador.

## **forma**

*"A forma é um termo abrangente que tem vários significados. Pode se referir a uma aparência externa passível de ser reconhecida, como a de uma cadeira ou de um corpo humano que se senta nela." <sup>70</sup>*

Na arquitectura, a forma faz referência à estrutura interna de um edifício e ao seu perfil exterior, dando-lhe um sentido de massa ou volume tridimensional criando uma composição de elementos coerente e habitável. A sua apreensão é melhorada quando articulada com jogos de luz e sombra, materiais ou conjuntos cromáticos variados, dando plasticidade ao espaço.

A percepção da forma por parte do utilizador é realizada através do seu movimento pelo lugar, permitindo que este conheça as várias faces de um objecto e assista às suas variações perspectivas e espaciais. Fernando Távora defende<sup>71</sup> que, tal como um bom vinho, que só pode ser apreciado quando bebido, também a forma arquitectónica só pode ser compreendida quando vivida, e não apenas ouvindo descrições a seu respeito ou consultando as suas reproduções. Contudo, a forma de um edifício não é livre, ou seja, não deve surgir fortuitamente, mas sim como resposta a determinada circunstância.

*"Quando pensamos nas formas que o homem tem criado ao longo da sua existência (...) as cidades de Nova Iorque e Teotihuacan, as pirâmides de Gizeh e o palácio Katsura, Versalhes e a acrópole de Atenas... Variam a luz, as formas naturais dos terrenos e a sua constituição, variam os climas, variam os conceitos de vida física e espiritual, variam as técnicas, variam os usos e costumes... varia, numa palavra, a circunstância de cada um desses mundos diferentes de formas que o homem criou." <sup>72</sup>*

Estas dinâmicas formais de diferentes geometrias compostas por cheios e vazios deverão, então, cumprir sempre um propósito espacial. *"A explicação da forma deve surgir da sua utilização"* <sup>73</sup>, no entanto, a utilização não se esgota na função. Como diz Oscar Niemayer: *"O projeto me interessava vivamente. Era a oportunidade de contestar a monotonia que cercava a arquitetura contemporânea, a onda de um funcionalismo mal compreendido que a castrava, dos dogmas de 'forma e função' que surgiam, contrariando a liberdade plástica que o concreto armado permitia"* <sup>74</sup>. Exemplo mais básico disso é o modelo form-follows-function. Porém, numa arquitectura em que a forma é apenas determinada pela função a que corresponde, perde-se a capacidade de ver para além da utilidade das coisas.

---

<sup>70</sup> CHING, Francis D. K., *Arquitectura - Forma, Espaço e Ordem*, (trad. Alvarar Lamparelli), São Paulo: Martins Fontes, 2005 (1ª ed. 1998)

<sup>71</sup> TÁVORA, Fernando, *Da organização do espaço*, Porto: FAUP Publicações, 2008 (1ª ed. 1962), p. 22

<sup>72</sup> idem, p. 23

<sup>73</sup> ZUMTHOR, Peter, *Atmosferas* (trad. Astrid Grabow), Barcelona: Editorial Gustavo Gili, 2009, p.58

<sup>74</sup> NIEMEYER, Oscar. *As Curvas do Tempo - Memórias*, 7ª edição. Rio de Janeiro: Revan, 2000, p.94



048 e 049 | Adega Herdade do Freixo, Frederico Valsassina Arquitectos, Alentejo, 2016

E na medida em que a arquitectura é considerada como uma linguagem, a sua forma, como agente de comunicação primário, representa nada mais do que funções e ideologias de uso.<sup>75</sup>

### ***interior e exterior***

Também a relação interior-exterior é um fundamento essencial na construção do espaço arquitectónico, que ajuda a formar "sistemas de lugares". Este é determinado pela inserção de um edifício ou espaço arquitectónico num lugar bem como pelas relações que se estabelecem entre os dois. Cabe ao edifício e elementos arquitectónicos que o constituem regular estes dois momentos entre dentro e fora, a partir da sua articulação e segundo as intenções do projecto. É portanto indispensável a procura do equilíbrio do edifício com a paisagem, pois só assim conseguirá atingir o equilíbrio entre arquitetura e lugar.

*"Há qualquer coisa de especial na arquitetura que me fascina e de que gosto muito. A tensão entre interior e exterior. Na arquitetura retiramos um pedaço do globo terrestre e colocamo-lo numa pequena caixa. E de repente existe um interior e um exterior. Estar dentro e estar fora. Fantástico."*<sup>76</sup>

Quando falamos do interior ou exterior de um espaço, é importante perceber que nem sempre são impostos limites físicos, mas o ser humano tem a percepção da presença de limites sociais. Aqui a apropriação do espaço está relacionada com a hierarquização entre o que é público e o que é privado. A relação interior-exterior, não tem necessariamente de corresponder à relação público-privado, mas muitas vezes é confundida. Como se sabe, o que definimos como "interior" tanto pode ser o interior de uma casa ou o interior de um pátio, tal como o "exterior" pode ser a rua, a via de acesso à casa ou o pátio exterior da casa. Como o espaço é um elemento contínuo, e os conceitos interior e exterior estão estritamente relacionados e dependentes entre si, não existe um ponto de mudança explícito entre um e outro. Para algumas pessoas um espaço é exterior enquanto que para outras é interior ou uma zona de transição. Essa fronteira que é imposta inconscientemente é algo que varia de pessoa para pessoa e cultura para cultura.

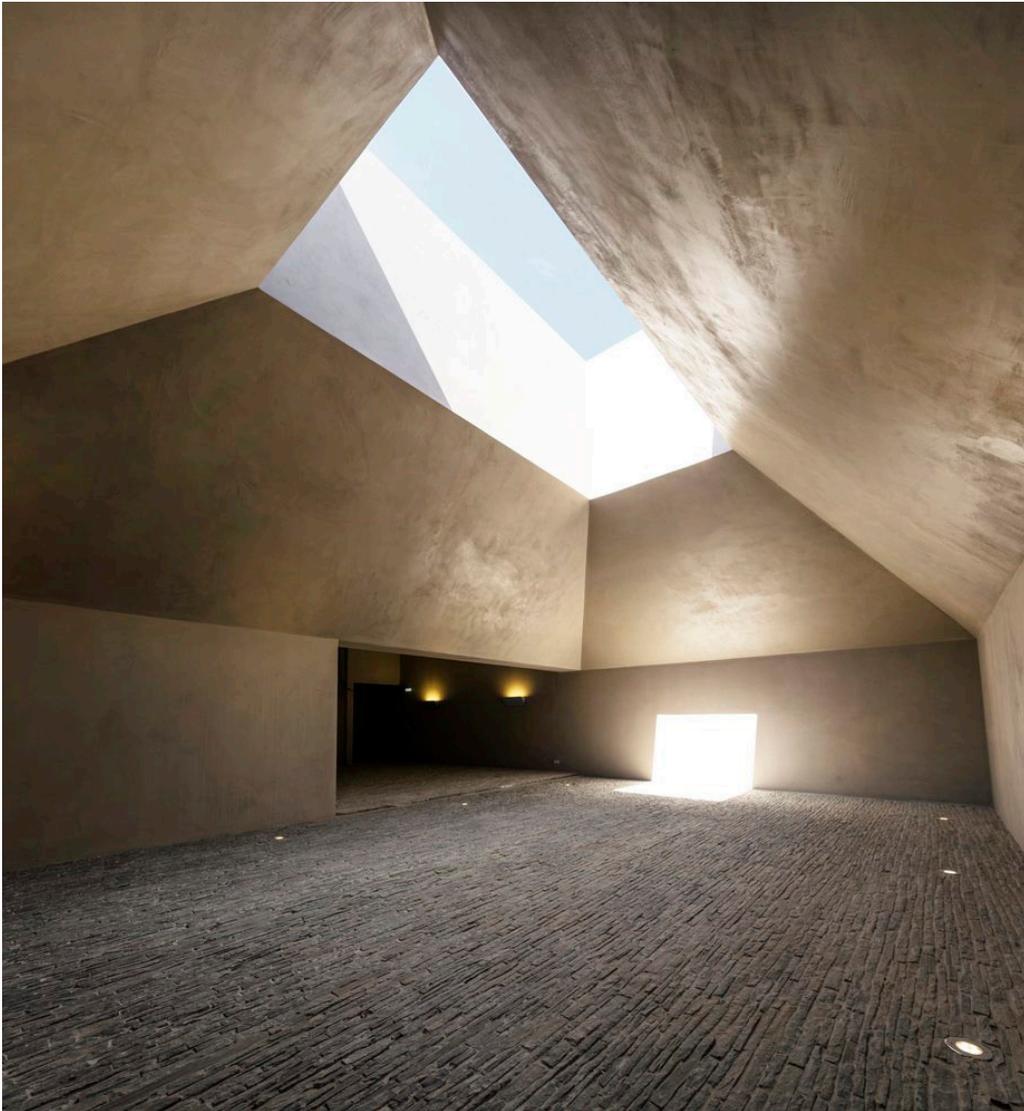
### ***o muro***

Num projecto de arquitectura em que existem espaços encerrados ou confinados, os elementos de fronteira ou limite são, essencialmente, o chão, as paredes, o tecto, o muro. No Douro, o muro é uma fronteira recorrentemente usada como separação de quintas, mas que funciona mais de uma forma visual e inconsciente do que propriamente física, visto que estes muros são baixos e facilmente transponíveis.

---

<sup>75</sup> D'OREY, Maria; *Arquitectura: Forma e Uso*, U.Minho, 2017, p.16

<sup>76</sup> ZUMTHOR, Peter, *Atmosferas* (trad. Astrid Grabow), Barcelona: Editorial Gustavo Gili, 2009, p. 47



050 | Adegas Herdade do Freixo, Frederico Valsassina Arquitectos, Alentejo, 2016

*“Os muros dividem, mas mais do que dividir, promovem uma relação própria com o que põem do outro lado. Podem limitar o acesso, mas não o toque, podem limitar o toque, mas não o olhar, podem limitar o olhar, mas não o odor, e assim por diante. Podem então gerir um enredo de relações entre o erguer de uma barreira física e a indução de uma fronteira mais subtil. (...) Construir um muro é pensar um limite, percebendo o que este é ou quer ser. Um limite físico, um limite psicológico, social ou outro.”<sup>77</sup>*

### ***a janela e a porta***

Por outro lado, as gradações entre o interior e exterior dos espaços são determinadas pelas suas aberturas e permeabilidade, tanto para a entrada de luz ou ar, como também com elementos que sugerem divisões espaciais sem colocar limites físicos sólidos. Essas aberturas são a janela e a porta. Segundo Hertzberger, a soleira é a chave para o intervalo, o elemento de transição e conexão entre áreas. É na soleira que existe o encontro entre o domínio público e privado, um local de despedida e de boas-vindas. Enquanto que a soleira é a hospitalidade, a janela é o elemento de ligação entre a casa e o exterior, tendo o poder de fixar a paisagem numa moldura viva.

Assim, o muro e a janela são dois elementos essenciais para a relação entre o mundo interior e exterior. Tanto a ligação com a paisagem, como a questão de intimidade e privacidade são os pontos de partida para trabalhar estas questões.

A Herdade do Freixo dos arquitecto Frederico Valsassina é o exemplo de uma obra que, devido ao objectivo principal de manter inalterada a morfologia do terreno, se fecha para a paisagem e se enterra a 40 metros de profundidade. Aqui, a relação com o exterior é quase nula. Marca-se apenas por pequenas aberturas de luz zenital que iluminam os pátios interiores e o elemento de rampa central, aglutinadora de todas as circulações. Na entrada para a adega, a relação interior/exterior e natural/artificial denunciam a existência de um pressuposto interior, com o qual não se tem contacto visual imediato. Aqui a relação com a paisagem é íntima, porque faz parte dela, mas mais difícil de ser apreciada.

### ***escala e proporção***

Na história da arquitectura, é possível verificar que o Homem, ao constituir-se como unidade e padrão de medida, tem utilizado esse conceito como base para a construção do espaço. De facto, grande parte dos sistemas métricos são fundados a partir de dimensões extraídas de partes do corpo humano. A relação entre o corpo e o espaço era fundamentado no facto de as construções serem definidas pelas capacidades limitadas dos materiais e de quem as construía, o que tem vindo a mudar com o avanço das tecnologias que permite processos construtivos mais modernos e não tão restritos.

A associação entre o corpo humano e a proporção tem sido extensivamente estudada na arquitectura desde a proporção das colunas gregas, passando pela Antiguidade, por Vitruvius, que idealizou o Homem Vitruviano, e que mais tarde foi estudado, entre outros, por Leonardo da Vinci, no

---

<sup>77</sup> RODRIGUES, Sérgio Fazenda, *A Casa dos Sentidos*, Lisboa: Uzina Books, 2013 pp. 67,68



051 | East-West/West-East, Richard Serra, Qatar, 2015

Renascimento. O arquitecto Le Corbusier criou também um sistema de medidas proporcionais, denominado Modulor, e utilizou-o em diversas projectos. Este sistema foi baseado na proporção de ouro e na sequência de Fibonacci e visava, para além de beleza, funcionalidade e optimização na execução das suas obras.

Contudo, para além de perceber a importância da medida do corpo humano na construção de espaços arquitectónicos, é também importante entender o lado inverso, ou seja, o papel da escala de um edifício na experiência perceptiva do utilizador. Juhani Pallasmaa defende que entender a escala arquitectónica significa moldar inconscientemente o edifício com o corpo, isto é, projectar o esquema do corpo no espaço em construção. *“Eu confronto a cidade com o meu corpo; as minhas pernas medem o comprimento da arcada e a largura da praça; os meus olhos fixos inconscientemente projetam o meu corpo na fachada da catedral (...) A cidade e o meu corpo complementam-se e definem-se.”*<sup>78</sup>

Como exemplo deste tema, foi escolhida uma obra escultórica do artista Richard Serra que define bastante bem a relação do corpo humano com o objecto e com o espaço envolvente: East-West/West-East. Esta obra situa-se no Qatar e é constituída por quatro torres de aço, com cerca de 15 metros de altura, que trazem uma nova silhueta à paisagem. Aqui, a escolha do lugar torna-se essencial para a mensagem que se quer transmitir: o deserto. O deserto é um lugar muito solitário, terrivelmente estéril, imensurável, onde é muito difícil discernir uma relação entre o individuo e o espaço. Esta peça permite que se crie um ponto de referência em relação a uma linha, a um plano vertical, a uma perspectiva e a um contexto. Esse contexto transporta a escala do deserto para a escala humana, simplesmente com quatro placas. A arte pública de Serra sempre foi motivada pelo desejo de “levar a escultura do pedestal para a rua”, assim ele consegue usar o espaço como o seu material principal, permitindo que o seu trabalho derive da interacção com o espectador. Tal como os arquitectos ele cria obras para serem experimentadas e percorridas.

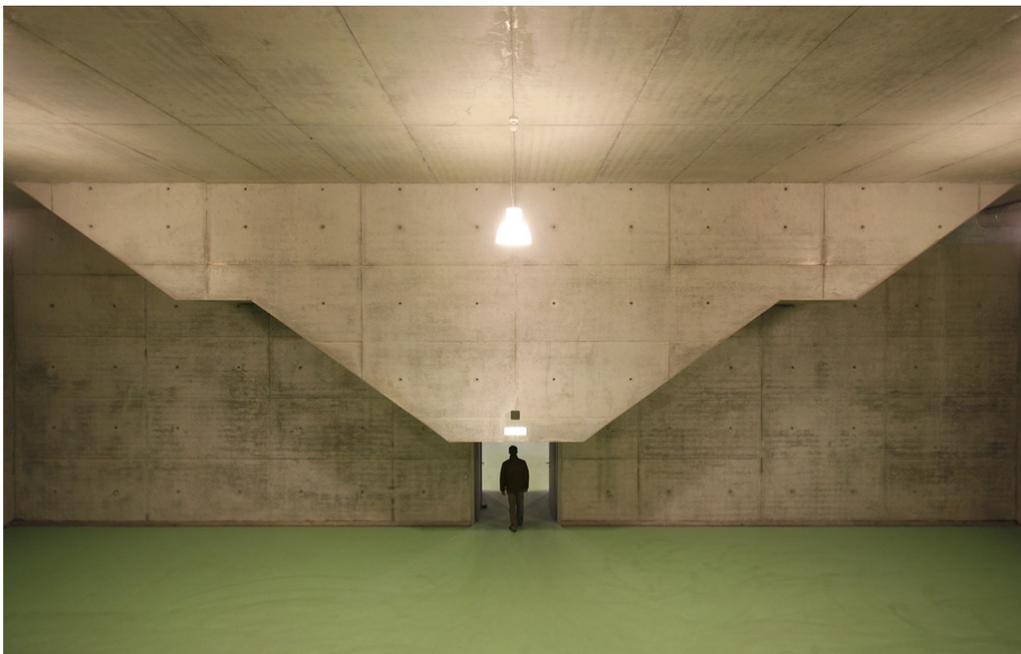
No caso do projecto da adega que se desenvolve neste trabalho, é essencial ter atenção à escala que o edifício comporta tanto em relação ao corpo humano e às funções que este exige, como também na relação com a paisagem do Alto Douro Vinhateiro. Torna-se assim uma espécie de mediador entre a paisagem e o individuo.

A proporção é, então ditada pela relação entre corpo e espaço, dando margem ao homem para ser capaz de a interpretar e assimilar, provocando reacções e traduzindo-se em actos únicos que transmitem emoções.<sup>79</sup>

---

<sup>78</sup> PALLASMAA, Juhani, *The Eyes of the Skin: Architecture and the Senses*, Chichester: John Wiley & Sons, 2005 p. 38

<sup>79</sup> HOLL, Steven, *Questions of Perception: Phenomenology of Architecture*, San Francisco: William Stout Publishers, 2006, p.8



052 | Adega Quinta do Vallado, Menos é Mais Arquitectos, Peso da Régua, 2011  
053 | Adega Quinta do Portal, Álvaro Siza Vieira, Sabrosa, Douro, 2008

Partimos destes temas também para perceber como estes se encaixam no contexto do vinho e das adegas, mais especificamente. Em termos de formas, o arco e abóbada são as mais usuais dada a sua conotação tradicional associada à cave de armazenamento subterrânea. Com a evolução na construção e nos materiais de suporte, a forma abobadada assume, agora, uma expressividade plástica associada à imagem do vinho e da barrica que não requer essencialmente o cumprimento de funções estruturais antes necessárias. O arquitecto joga então com a forma e a função, podendo tirar proveito do seu simbolismo para alguma finalidade concreta que não só a aparência, como por exemplo, na sala de barricas da quinta do Vallado. Aí, o espaço interior abobadado, em junção com o volume exterior paralelepípedo, omite uma caixa de ar interior, criando um túnel de infra-estruturas e sistema de ventilação para o bom desempenho térmico do espaço.

No que diz respeito ao espaço funcional, as áreas de maior relação interior-exterior confinam-se essencialmente a necessidades práticas na produção do vinho, nomeadamente, os locais de recepção da uva e de escoamento do produto. São também essenciais as aberturas de vãos para garantir a ventilação e iluminação dos espaços. No entanto, para além do aspecto funcional, também se podem encontrar soluções de ligação de dentro para fora do edifício, permitindo o prolongamento de funções internas para os espaços exteriores, gerando uma continuidade e fluidez entre a forma construída e o lugar de implantação. Exemplo disto são os locais de recepção dos visitantes, esplanadas ou até mesmo aberturas de janelas em pontos estratégicos que permitam estimular a relação do utilizador com a paisagem, que podemos encontrar tanto na Adega Mayor como na Herdade do Freixo.

A escala de uma adega, adequa-se normalmente ao tipo de função ou actividade que acolhe. Neste caso, a escala encontrada é a correspondente à de áreas industriais, com necessidades específicas para armazenamento de material. A relação entre o corpo e este tipo de espaços é, de certo modo, de distância, em que o olhar observa o efeito geral que os diversos elementos, tanto arquitectónicos como funcionais, interagem e transmitem uma noção de escala de grande amplitude. Por outro lado, nas outras áreas da adega, onde já não é necessária a dimensão volumétrica das naves de fermentação, é possível sentir a adaptação e contração do espaço, agora adequado ao corpo humano, criando uma relação mais íntima com o utilizador e os seus receptores sensoriais. O contraste entre escalas, tal como o contraste luz/sombra ou entre texturas, é um dispositivo para afirmar a intimidade espacial e intensificar a activação dos sentidos.

QUINTA

DA

BELA



### 3. O PROJECTO

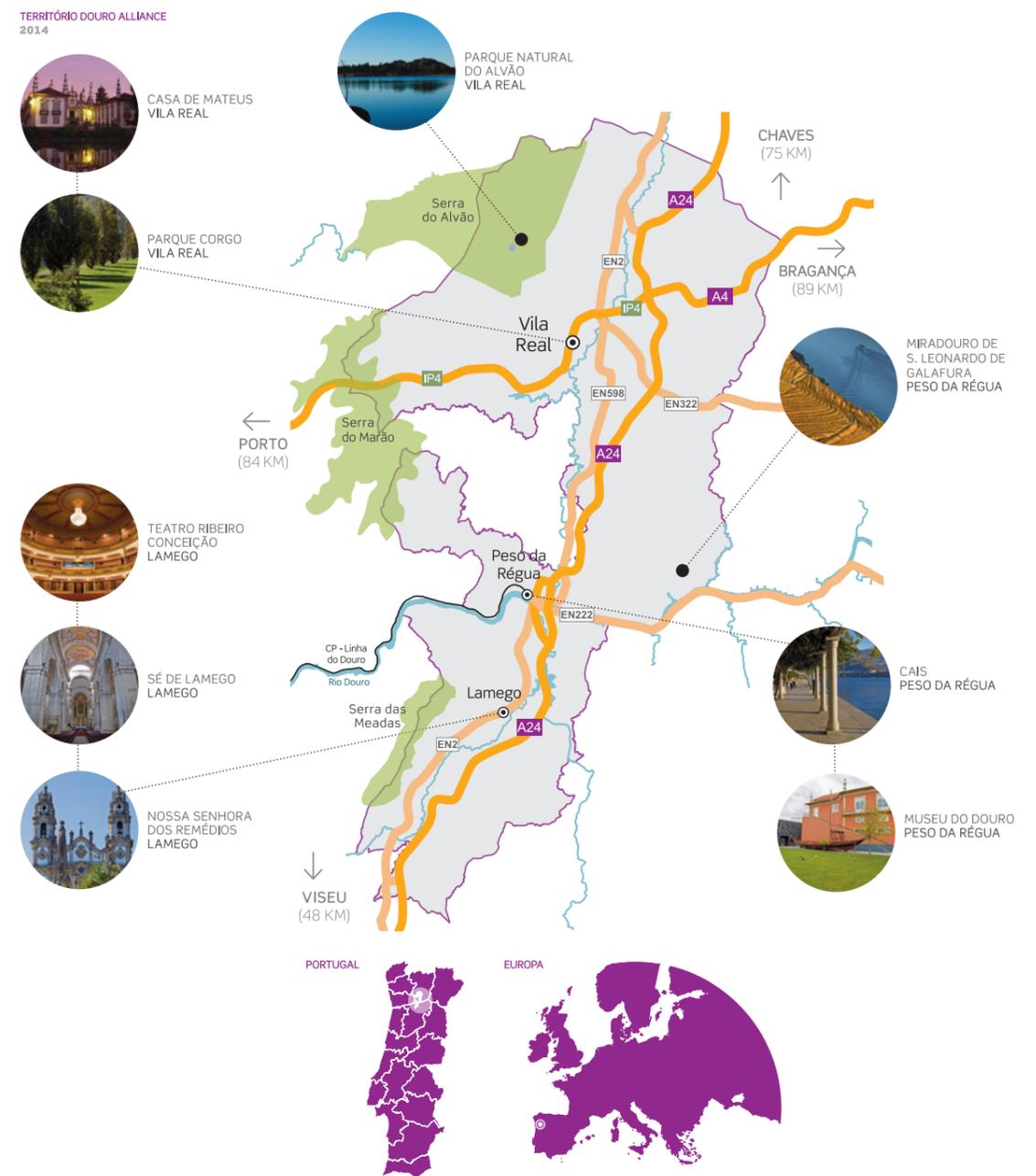
*"Começa sempre pelo desenho?"*

*[Olham um para o outro.]*

*Álvaro Siza Vieira - Começa por conhecer o que é que se tem de fazer e onde, e um pouco o contexto. Mas ao mesmo tempo já estou a fazer o desenho, desde o primeiro momento."*<sup>80</sup>

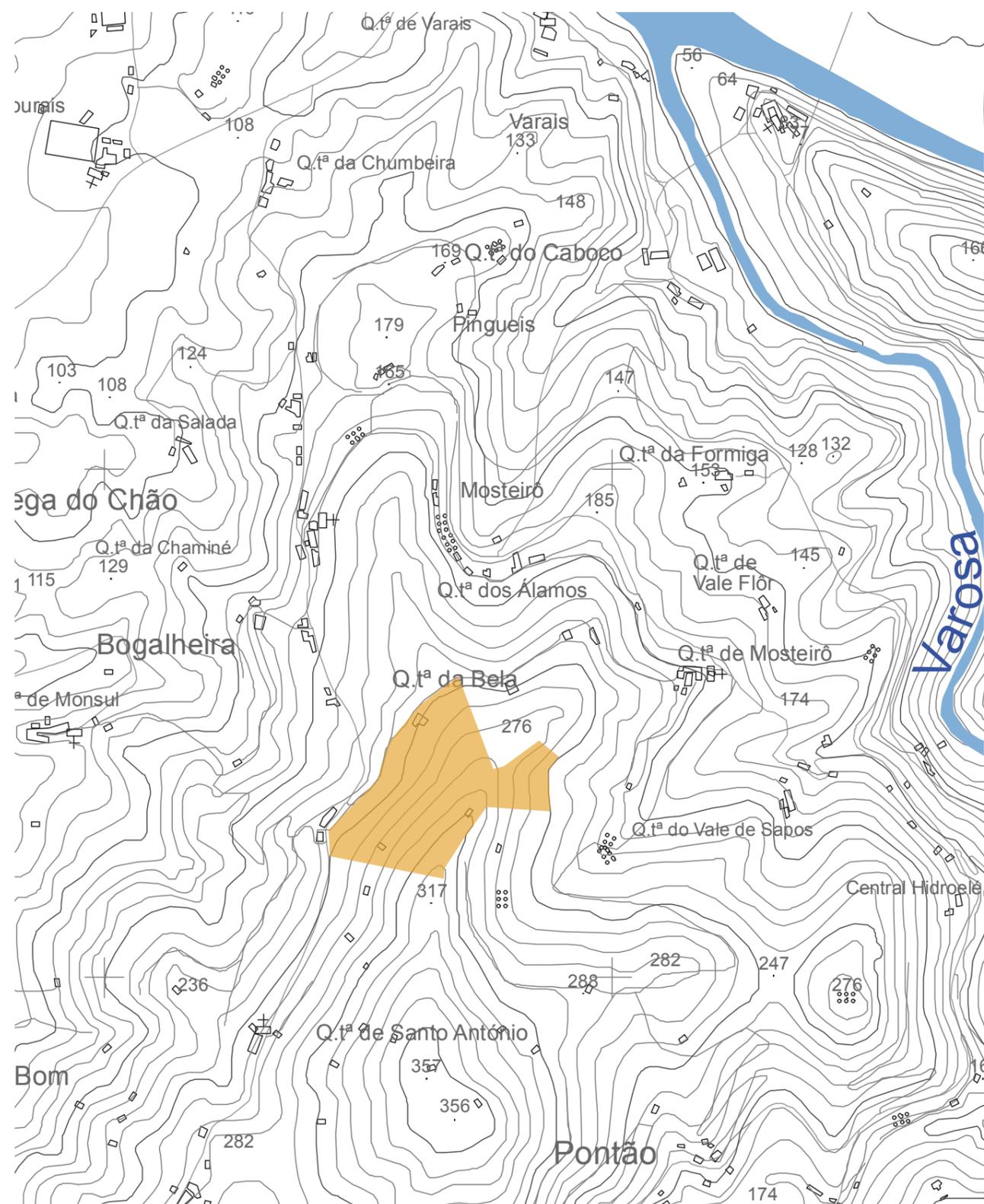
A metodologia projectual, em arquitectura, possui várias singularidades que se alteram de arquitecto para arquitecto, contudo, o processo criativo necessita de bases reais para que o projecto faça sentido e se possa adequar tanto ao território como à vivência humana. Um gesto arquitectónico impõe a necessidade de conhecer, experimentar, explorar o terreno a intervir, as suas condicionantes e os seus potenciais, o programa definido e os princípios de concepção.

Neste terceiro momento, será, por fim, realizada a proposta de projecto, tendo como base este argumento e considerando premissas reais como o cliente, o lugar e dados de produção, reflectindo conhecimentos sobre o vinho, os seus espaços e o seu público. O projecto é dividido, então, em duas partes, uma dedicada ao turismo rural duriense, partindo da exploração de um edifício pré-existente, e a outra dedicada ao enoturismo, com a criação de uma adega. É essencial a exploração de temas como a sensibilidade e materialização do espaço, com vista à criação de lugares desejavelmente poéticos e singulares. Daqui surge o mote e a oportunidade para a projectar obras que procurem melhorar e resolver condicionalismos pré existentes, a partir das reflexões já realizadas.

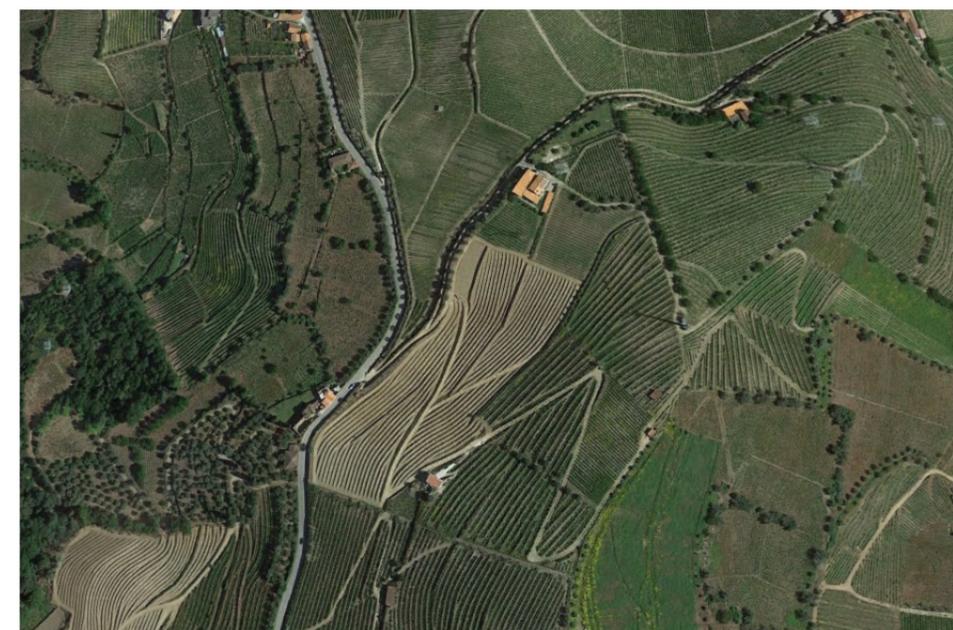


055 | Mapa explicativo do território "Douro Alliance" - Três Cidades, um território: Vila Real, Peso da Régua e Lamego.

<sup>80</sup> SIZA VIEIRA, Álvaro, O bonito, o feio, o janota e o efeito Miles Davis na arquitectura, Conversa entre Eduardo Souto de Moura e Álvaro Siza Vieira in Público, 2018 (versão online) [https://www.publico.pt/2018/02/25/culturaipsilon/entrevista/o-bonito-o-feio-o-janota-e-o-efeito-miles-davis-na-arquitectura-1804242]



056 | Extrato da planta topográfica da região, cedida pela Câmara Municipal de Lamego, com identificação da propriedade da Quinta da Bela (sinalizada a laranja). Escala 1:10000



057 e 058 | Vistas aéreas da região do Douro onde se localiza a Quinta da Bela (sinalizada a laranja).

## **localização e contextualização**

A Quinta da Bela localiza-se em Lamego, concretamente na freguesia de Cambres.

Lamego, foi, desde cedo, um importante centro urbano na região do Douro, visto que foi das primeiras cidades a possuir grandes adegas e propriedades. As quintas e solares mais importantes da altura, situavam-se junto das margens do rio Douro, onde o terreno era menos acidentado e a acessibilidade aos barcos rabelos era mais fácil. Os produtores de menor dimensão plantavam as suas vinhas em zonas de declive mais elevado e mais difíceis de trabalhar. Com a criação do eixo urbano que liga Lamego a Vila Real e à Régua, a região desenvolveu-se no que respeita à concentração populacional e assistiu a um grande avanço tecnológico, que veio alterar a dinâmica do sector vinícola.

Neste momento, a freguesia de Cambres define-se pela sua paisagem retalhada que combina várias áreas de plantação, tanto de vinha como de fruta, castanha, azeitona e cereal. As manchas arbóreas são normalmente compostas por pinheiro ou carvalho. As vinhas plantadas variam de tamanho, sem existir uma regra base para a sua disposição. Algumas estão enquadradas na malha do povoado e outras dispersas nas propriedades, tanto em patamares como ao alto, mediante o declive do terreno onde se encontram. Esta paisagem tão diversa deve-se ao facto de Cambres se inserir na zona demarcada do Baixo Corgo. Esta sub-região apresenta-se como o berço da cultura vinhateira no Douro, o que lhe confere uma organização territorial e densidade muito diferente das outras sub-regiões, apresentando uma paisagem complexa que foi construída e humanizada ao longo do tempo.

*“O Homem, desde sempre, impôs uma certa ordem à Natureza. Quando passamos por grandes extensões de culturas de oliveiras ou de vinhas, traçadas à régua de acordo com uma implacável geometria que se adequa bem à topografia, o que contemplamos é a Natureza ordenada pelo Homem. A mesma ordem que o arquiteto estabelece ao desenhar racionalmente as cidades, desde a trama romana até à eficaz retícula de Manhattan”.<sup>81</sup>*

Quem visita pela primeira vez a Quinta da Bela, depara-se com um terreno de declive bastante acentuado virado a norte, pontuado por 3 edifícios muito distintos e com vinhedo plantado por toda a sua extensão. Percorrendo o acesso principal até à propriedade podemos encontrar duas entradas, a primeira que dá acesso à habitação mais recente e a segunda que liga à casa da quinta, construção rural de 3 pisos que serve também de adega. A uma cota mais elevada, quase no limite da propriedade, existe também uma pequena casa em xisto. A geometria das vinhas marca caminhos em terra batida e cria percursos entre os edifícios. A vinha, disposta tanto em patamares como ao alto, é a grande protagonista da propriedade ocupando a maior parte da sua área. As fileiras estendem-se pela encosta abaixo, separadas de dois em dois metros, entre taludes (patamares de terra rochosa) e muros de xisto. Estes muros servem também para contenção do terreno em sítios sensíveis, onde o declive é difícil de vencer, normalmente localizados nos limites da plantação.

Toda a vista da quinta recai sobre o aglomerado rural e propriedades do Baixo Corgo, que

---

<sup>81</sup> BAEZA, Alberto Campo, Principia Architectónica, Casal de Cambra: Caleidoscópio, 2013, p. 78



059 | Planta síntese com análise de elementos. Escala 1:2500

desce até ao serpentear do rio Douro. A quinta possui aproximadamente 6 hectares e dedica-se à embrionária produção de vinho e acolhimento da família aos fins de semana e férias. O edifício principal amarelo, situado no limite da propriedade, funciona como referência visual a quem chega. Em contrapartida, o seu carácter rígido e monolítico, sobrepõe-se à imagem continua e bela da paisagem e das vinhas. Mais a sul, do lado oposto do terreno, foi construída a nova habitação da família. Um edifício contemporâneo que consegue acolher a família numerosa. A terceira e última construção, o abrigo de xisto, que já foi falado, encontra-se em ruína, abandonado e sem função.

A ideia projectual deste trabalho parte, então, da intensão de impulsionar um negócio de enoturismo e crescimento da marca “Vinha da Avó” com um projecto arquitectónico que vise respeitar as exigências e metas do cliente, conseguindo ter em conta as condicionantes existentes. O cliente, e enólogo da quinta, propôs a construção de uma nova adega, com as dimensões e tecnologias necessárias para a produção de vinho a que a quinta se propõe. Como complemento, deseja aproveitar a existência da pequena cardenha para a criação de um abrigo para férias, explorando o turismo rural da região. Apesar da proposta estabelecida, o cliente não definiu nenhum local para a implantação da adega, ficando esse estudo como matéria da presente dissertação. *“Essa operação tão arquitectónica da escolha do local não é mais que um reflexo da maior qualidade humana: a liberdade”*.<sup>82</sup>

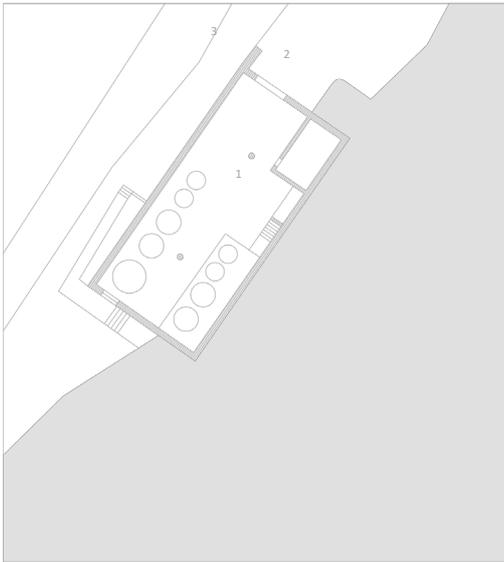
Como se trata de um projecto de equipamento de produção de vinho, a zona junto à estrada de acesso revela-se uma área de interesse na implantação da nova adega, podendo beneficiar da cota a que está situada e das suas ligações à Estrada Nacional e interior da quinta. Partindo desta ideia, foi ponderada a sua edificação na área de vinhedo anexa à casa principal, mas isso implicava que uma considerável porção de vinhedo fosse destruída. Como Campo Baeza defende: *“Em nenhum caso se pode falar de destruir a Natureza. Bem pelo contrário, trata-se de estabelecer uma relação adequada, lógica, baseada na razão”*<sup>83</sup>, portanto esta hipótese de intervenção foi abandonada. Chegou-se à conclusão de que a casa principal, após a construção da nova adega iria deixar de ter um uso e, assim sendo, permitiria que a área onde está inserida fosse utilizada para a nova construção, não transtornando as zonas de plantação na propriedade.

Parte-se, assim, com uma ideia geral de organização e contextualização do que irá ser este projecto, com base no que já foi estudado e a partir também dos factores que irão ser explorados mais à frente.

---

<sup>82</sup> BAEZA, Alberto Campo, Principia Architectónica, Casal de Cambra: Caleidoscópio, 2013, p. 78

<sup>83</sup> idem, p. 78



planta piso térreo



1. adega



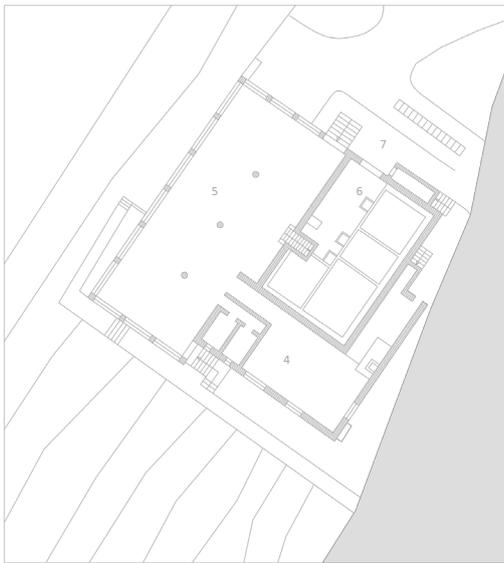
1. adega



2. entrada adega



3. entrada da quinta



planta piso 1



4. cozinha de apoio



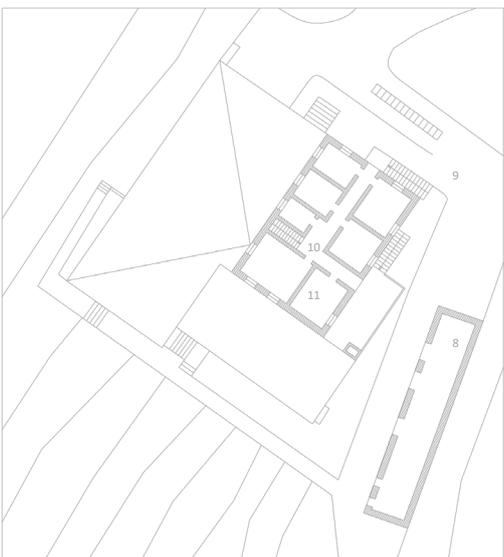
5. salão



6. lugar



7. entrada salão



planta piso 2



8. anexo



9. entrada casa



10. escada interior



11. cozinha



061 | Fotografias de diferentes vistas da Quinta da Bela



062 e 063 | S(ch)austall, FNP Architekten, Alemanha, 2005

## **tempo, ruína e memória**

O conceito de tempo é muitas vezes estudado na arquitectura na medida em que a torna frágil, a transforma. Como bem lembra Fernando Távora, a dimensão tempo é indissociável das dimensões que definem o espaço: “(...) existe uma terceira hipótese – a do o mesmo ponto se encontrar não parado, não estático, mas em movimento e, nesse caso, aos três valores ou dimensões (x, y, z) que o definem haverá que acrescentar uma quarta dimensão t (tempo)(...)”<sup>84</sup>

Assim, quando o tempo, acção permanente, actua sobre um elemento arquitectónico e desgasta a sua matéria, surge a Ruína.

A arquitectura torna-se, então, objecto da acção do tempo e, sofrendo alterações tanto formais como espaciais, transforma-se em algo que não era originalmente. Este longo processo afasta o objecto de criação do seu estado inicial, aproximando-o de um contexto mais natural. A ruína surge assim, quase como um elemento unificador entre a arquitectura e a natureza.

Mas o conceito de ruína não se cinge apenas ao resultado do tempo sobre matéria, pois encerra em si uma ampla analogia em torno de conteúdos como a história e a memória. A ruína, “*fragmento de uma arquitectura do passado (...) denuncia, simultaneamente, uma presença e uma ausência. A sua exigência de inteligibilidade é, antes de mais, um convite à reconstrução*”.<sup>85</sup> Estes registos de outros tempos, remetem para a memória de algo que já existiu, cumprindo a função de ligar o passado ao presente, suportando a lembrança de uma história.

Podemos então interpretar a ruína de diferentes formas, questionar o que foi o edifício, a sua função o seu sentido, e questionar o que poderá ser, enquanto organismo que potenciará algo futuro. O projecto do arquitecto age na relação entre estes dois aspectos. E mesmo que a pré-existência seja totalmente renovada, poderá sempre procurar manter-se os elementos de continuidade que simbolizem a tradição, ainda que pelo meio de manipulações e recriações de ruínas que evoquem o passado. Souto de Moura defende que a continuidade na arquitectura não deve ser uma subalternização em relação ao que foi contruído, mas sim um seguimento deste “*de modo a encontrar uma forma de reconciliação entre o passado e o presente, aprendendo com as centenas de anos de experiência que a humanidade já conta*”.<sup>86</sup>

A dualidade entre continuidade e ruptura pode, muito bem, resultar num processo projectual em que o arquitecto reconhece a criação e produz uma recriação no mesmo lugar, mas em diferentes tempos e contextos com tradução numa obra que faz conviver esta ambivalência num novo elemento. Essa procura de preservação da memória e sua relação com as intervenções contemporâneas foi uma preocupação pós-moderna e acompanha o pensamento contemporâneo. A evolução de uma cidade

---

<sup>84</sup> TÁVORA, Fernando, Da organização do espaço, Porto: FAUP Publicações, 2008 (1ª ed. 1962), p. 11

<sup>85</sup> ALARCÃO, Jorge, A colaboração de Arquitectos com Arqueólogos em TAVARES, Lino; ALARCÃO, Pedro, Interpretar a Ruína. Contribuições entre campos disciplinares, Actas do seminário internacional de arquitectura e arqueologia, Porto:FAUP publicações, 2011, p. 7

<sup>86</sup> SOUTO DE MOURA, Eduardo, em entrevista ao jornal El País, 24/07/2011 [www.elpais.com/dia-rio/2011/07/24/eps/1311488814\_850215.html]



064 | Casa E/C, SAMI – arquitectos, Açores, 2013



065 | The Dovecote, AZO arquitectos, Braga, 2015

é visível através da sobreposição de camadas de tempos e histórias e cabe ao arquitecto, no presente como no passado, decidir como agir sobre as pré-existências. Nesse jogo de relações complexo, as ruínas ou edifícios antigos, não são, muitas vezes compatíveis com as exigências programáticas contemporâneas. Daí surge a necessidade de uma análise do que é essencial preservar quando é desejável não alterar a identidade do lugar e as memórias que lhe estão associadas.

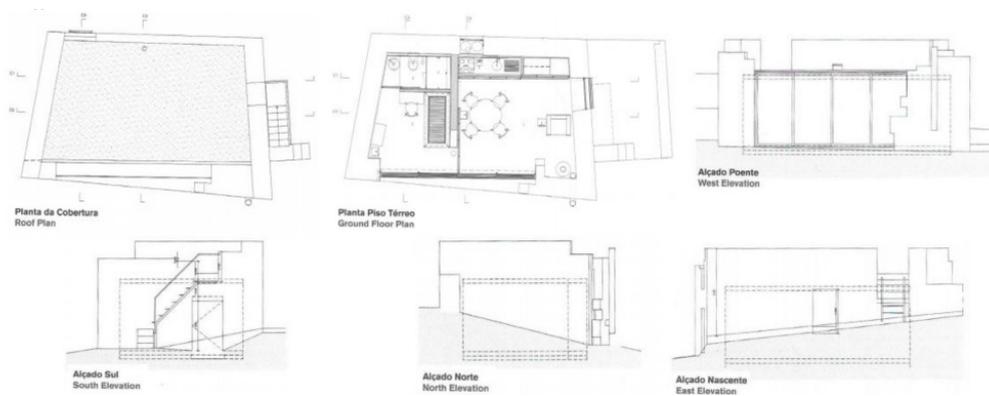
Este tema suscita assim a reflexão sobre a complexidade em conciliar estes dois tempos, o presente e o passado, num elemento físico, uma construção.

*"Maravilha-te, memória!  
Lembras o que nunca foi,  
E a perda daquela história  
Mais que uma perda me dói.  
Meus contos de fadas meus —  
Rasgaram-lhe a última folha...  
Meus cansaços são ateus  
Dos deuses da minha escolha...  
Mas tu, memória, condizes  
Com o que nunca existiu...  
Torna-me aos dias felizes  
E deixa chorar quem riu." <sup>87</sup>*

O objectivo de uma arquitectura que procure conjugar estes dois conceitos deve, em suma, encontrar o equilíbrio entre a memória necessária à compreensão do que já foi e o esquecimento fundamental para se adequar ao que vai ser.

---

<sup>87</sup> PESSOA, Fernando, *Maravilha-te, memória!*, Poesias inéditas (1919-1930), Lisboa: Ática, 1956, pág. 162



066 | Ruína no Gerês, Eduardo Souto Moura, Gerês, 1982

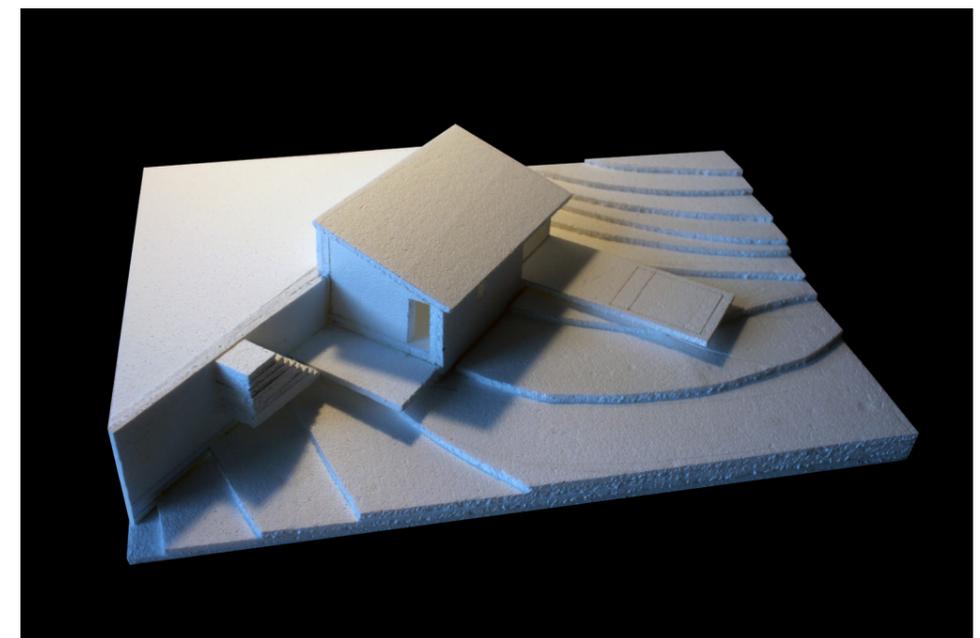
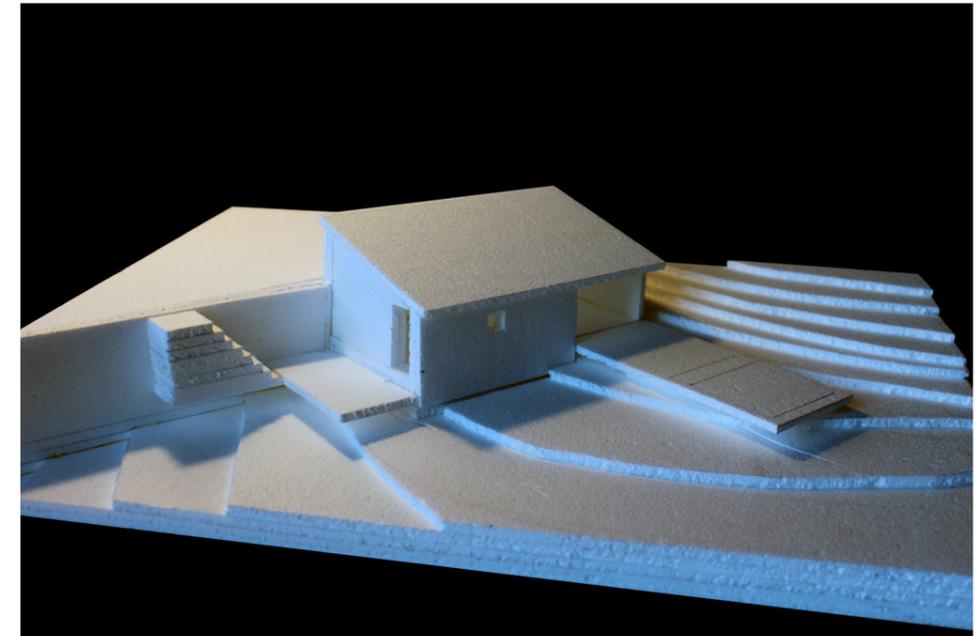
A ruína surge desde cedo na obra de Eduardo Souto de Moura e tem vindo a ser uma constante no seu trabalho e na procura de reflexões sobre este tema, quer se trate de um equipamento e do seu contributo para o desenvolvimento de uma cidade, como o caso do Mercado de Braga, quer seja no simples programa de um abrigo, na Serra do Gerês.

A reconversão de uma ruína no Gerês, em 1980, teve como base a recuperação de um antigo celeiro em pedra e a sua conseqüente transformação em espaço habitável. Aqui a ruína foi usada como peça estruturante de todo o projecto, deu-lhe um propósito. A estrutura em pedra manteve-se quase inalterada, conservando o seu carácter original, e o interior foi preenchido por novos materiais que a enriquecem, sem protagonismo. Na frente voltada a norte foi colocado um pano de vidro que se abre para o terreno em direcção ao rio. Este novo elemento cria uma forte relação entre o interior e exterior, na medida em que transporta o interior encerrado da casa para o exterior da natureza, e ao mesmo tempo, quando fechado, reflecte toda a paisagem em redor. A nova laje de cobertura em betão protege o vazio de um outrora telhado que ruiu, criando agora um espaço exterior acessível por uma escada lateral. Visto do exterior, a nova intervenção é quase imperceptível devido à subtilidade de Souto Moura, tanto nos materiais utilizados como também na preservação das antigas paredes que agora desempenham um novo papel, mas se submetem à memória do passado. Esta ruína revela assim a capacidade de unir dois tempos históricos e dois programas tão díspares, num elemento único.

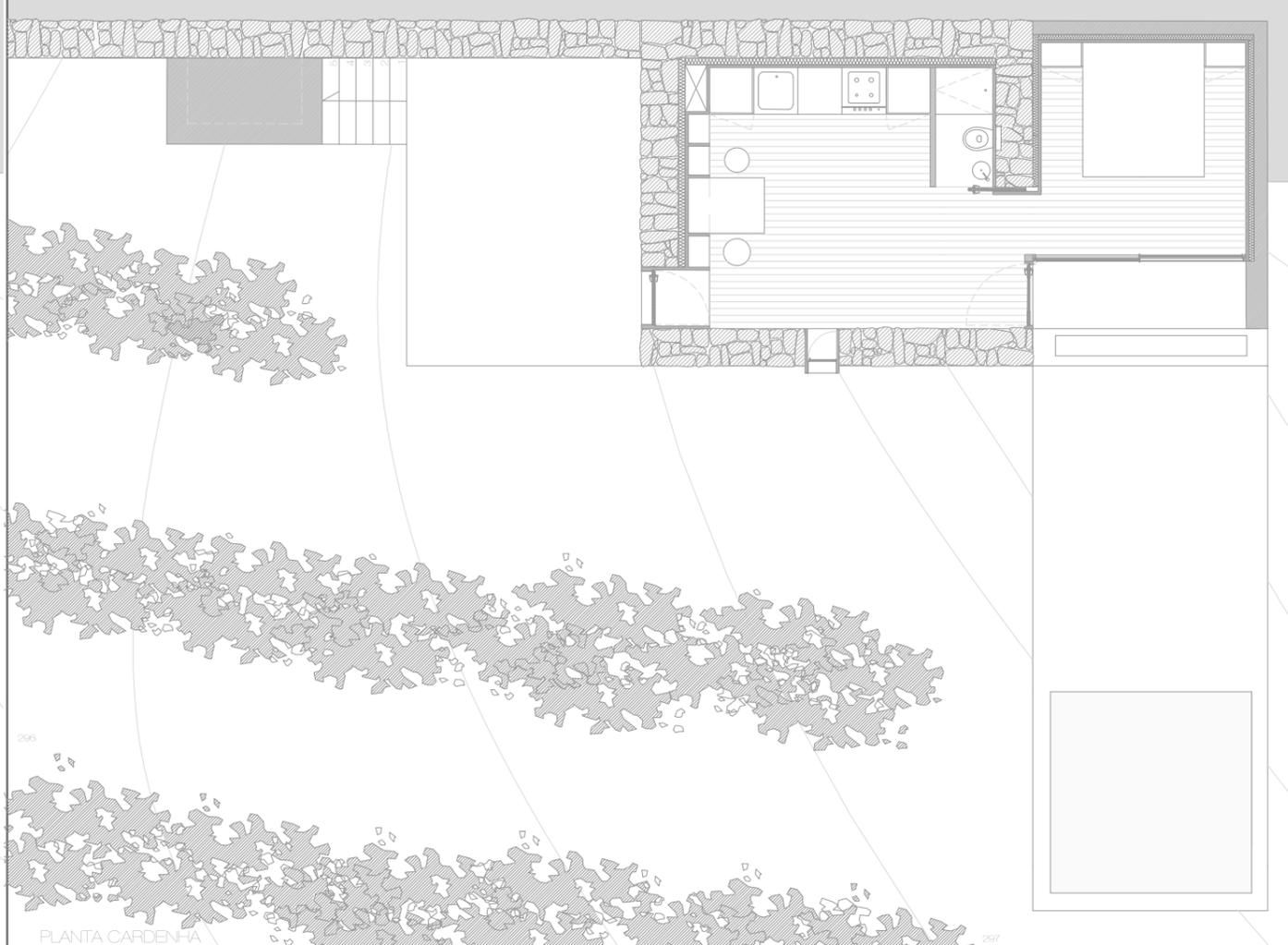
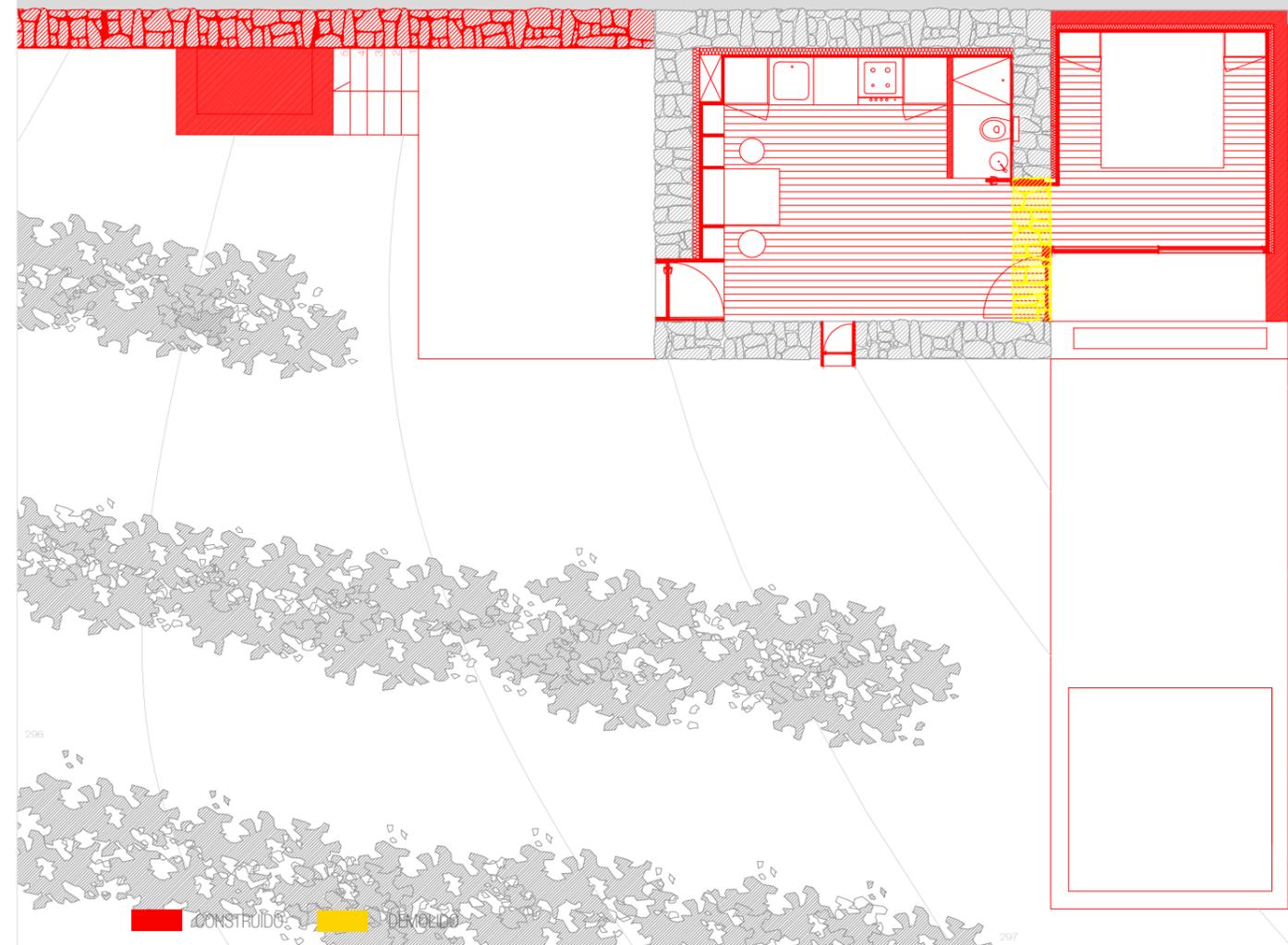
*“Um celeiro abandonado foi aquilo que encontrei: Por trás uma porta para o monte. À frente era aberto em madeira. Por cima um telhado que caiu. Ficou assim: Atrás, tudo igual com porta nova à frente, tudo em vidro para a água. Por cima, um telhado para todos. Por dentro, foi o que a planta deu (30m2). Por fora, foi ler Apollinaire: “Preparer au lierre et au temps une ruine plus belle que les autres...””<sup>88</sup>*

Como toda a obra é efémera, o arquitecto cria um novo ciclo de vida para o edifício, de modo a enfatizar a importância de se apoiar no passado, mas nunca esquecendo a sua principal condição que é a relação da obra com o tempo e a sua constante transformação.

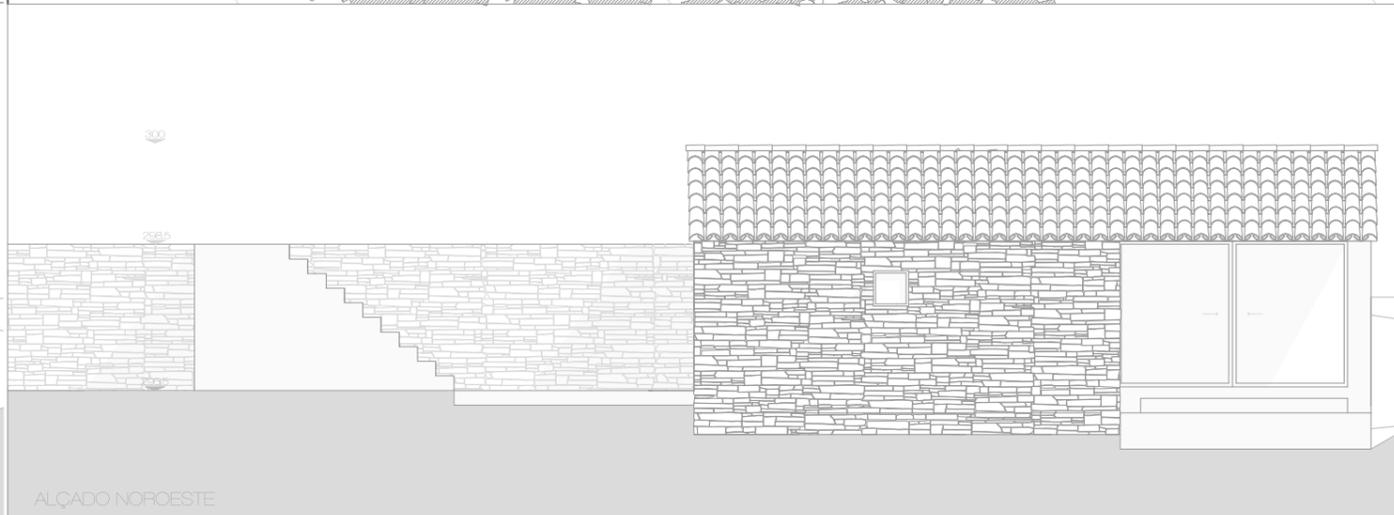
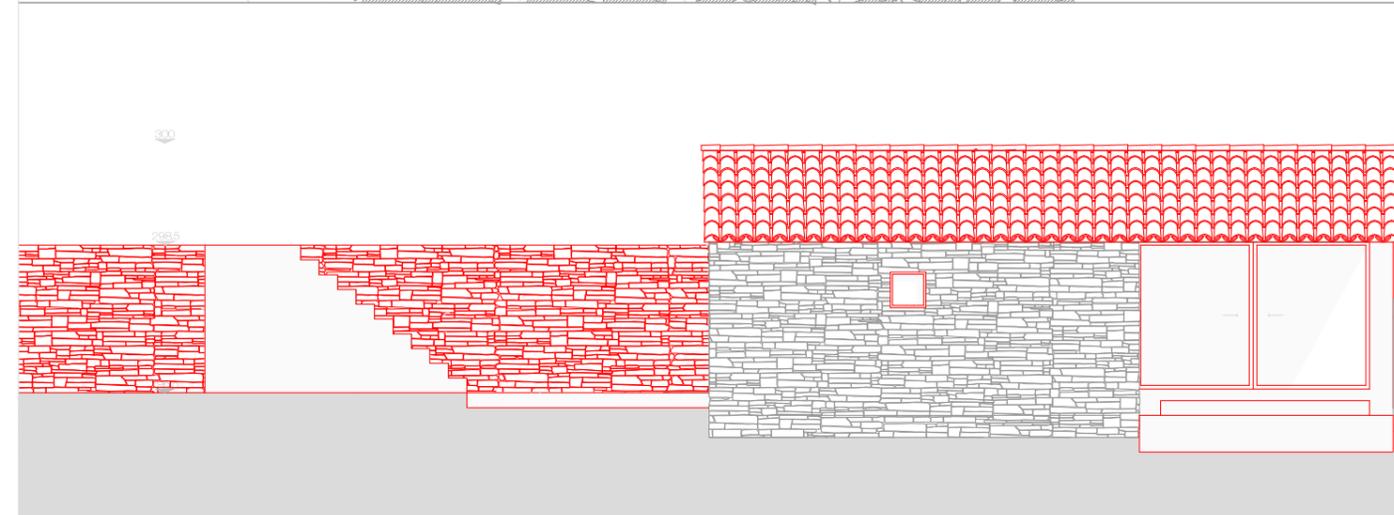
<sup>88</sup> SOUTO DE MOURA, Eduardo, *“A Ambição à Obra Anónima, numa conversa com Eduardo Souto de Moura”*, entrevista por Paulo Pais, Eduardo Souto de Moura, ed. Luiz Trigueiros, Lisboa: Blau, 1994



067 | Fotografias da maquete de estudo da cardenha. Escala 1:50



PLANTA CARENHA



ALÇADO NOROESTE



ALÇADO SUDOESTE

## cardenha

A cardenha, caso de estudo, é um elemento de reduzidas dimensões que levanta questões relativamente à sua funcionalidade, significados e história. Construir sobre uma ruína implica construir em cima de uma memória, de um passado, sobre um espaço que o homem já ordenou e já definiu como casa. Através do estudo desta preexistência em concreto, percebeu-se que o edifício agora abandonado, servia como abrigo para os trabalhadores que se dirigiam às quintas na altura das vindimas. O desafio a que este projecto se propõe pretende adaptar um novo espaço a esta antiga casa de xisto, explorando conceitos como tradicional e contemporâneo, e continuidade e ruptura, que explorará os limites da reabilitação e da preservação da memória de modo a percebê-los. Tal como Fernando Távora dizia: “*Em verdade, há que defender, teimosamente, a todo o custo, os valores do passado, mas há que defendê-los com uma atitude construtiva, quer reconhecendo a necessidade que deles temos e aceitando a sua atualização, quer fazendo-os acompanhar de obras contemporâneas*”<sup>89</sup>.

O objectivo parte então de criar uma casa de férias, um refúgio, um abrigo em contexto rural. O programa deve, portanto, encaixar-se na ruína, aproveitando todos os elementos que sejam essenciais para a preservação da identidade e memória do lugar. Reduz-se o programa ao indispensável, procurando formas de contrariar esta área limitada e criando manobras de aproveitamento de espaço para que a antiga ruína se expanda na possibilidade de usos.

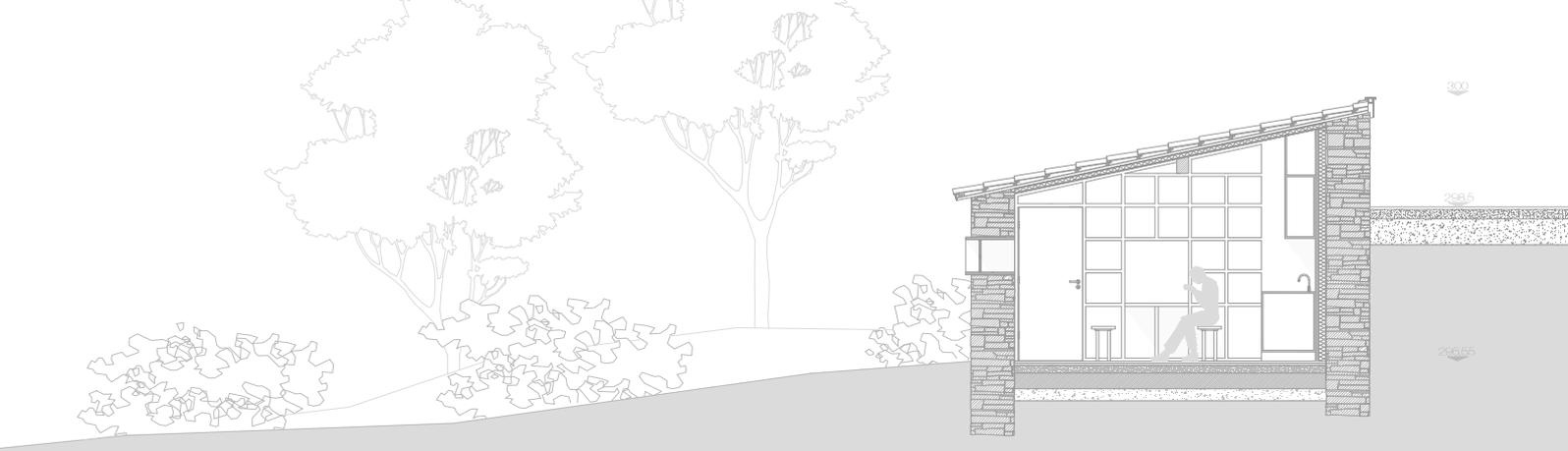
Dessa forma, explora-se a criação de um novo elemento equilibrado entre dois tempos e expressões arquitectónicas, a partir da reorganização da realidade existente. Apesar desta procura pela conservação da imagem original, a cardenha encontra-se vazia e sem qualquer função, pelo que é impossível esperar que consiga responder às exigências programáticas propostas, sem que se recorra a uma transformação do seu carácter, com novas soluções construtivas tal como telhados, caixilharias e isolamentos. O edificado antigo torna-se então objecto de trabalho, com relações a uma realidade aberta à metamorfose dos espaços, mas atenta à história e à continuidade.

Adopta-se assim um gesto projectual que parte da inserção de um volume dentro de outro volume. O novo volume, de 32m<sup>2</sup> vem aumentar a área da ruína de 18,8 m<sup>2</sup> através de uma expansão longitudinal (possível através da abertura da parede lateral Sudoeste). Esta atitude consistiu na percepção de que o espaço limitado da cardenha não era suficiente para albergar o programa, sendo essencial encontrar uma solução que não ferisse a imagem da preexistência e conseguisse manter um equilíbrio entre antigo e contemporâneo.

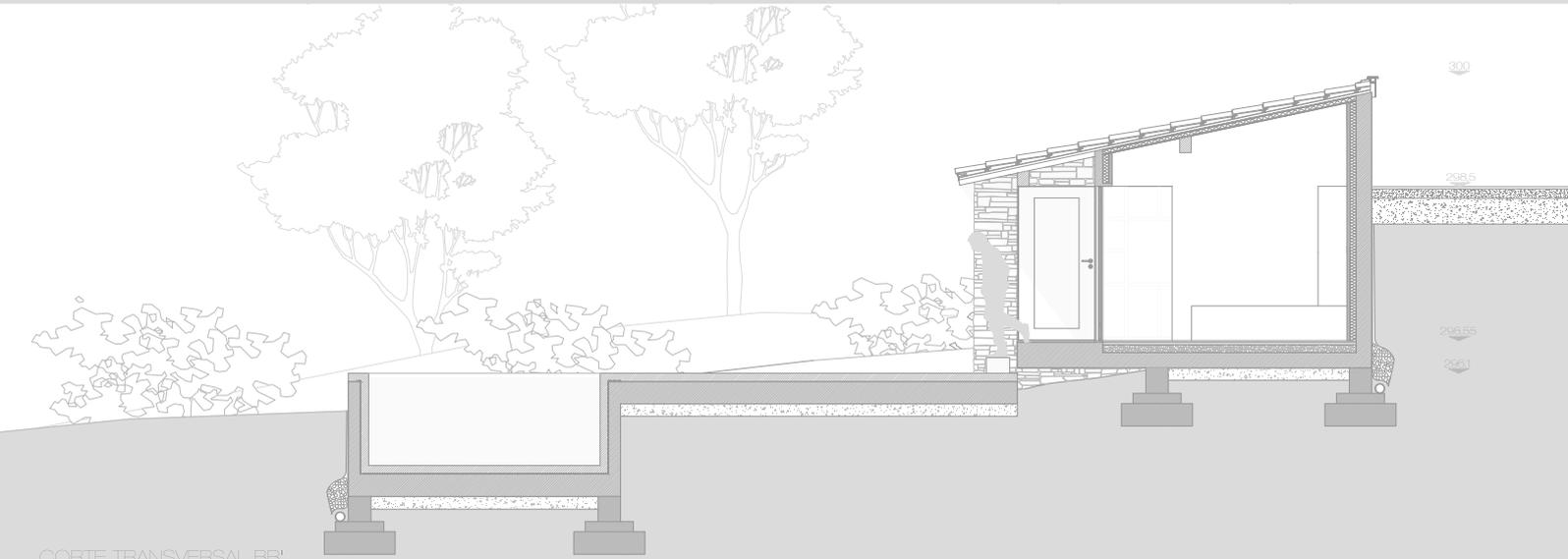
O programa é então dividido em duas áreas, a diurna e a nocturna. A área diurna desenvolve-se dentro do limite imposto pela ruína e é constituída pela cozinha, sala de estar/jantar e casa de banho. A disposição desta área foi pensada de forma a permitir o uso do espaço do modo mais livre possível. Os módulos da cozinha, encostada à parede sudeste, o móvel com mesa de jantar rebatível e a casa de banho criam um novo limite habitável. As suas dimensões são apenas as essenciais para a acomodação

---

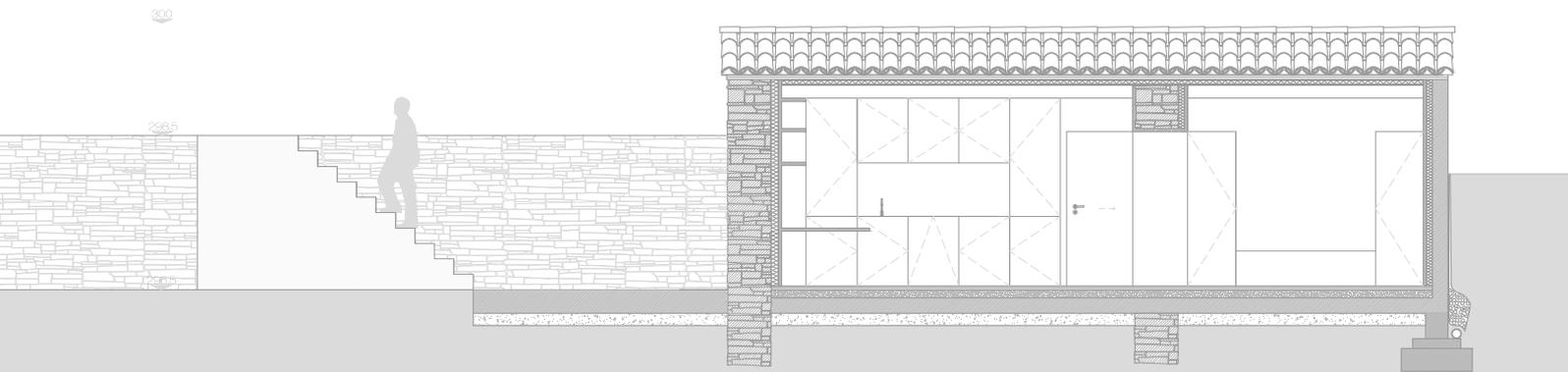
<sup>89</sup> TÁVORA, Fernando, Da organização do espaço, Porto: FAUP Publicações, 2008 (1ª ed. 1962), p. 58  
069 | Planta e alçados noroeste e sudoeste da cardenha à escala 1:100 (original à escala 1:50 em Anexos II).



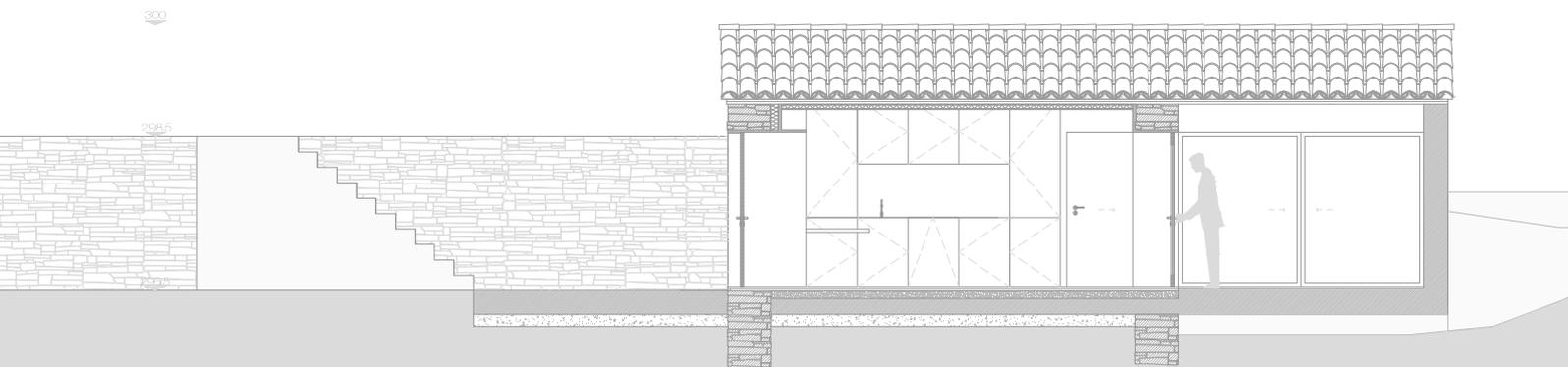
CORTE TRANSVERSAL AA'



CORTE TRANSVERSAL BB'



CORTE LONGITUDINAL CC'



CORTE LONGITUDINAL DD'

de duas pessoas.

Na zona expandida encontramos a área nocturna correspondente ao quarto. Aqui, a cama de casal e armários adjacentes estão virados para noroeste, onde se abre um vão com duas janelas de correr. Estas duas áreas têm acesso a uma zona exterior comum, em consola e faz a ligação com a piscina através de um degrau solto em betão. A piscina encontra-se no mesmo alinhamento do quarto e possui uma plataforma que nos leva até ao tanque de água de 9 m<sup>2</sup> que sobressai no terreno de cota mais baixa.

O espaço exterior foi também reorganizado. Em continuidade com a cardenha, um muro de xisto contém o terreno mais elevado a tardoz e estendem-se pela quinta até desaparecer nas vinhas. Adjacente a este, umas escadas em betão vencem a cota de 2 metros que separa a entrada e plataforma superiores da entrada da casa. Depois de descer as escadas, uma plataforma de betão dá a boas-vindas e recebe o convidado.

No desenvolvimento deste projecto foram também encontradas algumas condicionantes que teriam de ser alteradas de modo a proporcionar um habitar confortável a quem usufruísse deste espaço. As condições térmicas e de iluminação eram garantidas apenas pelas paredes rugosas de xisto e uma pequena abertura quadrada com vista para a quinta, pelo que foi essencial criar um revestimento interior isolante e a abertura de vãos para a entrada de luz. O material escolhido para o revestimento foi a madeira, devido às suas características térmicas e acolhedoras, contrariando a parede de xisto a noroeste, que se manteve inalterada como mote para a integração da memória da ruína no interior da casa. A pequena abertura na fachada principal foi mantida como janela de batente.

O telhado de uma água foi também recuperado e mantido, expandindo-se para a nova zona construída, unindo assim estes dois elementos e mantendo o ar característico que definia a ruína. Através de um desenho depurado, foram encontradas as soluções de organização, com simplicidade. Ao contrário do que se poderia pensar, a área reduzida e os limites pré-definidos, não limitaram as possibilidades, foram sim fundamentais na descoberta de oportunidades de enriquecimento do projecto.

Em suma, a utilização de dois materiais opostos (pedra e betão) mas com uma expressão continua (textura rugosa/ coloração semelhante pelo uso de inertes de granito no betão), foi um meio de ligar com temas de espaço e exploração dos sentidos.

É também importante realçar que o estudo e compreensão de outras obras e intervenções foram essências para a reflexão e desenho da proposta, tendo em conta os conceitos de ruptura e continuidade. Este projecto pretende ser um contributo positivo para este lugar, de forma a dar um novo uso a uma ruína e que ao mesmo tempo evoque memórias e evidencie o valor da paisagem duriense.



071 e 072 | Fotografias do estado actual da cardenha



073 e 074 | Imagens 3D da proposta de reabilitação



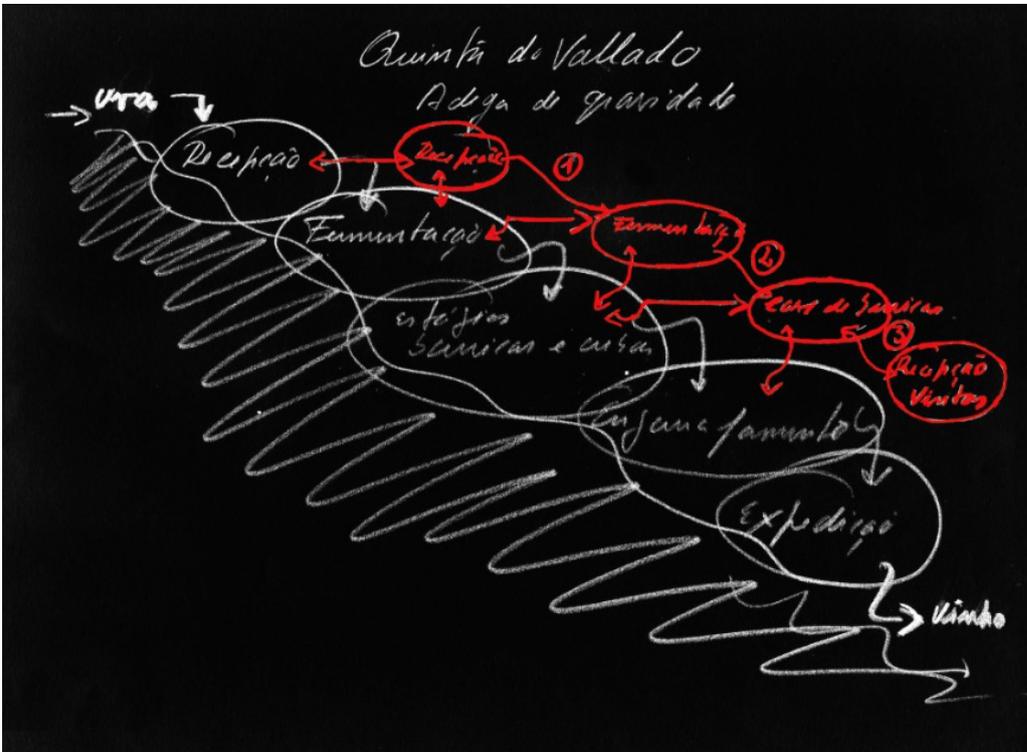
075 | Esquema explicativo do processo do vinho

Antes de partir para a elaboração de um projecto de uma adega, é necessário efectuar um estudo sobre os aspectos funcionais da mesma, os espaços que a constituem e as actividades vitivinícolas que aí decorrem. Pretende-se também compreender objectivamente o processo do vinho e as estruturas básicas necessárias para esse efeito, permitindo-nos identificar condicionantes e princípios e, conseqüentemente, lançar um programa fundamentado e consistente.

Tudo começa no terreno com a prática da vindima. A vindima é a colheita da uva, de forma mecânica ou manual, assim que esta atinge o estado de maturação adequado para o tipo de vinho que se quer produzir. (No Douro, a vindima é feita, geralmente, no mês de Setembro). Depois de colhida, a uva é transportada para a adega, para a zona de recepção. A zona de recepção é o primeiro espaço a acolher todo este processo, podendo ser interior e/ou exterior e devendo permitir o acesso aos veículos que transportam a uva e ali efectuem as descargas. Para agilizar todo o desenvolvimento da acção, são utilizados certos equipamentos como a balança, o desengaçador/esmagador ou o tapete de selecção que, no fim deste período, podem ser recolhidas para uma zona coberta e protegida. Ao chegar à zona de recepção, a uva é então encaminhada para o desengaçador/esmagador, que dará início às operações de transformação, separando a uva do pé do cacho e posteriormente esmagando o fruto que liberta, assim, o seu sumo. Tradicionalmente, esta fase do processo realizava-se a pisa-pés, em lagares interiores de granito, prática que ainda permanece activa actualmente, embora em pequena escala e com objectivos maioritariamente turísticos. Já as antigas prensas foram totalmente substituídas por equipamentos mecânicos que efectuem as mesmas funções em recipientes próprios.

Uma estratégia relativamente comum para a condução das massas para o interior da adega consiste na abertura de pequenos buracos na laje do piso de recepção por onde se fazem passar mangueiras com o mosto resultante das operações efectuadas anteriormente. Esta solução sustenta-se no recurso à gravidade como sistema de condução vertical das substâncias, que naturalmente iniciam o processo numa cota superior e são encaminhadas pelas diversas fases de forma descendente. Assim, optando-se por uma força natural e económica, é evitado o bombeamento mecânico do vinho, uma técnica que pode interferir com o seu desenvolvimento e qualidade.

Já no interior do edifício, num ambiente controlado, procede-se à fermentação, que decorre durante um período de tempo variável em conformidade com o tipo de vinho pretendido. É precisamente nesta fase que o açúcar presente na uva se transforma em álcool, dando assim origem ao mosto, que pode ser complementado ou corrigido com a introdução de substâncias adicionais. O espaço onde decorre este processo deve ter um dimensionamento que corresponda à capacidade de produção, tendo em consideração o tamanho e quantidade de cubas a colocar. É também importante que este se encontre relativamente próximo das outras zonas de trabalho e armazenamento. Tanto no esmagamento da uva em lagar, como na zona de fermentação em cubas, é fundamental que exista uma correcta ventilação do espaço, devido à grande concentração de odores e vapores resultante deste processo. O momento da prensagem varia mediante o tipo de vinho que se pretende produzir, branco ou tinto. No



076 | Princípio de organização programática. Adega Quinta do Vallado, Menos é Mais Arquitectos, Peso da Régua, 2011

caso do vinho branco, a prensagem é feita através de uma prensa pneumática horizontal que clarifica o mosto, retira os resíduos da uva, e só depois se procede à fermentação. De modo diverso, a prensagem do vinho tinto é efectuada no final da fase de fermentação, com a ajuda de uma prensa vertical, também com o objectivo de separar os resíduos sólidos do mosto.

Os procedimentos explicados anteriormente correspondem à transformação da uva em vinho e incluem também a estabilização final de fermentação e remoção de partículas com a ajuda de filtros. Depois disto, segue-se o período de maturação, compreendido entre o fim desta etapa, até ao engarrafamento. Aqui o vinho irá amadurecer e ganhar novas qualidades.

A maturação do vinho ocorre, geralmente em cubas de inox ou barricas de carvalho, podendo também prolongar-se em garrafa, como o caso do vinho do Porto. A duração deste processo é variável, dependendo do tipo de recipiente onde o vinho se encontra acondicionado, sendo sempre valorizada a maturação em barrica devido à intensidade aromática e gustativa que a madeira confere.

Assim, é importante que os espaços destinados ao envelhecimento do vinho sejam isolados do resto da adega de modo a reunir um conjunto de factores favoráveis ao ambiente que este necessita. Pretende-se então minimizar as trocas térmicas, conservando-se o ambiente interno e tornando-o estável, seco e fresco. Essa manutenção é controlada mecanicamente de modo a regular a humidade e temperatura para que a maturação seja feita correctamente. Estipula-se que o vinho em barrica de carvalho deva ser conservado a uma temperatura entre os 12°C e os 16°C e a uma humidade relativa de 85%.

Após a conclusão do período de maturação, o vinho é engarrafado e armazenado ou enviado para distribuição. É conveniente que esta última fase seja realizada num espaço próprio com acesso ao exterior do edifício para facilitar o acesso a viaturas que efectuam a carga do material.

Nas adegas que apostam no turismo e estão abertas ao público, também são, normalmente, incluídas no programa, áreas de loja e sala de provas. Estas zonas são marcadas pela diferença de atmosfera e materialidade em relação aos outros espaços da adega. Por norma, situam-se junto às zonas de produção ou armazenamento, mas são iluminadas por luz natural e, muitas vezes, evidenciadas na fachada do edifício, sendo dos únicos espaços da adega relacionados com o exterior e a vista para as vinhas. Nestas linhas, fica exposto um processo de produção que, atendendo a transformações recentes, alia também um tempo histórico ou a tradição ao presente e ao futuro. Não é um processo muito diferente do que foi visto anteriormente, no modo como a memória e a modernidade se articulam em novas sínteses. É esse o espaço de actuação das novas arquitecturas do vinho

Simultaneamente, a arquitectura contemporânea veio mudar a forma como os espaços do vinho são projectados e percebidos, tornando as adegas uma simbiose entre espaço funcional e sensorial.



077 e 078 | Garrafas do vinho “Vinha da Avó”, tinto e branco, produzido na Quinta da Bela. Rótulo desenhado pela autora.

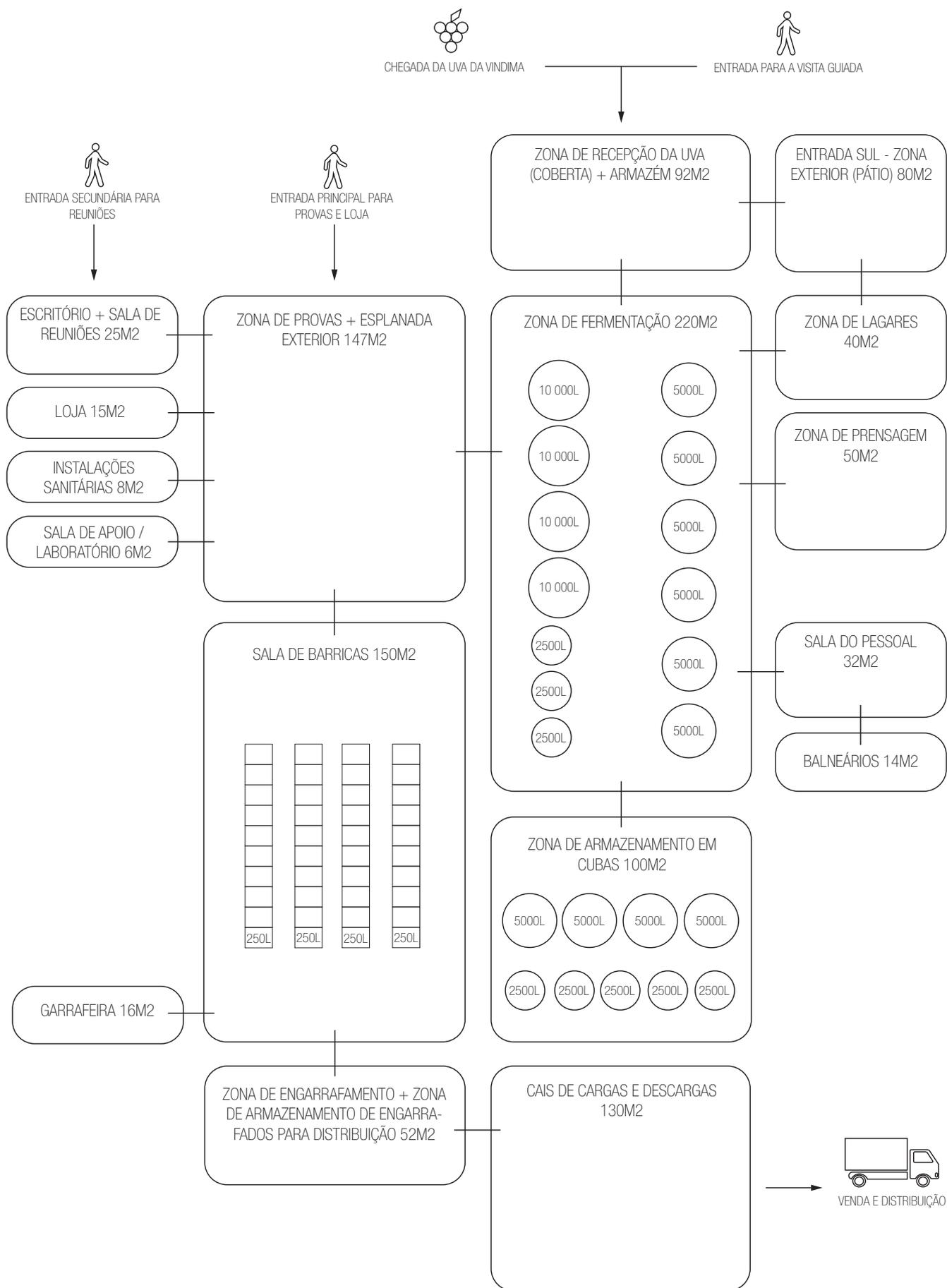
### **definir o programa**

*“Quando se faz um edifício, há forçosamente um programa com condicionantes que temos que admitir. Esses são aliás pontos de apoio necessários. Não trabalhamos no vazio, não é verdade? Mas quando as questões de função começam a ser resolvidas, começam a aparecer ideias de forma, em ligação com as condicionantes e por vezes com modelos. Posto isto, uma resposta funcional perfeita não produz, no entanto, uma forma clara. Começa nesse momento um outro tipo de desenvolvimento que consiste em libertar a forma do carácter funcional.”<sup>90</sup>*

A conversa com o cliente e a definição de um programa são indispensáveis aquando da construção de uma ideia projectual que vise respeitar as exigências de um edifício como o caso de esta adega. Inicialmente, começou-se por perceber que tipo de funcionalidades teria o edifício e quem iria receber. Como ficou subentendido, o enólogo pretende que sejam criados espaços que potenciem o turismo e o desenvolvimento comercial do vinho produzido, indo além de uma adega operacional. Devido a esta particularidade, o edifício terá de ser organizado em percursos e áreas distintas, uns dedicados apenas aos visitantes e outros exclusivos dos trabalhadores de modo a que o turismo não interfira no rigor e rotinas do fabrico do vinho.

---

<sup>90</sup> SIZA VIEIRA, Álvaro, Uma questão de medida, Casal de Cambra: Caleidoscópio, 2009, p. 210



Após esta introdução, é necessário rever aspectos mais técnicos, como a decisão do tipo e quantidade de equipamento a instalar. A adega servirá os, aproximadamente, 6 hectares de vinha da quinta o que resultará na recepção de 40 000 kg de uva. A quinta produz anualmente o “Vinha da Avó”, vinho branco e vinho tinto. Assim, a adega terá de contemplar diferentes equipamentos e espaços dedicados aos diversos processos que cada vinho requer.

No que diz respeito ao equipamento de prensagem, o edifício deverá ter uma prensa na zona de chegada do vinho e outra na zona onde este fermenta.

Respectivamente ao equipamento de fermentação, o enólogo propôs a colocação de três cubas com a capacidade de 2500 litros, seis cubas de 5000 litros e quatro cubas de 10 000 litros cada uma, sendo estas últimas as cubas de maior porte, com altura de 4 metros e 2,80 metros de diâmetro. Estas cubas servirão para a fermentação dos dois tipos de vinho, existindo também uma zona de lagares para o processo tradicional de pisa-pé.

Para o processo de armazenamento, foi sugerido o armazenamento do vinho branco em cuba de inox, sendo necessário uma área para armazenar quatro cubas de 5000 litros e 5 cubas de 2500 litros. O estágio do vinho tinto aproveitará também essas cubas, mas será feito, essencialmente, em barricas de carvalho com capacidade de 250 litros cada. No total, o armazém de barricas deverá ser capaz de armazenar 40 pipas, o que perfaz uma quantidade de 10 000 litros de vinho a envelhecer.

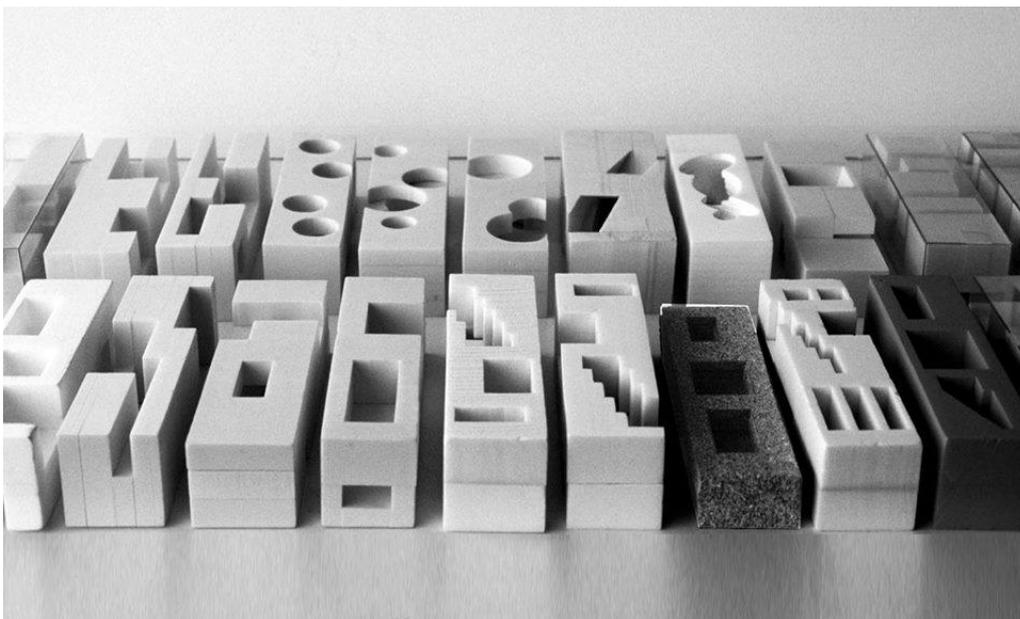
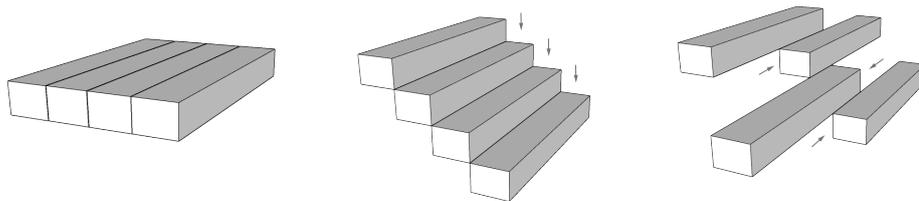
As condições térmicas deste armazém deverão ser controladas de modo a manter a qualidade do vinho guardado. Foi também proposto como adição ao programa, uma garrafeira para conservar lotes de vinho envelhecido em garrafa.

Será essencial projectar uma área anexa ao espaço de barricas, que faça a linha de engarrafamento e rotulagem, e outra de armazenamento do produto acabado que depois segue para distribuição. Serão também integrados outros espaços dedicados aos trabalhadores, sendo eles escritório, sala de reuniões, laboratório, sala do pessoal e balneários.

As áreas de trabalho deverão possuir boas áreas de forma a garantir a circulação de maquinaria e arrumação da mesma.

As zonas dedicadas ao turismo deverão contemplar uma sala de provas, uma loja, instalações sanitárias e uma esplanada, e que possam, preferencialmente, beneficiar da bela paisagem duriense.

Este conjunto de peças programáticas deverá funcionar como um todo coeso, de forma a otimizar o trabalho e a desenvolver uma relação de proximidade com as visitas.



080 | Princípio construtivo e de organização de volumes da adega no espaço.  
081 | Maquetes de estudo do projecto Parkrand, MVRDV, 1999

## estratégia

*"(...) Projectar, planear, desenhar, não deverão traduzir-se para o arquitecto na criação de formas vazias de sentido, impostas por capricho da moda ou por capricho de qualquer outra natureza. As formas que ele criará deverão resultar, antes, de um equilíbrio sábio entre a sua visão pessoal e a circunstância que o envolve e para tanto deverá ele conhecê-la intensamente, tão intensamente que conhecer e ser se confundem. "*<sup>91</sup>

Depois do contacto com o terreno, cliente e programa lançado é necessário definir uma estratégia que vá reflectir toda as intenções de projecto, baseado em questões como: o sentido a dar à intervenção e o partido arquitectónico mais adequado (tendo em conta as condicionantes gerais do local). A proposta de projecto será então fundamentada nessas questões basilares.

A adega deverá, como foi falado anteriormente, ocupar a área onde a construção da casa principal está, actualmente, inserida. Esta área favorece dos rápidos acessos a outros pontos da propriedade e também à Estrada Nacional, apesar de se encontrar numa zona onde o declive é bastante acentuado, como no resto da quinta. A construção deverá, portanto, integrar-se na encosta, encaixando-se no terreno de forma semi-enterrada, aproveitando assim as características morfológicas do local.

É essencial que a adega se funda com o terreno, não se sobrepondo a este, numa atitude de simbiose entre o natural e o construído, como é tão recorrente na paisagem duriense. Por se encontrar semi-enterrada, e virada a norte, a construção consegue, de certa forma, proteger-se das oscilações climáticas e garantir um desempenho sustentável.

Parte-se, então, de um acto de dividir o programa em 4 volumes iguais. Cada volume representa uma etapa do processo de vinificação. De seguida, adaptar esses volumes ao declive do terreno, ordenando-os verticalmente e, assim, tirando partido da técnica do transporte de massas por gravidade. Posteriormente organiza-se os volumes de forma longitudinal de modo a que estes se moldem ao e com o terreno. Como continuidade destes volumes, são estendidos muros que se "agarram" ao solo e desvanecem entre as vinhas, evocando os muros de xisto duriense. Aqui o muro surge tanto como elemento estrutural e de contenção do terreno, modelando a topografia, mas também como forma simbólica que remete para a paisagem vinhateira, ao estabelecer uma relação com a vinha circundante. A orientação da adega será definida através da sua relação com as curvas de nível e com a vinha. Neste caso, esta estará em concordância com as curvas de nível do terreno, e encontrar-se-á posicionada de modo perpendicular às vinhas ao alto dispostas, no seu tardo.

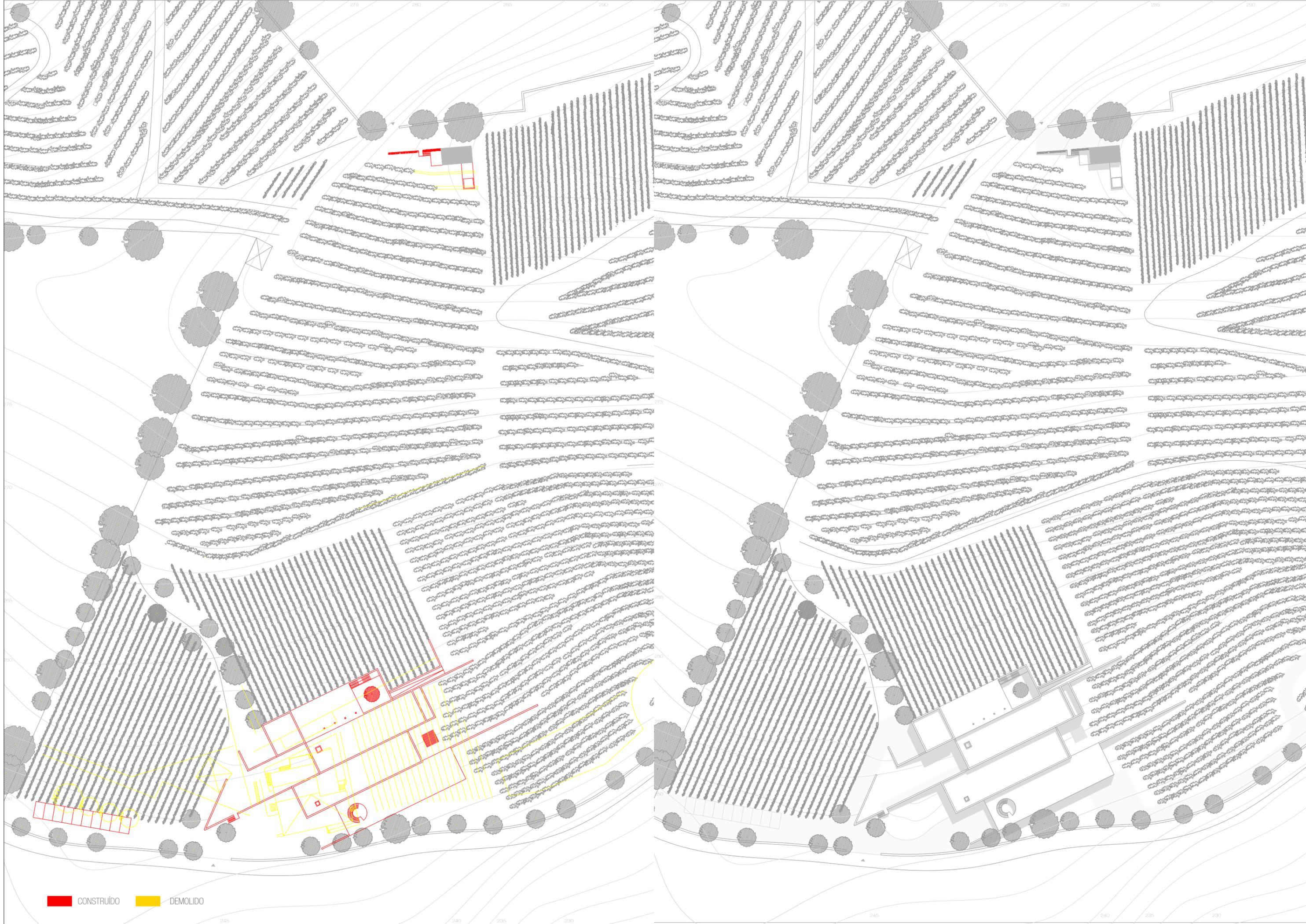
Uma condicionante que também é essencial ter em consideração é a combinação entre a adega, o declive do terreno, os seus percursos e acessos. Como *"os arquitectos têm de fazer das condicionantes dadas de cada lugar, palavras que signifiquem as qualidades da sua existência e, que desvelem a riqueza de conteúdos que elas contêm"*<sup>92</sup>, o terreno será trabalhado de forma a aproveitar

<sup>91</sup> TÁVORA, Fernando in Teoria Geral da Organização do espaço. Arquitectura e Urbanismo. A Lição das Constantes, Porto: FAUP Publicações, 1993

<sup>92</sup> SOLA-MORALES, Ignasi de; Diferencias: topografia de la arquitectura contemporánea, Barcelona: Editorial Gustavo Gili, 2003, p 115



082 | Fotografias da maquete do terreno. Escala 1:2000



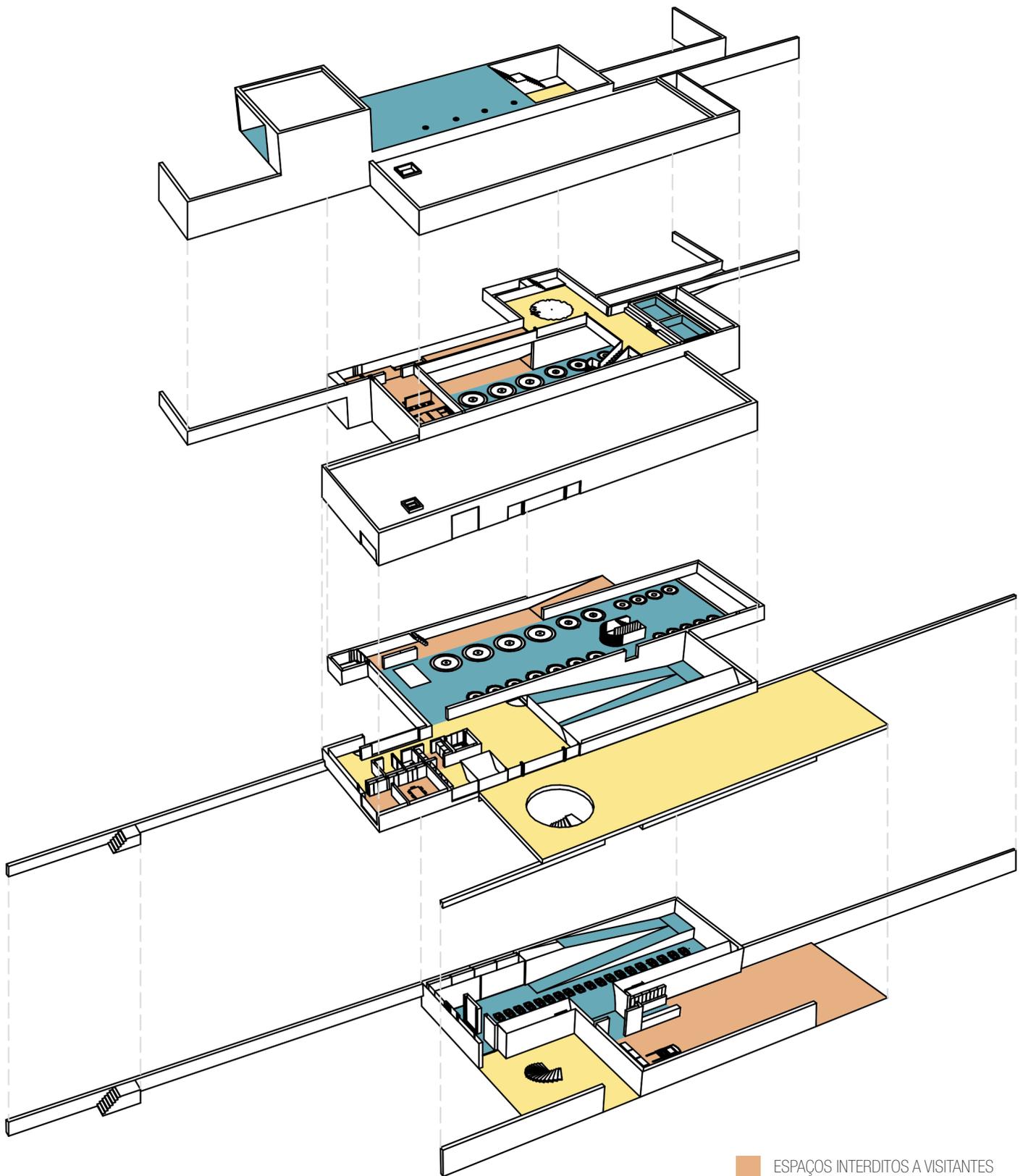
CONSTRUÍDO DEMOLIDO

este declive para a criação de percursos singulares e momentos de contemplação da paisagem. Como já foi referido, a adega usufruirá da técnica do uso da gravidade, tornando este espaço muito mais racional ao nível funcional. Do ponto de vista formal, cada volume adaptar-se-á às funções e requisitos do processo a que respeita, e isso refletir-se-á na forma. Como a forma não provem apenas da função, é imperativo criar espaços com uma grande capacidade de apelo aos sentidos e de tornar esta visita uma experiência de vida e arquitectónica memorável, porque rica e intensa.

Como o programa requer um certo tipo de linearidade como esquema de organização, opta-se por definir um percurso ao longo do edifício, com vista à organização e observação do processo de vinificação de cima para baixo (optimizando os trabalhos na adega). A desmaterialização da adega em terraços visa uma aproximação simbólica aos patamares e socacos do terreno.

Começam então a surgir os princípios da forma arquitectónica, partindo das premissas definidas e da procura de um gesto que se funda com as características geográficas e morfológicas do terreno.

Este processo criativo encerra em si a busca de uma solução tanto funcional como poética, procurando espaços que se fundam com a paisagem e sejam susceptíveis de apropriação pelas pessoas, tanto quanto possam provocar-lhes estímulos diversificados ao longo da visita ou dos dias de trabalho. O movimento contínuo dos espaços apela ao prolongamento do exterior para o interior e do interior para o exterior, gerando continuidades e descontinuidades, momentos de tensão e momentos de pausa. Tudo isto se compromete na expressão final do projecto apresentado, na procura do volume e do espaço que responda, equilibradamente, aos propósitos funcionais e, sobretudo ambientais, isto é, os que superam a dimensão tangível, mensurável e objectiva.



- ESPAÇOS INTERDITOS A VISITANTES
- ESPAÇOS ABERTOS A VISITANTES
- ESPAÇOS DE CIRCULAÇÃO CONDICIONADA A VISITANTES

085 | Axonometria explicativa da organização programática

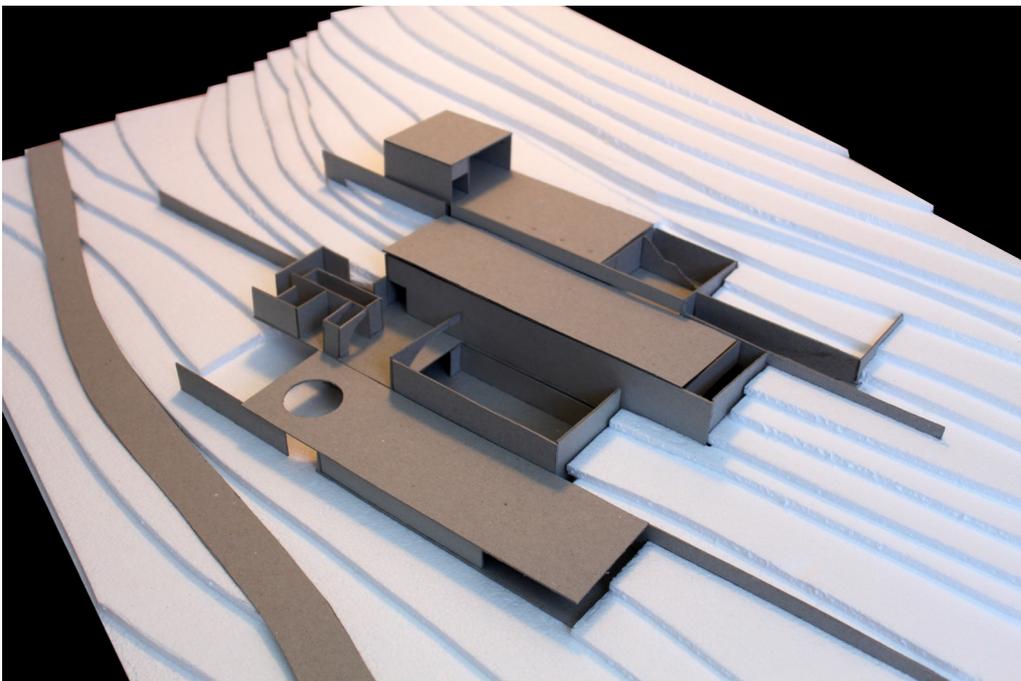
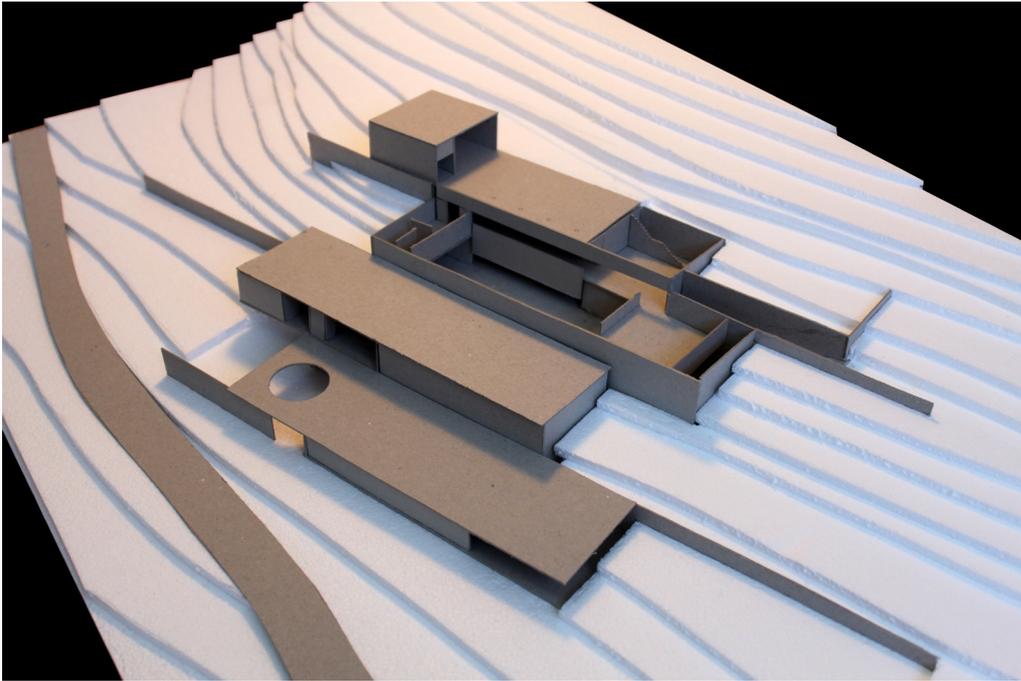
## ***caracterização do espaço***

A caracterização de um espaço como o da proposta requer reconhecer o tipo de linguagem usada no edifício tanto em termos formais como funcionais e materiais. Na procura da escolha de um material que não entrasse em confronto com o terreno, mas que com ele se ligasse, fundisse mesmo, conduziu à opção por usar betão à vista. Este material, além de revelar ainda o princípio construtivo do edifício, tem as características ideais para uma adega. Por outro lado, usar este material como mono-matéria permite criar a unidade espacial a que o edifício se propõe. Nas áreas de trabalho, o betão permite criar superfícies resistentes e de lavagem fácil, visto lidarem com maquinaria e resíduos numa base diária. Para contrastar com este material, surgem os pavimentos em resina e microbetão nas zonas laborais, e em soalho de madeira nas zonas sociais. As cubas de inox e o carvalho das barricas também ajudam a criar um jogo de cores e sensações.

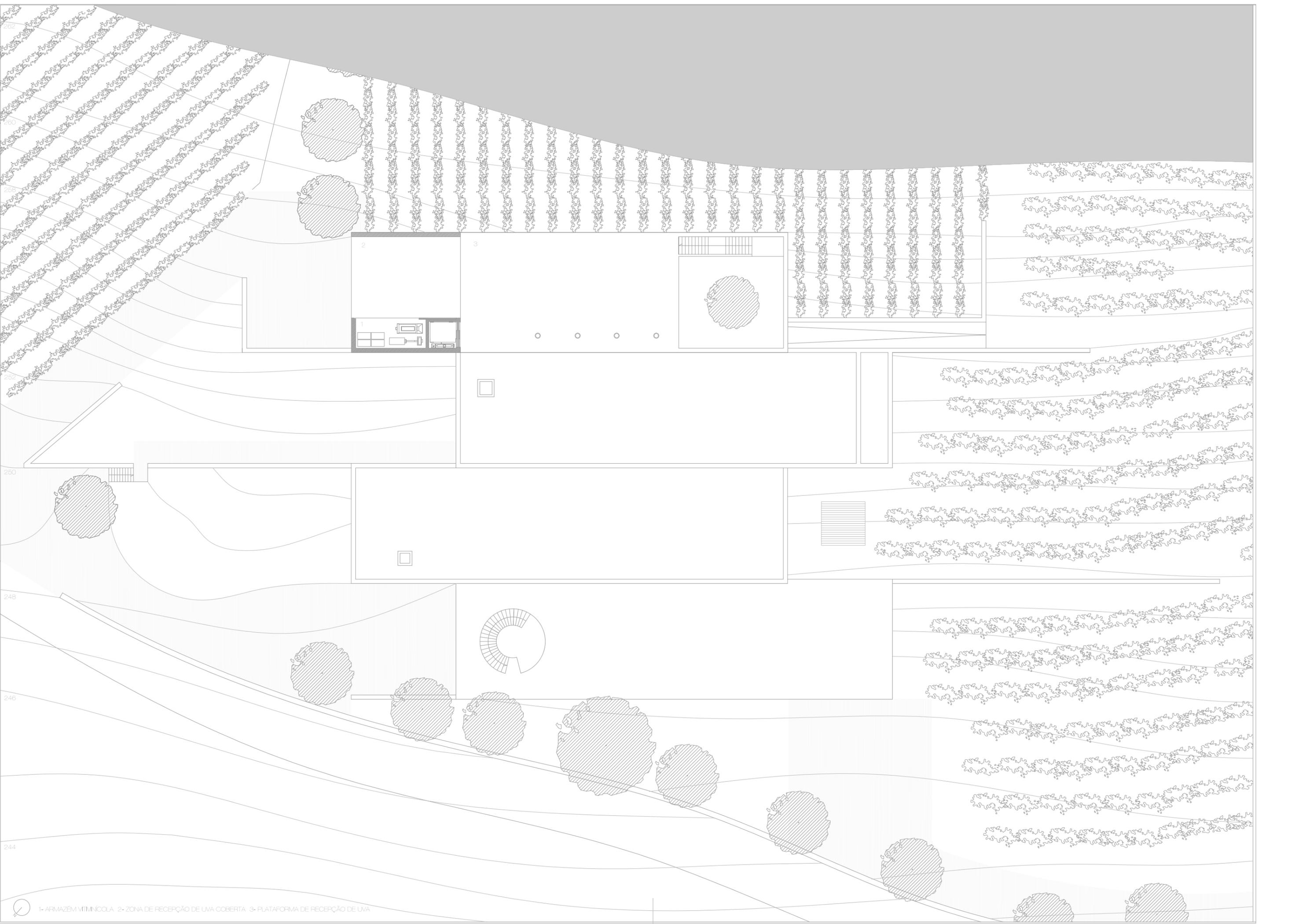
A estratégia de circulação da adega parte da linearidade que se pretende dar ao percurso, que se desenvolve longitudinalmente e de forma descendente. Assim, são projectadas 2 entradas principais, uma para a visita guiada e entrada da uva, e outra para a loja e zona de provas. A entrada principal para a zona de provas é a que está mais ligada directamente à entrada na quinta e faz-se através de uma escada helicoidal, com uma imagem mais orgânica que desfaz um pouco a proponderância ortogonal do edifício. Esta entrada faz-se no piso de cota mais baixa, abrindo-se um vão circular na laje de cobertura. Esta cobertura é onde se encontra também a esplanada.

A entrada da uva e dos visitantes para a visita guiada, faz-se, depois de percorrer um caminho íngreme, na cota mais elevada da adega. Aqui deparamo-nos com um volume que se destaca do edifício e marca a entrada. Este volume tem como função o armazenamento do material da vindima e da maquinaria usada no início do processo vínico. Depois de o ultrapassar, quase um pátio coberto, encontramos-nos na plataforma de recepção da uva. Esta plataforma possui 4 aberturas na laje para a passagem de mangueiras para o interior da adega. Continuando a percorrer a plataforma, surge um pátio enterrado, um vazio com as mesmas dimensões que o volume que se destacava no início, mas agora em negativo. Depois de descer dois lances de escadas, as 4 paredes do pátio envolvem o visitante que desfruta da sombra da oliveira plantada ao centro. Numa das paredes, abre-se um grande vão: uma janela fixa e uma porta de correr convidam a entrada no edifício.

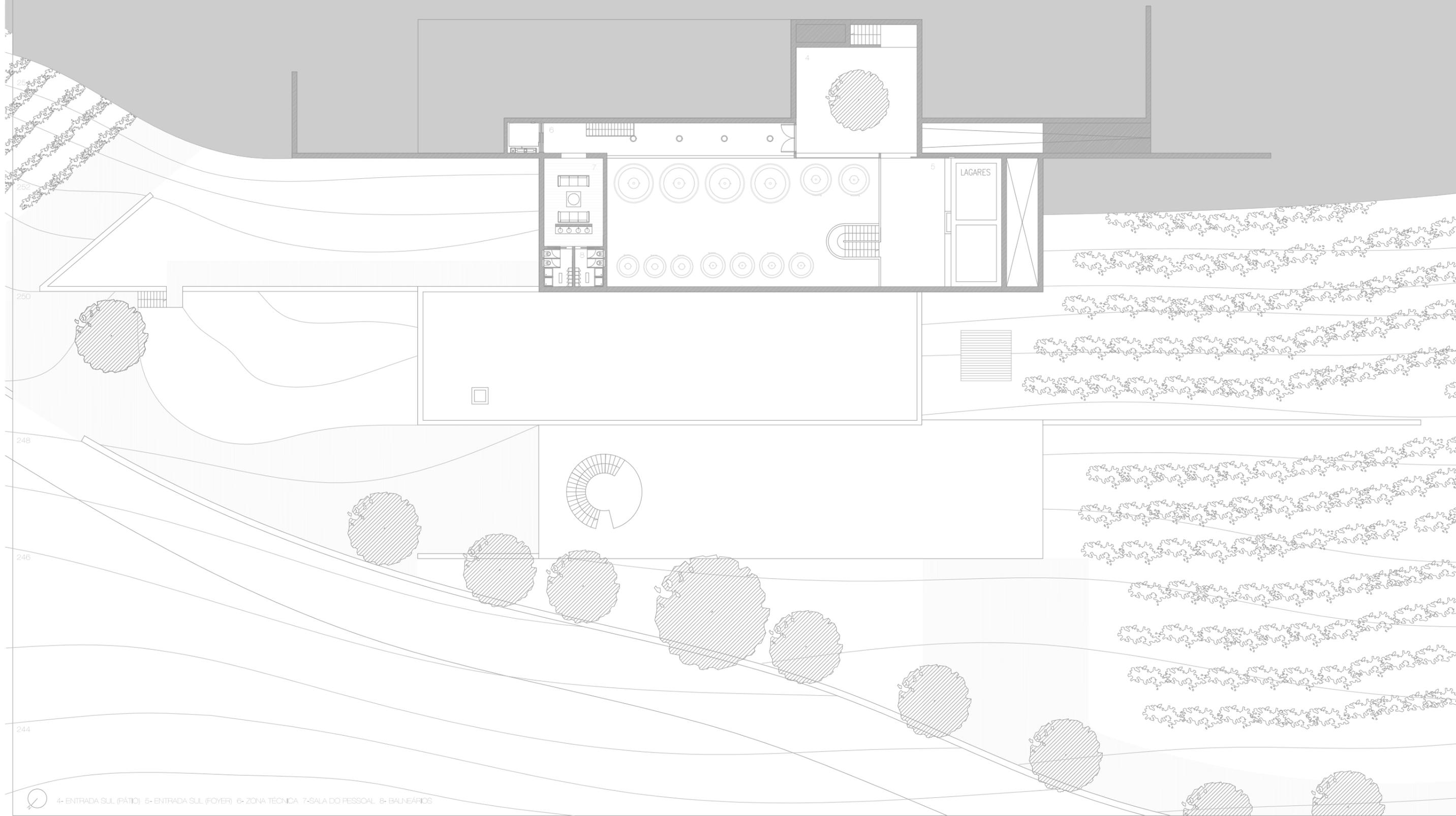
Num foyer em mezzanine, dois lagares espreitam sobre a imensidão da nave que possui as cubas de fermentação. Apenas iluminada pela janela falada anteriormente, a nave possui um ar fresco e sombrio. Um escadas em U levam o visitante para o piso inferior, revelando por baixo da mezzanine, um outro espaço de cubas, mas estas já de armazenamento do vinho. Ao fundo desta área, um pequeno pátio interior traz a luz do sol que se espalha e reflete na superfície de metal das cubas. Percorrendo toda a nave, numa área em que o pé direito diminui, faz-se a passagem para a zona de provas. Esta zona conta com o apoio de instalações sanitárias, loja e esplanada. A fachada é marcada pela abertura de dois vãos. Um mais alto, estreito e fixo - a janela da loja - e outro mais reduzido em altura, mas bastante largo, com duas portas, para a sala de provas. Aqui os turistas podem usufruir de um copo



086 | Fotografias da maquete de estudo da adega com vista interior para o piso 1 e 2. Escala 1:200



1- ARMAZÉM VITÍNICOLA 2- ZONA DE RECEÇÃO DE UVA COBERTA 3- PLATAFORMA DE RECEÇÃO DE UVA



252

252

250

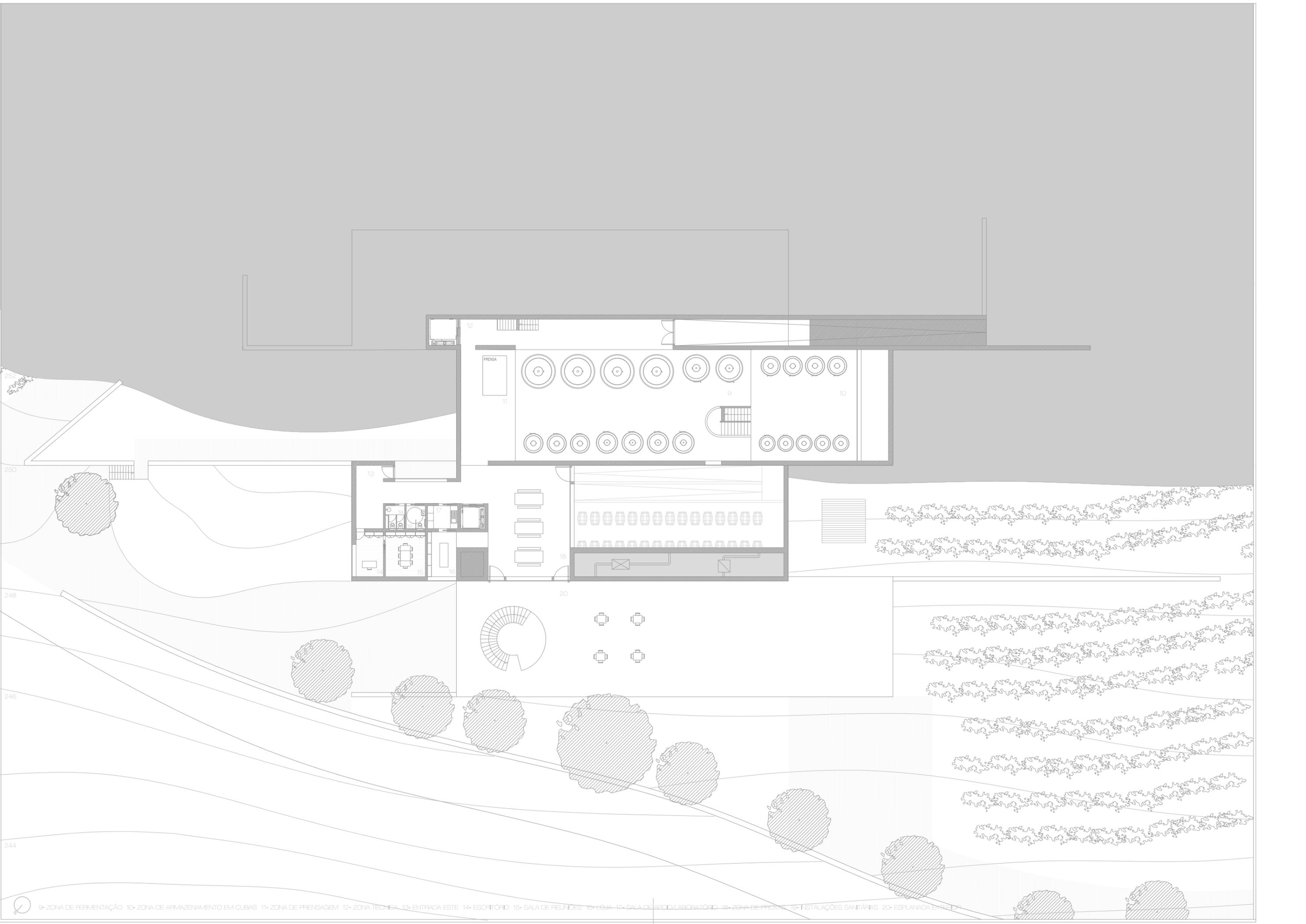
248

246

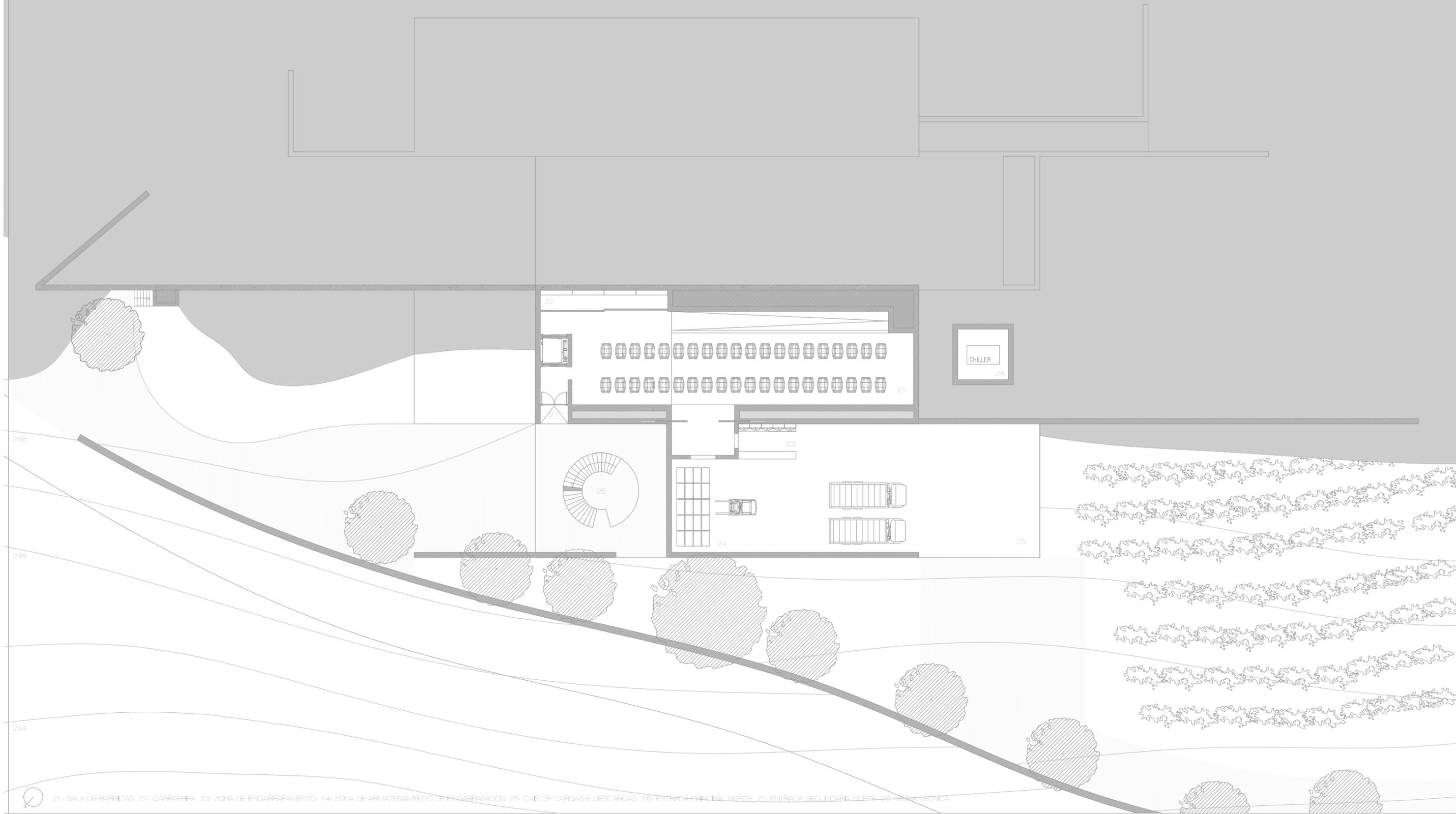
244

LAGARES

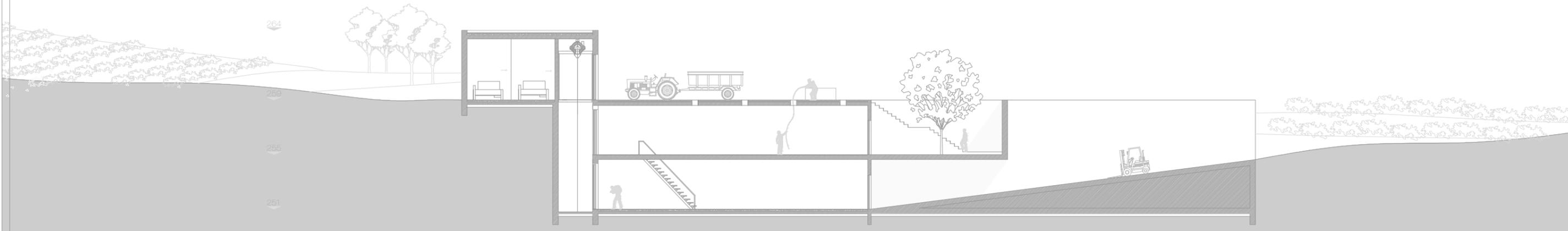
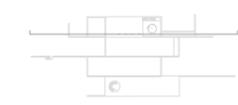
4- ENTRADA SUL (PÁTIO) 5- ENTRADA SUL (FOYER) 6- ZONA TÉCNICA 7- SALA DO PESSOAL 8- BAUNÉARIOS



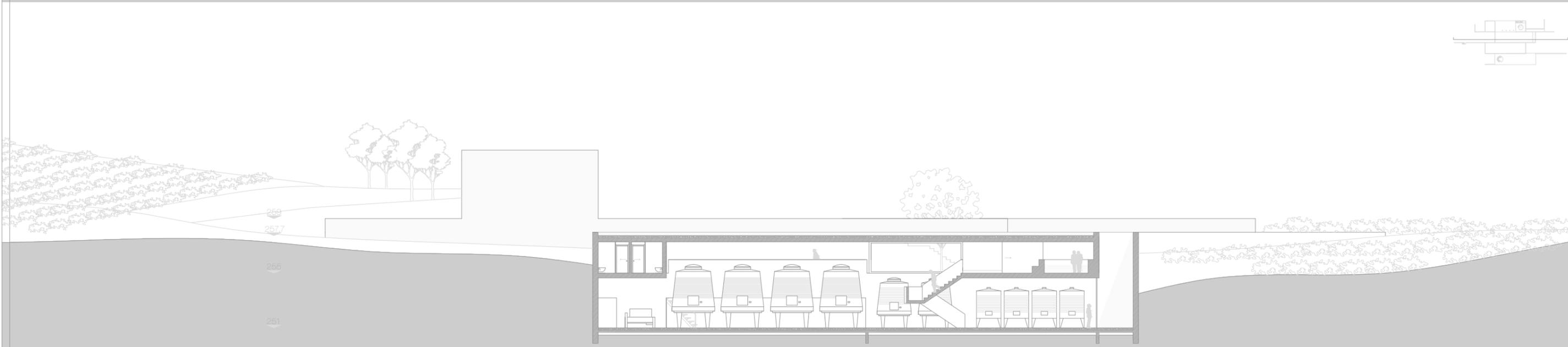
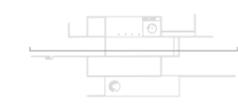
9- ZONA DE FERMENTAÇÃO 10- ZONA DE ARMAZENAMENTO EM CUBAS 11- ZONA DE PENSAGEM 12- ZONA TÉCNICA 13- ENTRADA ESTE 14- ESCRITÓRIO 15- SALA DE REUNIÕES 16- LOJA 17- SALA DE ABOIO/LABORATÓRIO 18- ZONA DE PROVAS 19- INSTALAÇÕES SANITÁRIAS 20- ESPLANADA EXTERIOR



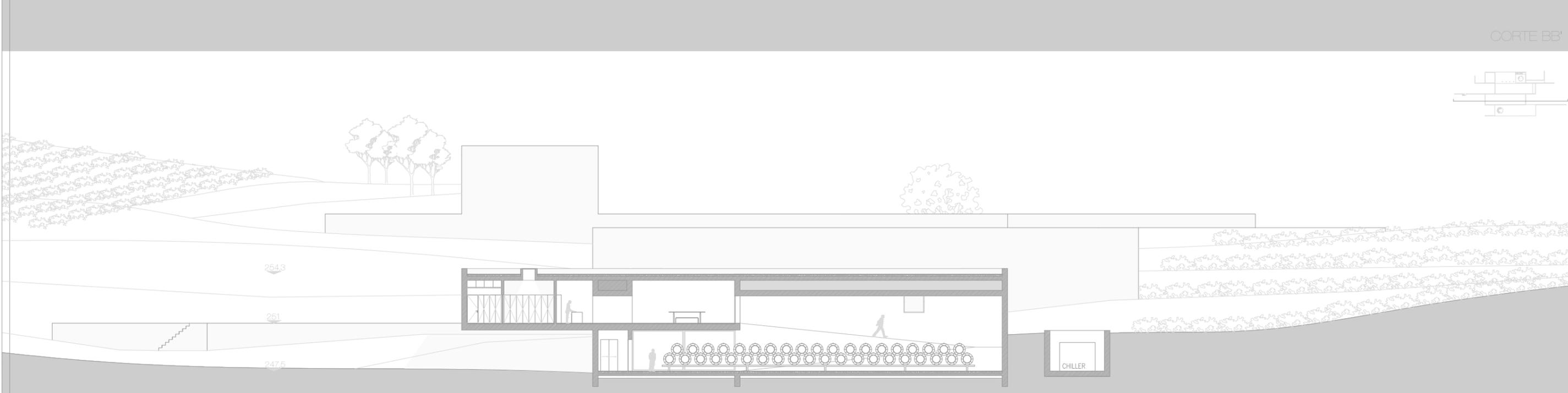
21 - SALA DE BARRICAS 22- GAFFRAFERA 23- ZONA DE ENGARRAFAMENTO 24- ZONA DE ARMAZENAMENTO DE ENGARRAFADOS 25- CAIS DE CARGAS E DESCARGAS 26- ENTRADA PRINCIPAL NORTE 27- ENTRADA SECUNDARIA NORTE 28 - ZONA TÉCNICA



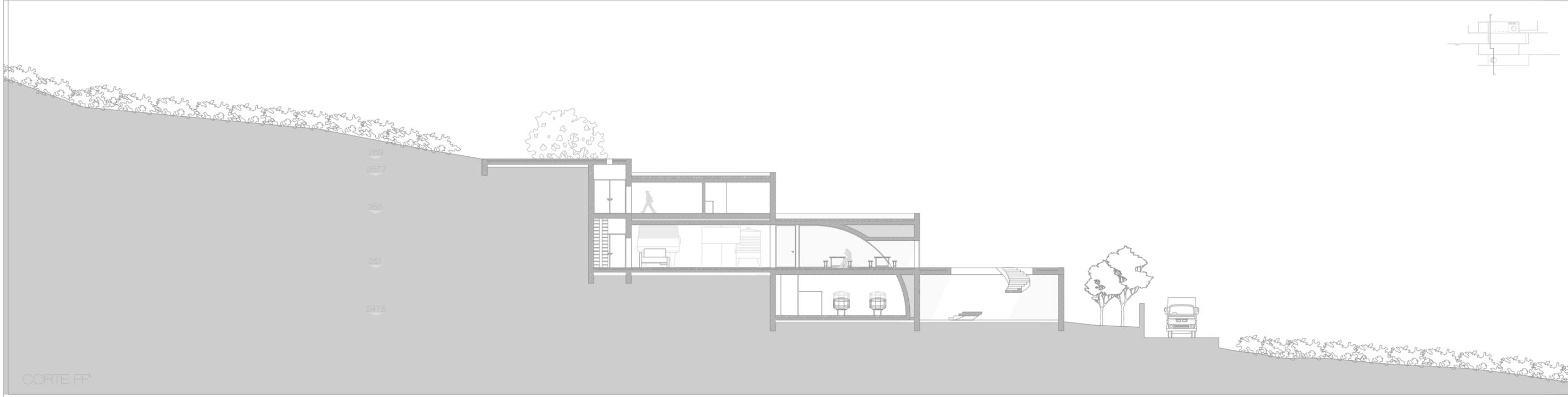
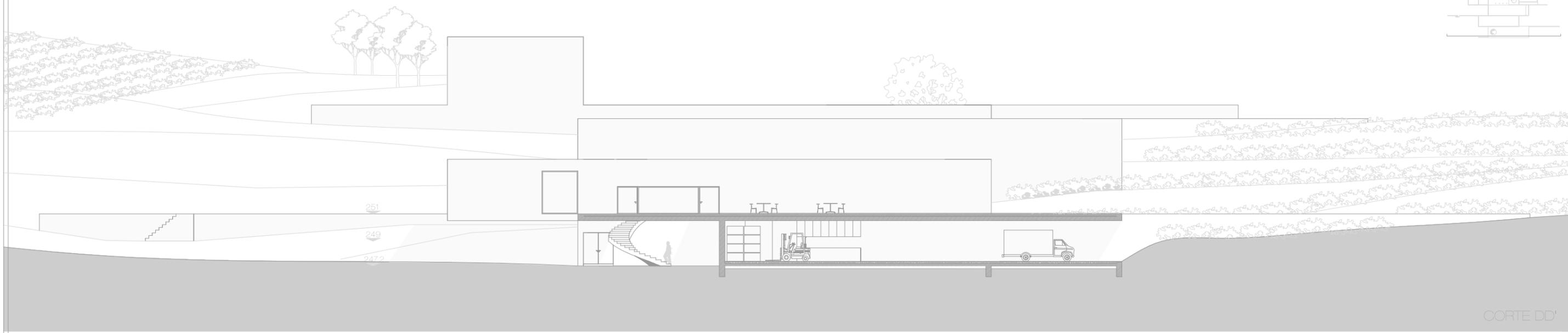
CORTE AA'



CORTE BB'



CORTE CC'



de vinho e da bonita paisagem duriense. Um vão em forma de arco, anexo à sala de provas, abre a visão sobre a sala de barricas. Daqui podem observar-se as pipas iluminadas com uma luz ténue que se perde no tecto curvo. Uma rampa de dois lanços permite o acesso a esta sala. A forma do tecto em arco remete para a simbologia de curva da barrica, ao mesmo tempo que resolve um requisito técnico: a climatização. Um mecanismo de controlo de ar é instalado entre os limites do edifício e a cobertura da sala permitindo que o vinho repouse à temperatura ideal. Depois de percorrer a sala e visitar a garrafeira, faz-se a passagem para o último posto. Aqui é realizado o engarrafamento, e é armazenado o vinho para posterior distribuição. Uma entrada técnica para cargas e descargas garante este serviço.

Todo o edifício dispõe de condições para receber visitantes de mobilidade reduzida, sendo possível percorrerem todo o espaço sem obstruções. No piso da sala de provas existe também uma entrada secundária para clientes e trabalhadores, entrada essa que dá acesso ao escritório e sala de reuniões. É portanto possível combinar diferentes percursos que respondem a diversas actividades e espaços, tanto no interior como no exterior da adega. Considerou-se importante manter as zonas técnicas e do pessoal independentes do percurso turístico (podendo comunicar com outras áreas mas sendo interditas a passagem a visitantes e a não trabalhadores). Estas áreas dizem respeito à sala do pessoal e balneários, e também a corredores técnicos e de passagem de material.

Deve referir-se também um par de claraboias que garantem a iluminação zenital na sala de reuniões e na sala do pessoal. A sala de barricas e garrafeira não possuem qualquer tipo de entrada de luz natural. Apenas a sala de provas estabelece uma relação directa com o exterior. Prevê-se ainda que as viaturas da quinta e maquinaria agrícola circulem apenas pela entrada mais a Este, deixando a entrada principal unicamente para os turistas que possuem um parque privado junto às vinhas anexas à adega.

Pelo modo descrito, foi encontrada uma solução que visa dar resposta a todas as necessidades que um espaço deste tipo requer, correspondentes ao programa e à superação dos obstáculos e condicionantes que tornaram o trabalho ainda mais desafiante. Depois de um longo processo de dúvidas e fases de experimentação, encontrou-se a confiança e estabilidade necessárias para terminar este projecto e o que importa reter não são os dados programáticos ou os requisitos funcionais. Tal como o vinho proporciona uma experiência que supera o seu processo de produção, o espaço desta adega é o resultado dos dados de base, apenas em parte. Foi pensada para proporcionar uma experiência sinestésica de luz, sombra, temperatura, som, textura, recolhimento, abertura, acolhimento, imensidão, etc. Neste processo, a procura das referências foi importante mas o projecto reflecte sobretudo a procura de um percurso pessoal e de amadurecimento do acto de projecto, mais consciente e a partir de circunstâncias concretas.



094 e 095 | Imagens 3D da proposta de projecto da adega. Entradas sul e norte.

O projecto responde a complexidades diversas, pelo que os meios e os instrumentos usados para encontrar essas respostas são eles próprios distintos. No caso da cardenha, uma habitação de pequena dimensão, o uso de uma escala de representação que permite algum detalhe construtivo era imprescindível, com vista à caracterização dos espaços e dos ambientes. Já no caso da adega, edifício mono-matérico, sem detalhes, de grandes superfícies contínuas (factor-chave da sua caracterização e especificidades), a escala construtiva dos desenhos era menos premente. Com essa consciência, e dado o âmbito e a temática desta dissertação optou-se pelo desenvolvimento da adega à escala 1:200.

Na decisão pesou também uma outra consciência: a de que o desenvolvimento construtivo de um edifício desta dimensão, numa prova deste tipo e com esta duração, era um desafio demasiado ambicioso. Posto isto, optou-se por desenvolver um corte construtivo à escala 1:20 de modo a evidenciar a definição de materialidade do edifício. Crê-se que a compreensão das ideias e princípios explorados não ficaram comprometidos com a decisão tomada. As novas fases, no futuro, garantirão ao projecto uma materialidade concordante com a conceptualização aqui exposta e desenvolvida.

*"Cada nova obra intervém numa certa situação histórica. Para a qualidade desta intervenção é crucial que se consiga equipar o novo com características que entrem numa relação de tensão significativa com o existente. Para o novo poder encontrar o seu lugar, precisa primeiro de nos estimular para ver o existente de uma nova maneira. Lança-se uma pedra na água. A areia agita-se e volta a assentar. O distúrbio foi necessário. A pedra encontrou o seu lugar. Mas o lago não é o mesmo."*<sup>93</sup>

---

<sup>93</sup> ZUMTHOR, Peter, *Pensar a arquitectura* (trad. Astrid Grabow), Barcelona: Editorial Gustavo Gili, 2005, p.17



096 e 097 | Imagens 3D da proposta de projecto da adega. Zona de fermentação e zona de armazenamento.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

---

Chega, por fim, o momento de conclusão, tanto de um trabalho, como também de um ciclo, um percurso académico, uma etapa percorrida. A presente dissertação revelou-se uma experiência extremamente enriquecedora na medida em que permitiu a investigação e experimentação de temas que estão a suscitar cada vez mais interesse, como a arquitectura e o vinho.

A escolha do tema surgiu de uma curiosidade pessoal, mas revelou-se como um objecto de estudo cativante, intrigante e, sobretudo, estimulante. Aprendeu-se bastante sobre esta cultura vinícola e sobre a paisagem duriense que tornou o desafio ainda mais gratificante. Foram realizadas questões e descobertas, visitas e conversas, estudos e ensaios. Na descoberta dos espaços do vinho, foi possível perceber o papel preponderante que a arquitectura tem na materialização de ambientes que permitam valorizar a produção vinícola, ao mesmo tempo que cumprem as exigências que este processo requer. A cultura do vinho tem vindo a presenciar uma evolução significativa ao nível de tecnologias, métodos e espaços de produção, e a arquitectura tem desempenhado um papel chave na qualificação desses espaços. Desta forma, podemos afirmar que, também neste contexto, a arquitectura não provém apenas da função, não é uma resposta a um programa, é sim um desejo e um meio para criar atmosferas reais e surpreendentes, espaços para serem vividos. A valorização da experiência háptica parte do uso de elementos base na produção arquitectónica como a luz, a sombra, a temperatura, a materialidade, a cor e o silêncio. Associar a arquitectura a este tipo de espaços de produção vinícola, como uma adega é também um caminho que requer sensibilidade a estes aspectos e a procura de fusão e equilíbrio entre o necessário e o poético.

A oportunidade de trabalhar sobre uma ruína, revelou-se também bastante importante na reflexão sobre temas como a memória e a tradição e o papel que as construções pré-existentes poderão ter numa obra contemporânea a ser construída. Aqui, a questão do habitar foi estudada de forma a criar um abrigo na vertente do turismo rural, conciliando o passado e o presente num projecto simples e justo.

Contrariamente ao que se pensava no início, inocentemente, o resultado alcançado não partiu apenas de um gesto único e preciso. Foi necessário o desenvolvimento de conhecimentos, maturação de ideias, reflexões, tentativas e reestruturações, atravessando assim várias fases até atingir uma resposta final. Este foi um exercício que proporcionou tanto uma enorme liberdade projectual desde a escolha da implantação à materialidade da obra, como induziu também fortes condicionantes e um programa complexo, obrigando a uma procura permanente pela solução mais indicada. O resultado apresentado



constitui uma abordagem particular do tema, que visa criar relações entre os espaços de produção e as pessoas que nele coabitam, como também numa aproximação entre o objecto construído e a paisagem envolvente existente (valorizando as especificidade da paisagem do Douro, património da humanidade). Desta forma, este projecto procura adaptar-se à realidade em que é inserido, mas também se define pela força imagética que lhe deu corpo.

Em suma, esta dissertação encerrou, de forma gratificante, um percurso longo e nem sempre fácil, revelando-se uma experiência enriquecedora tanto a nível académico como pessoal. Muito mais do que a realização de um projecto, constituiu-se como uma oportunidade de reflectir do modo mais informado possível, sobre temas-chave na arquitectura e no acto de projectar.

Como se disse, este trabalho é o resultado de um percurso sobretudo pessoal, realizado num contexto e âmbito que, realisticamente, não lhe permite ser demasiado ambicioso. De qualquer modo se algum apoio puder dar para outrem, julgamos que os mesmos podem ser identificados como contributo para a consciencialização da dimensão háptica na experiência da arquitectura.

*“Os espaços recebem a sua essência, não do espaço, mas do lugar (...) os espaços onde se desenvolve a vida são, antes de tudo, lugares.”*

Martin Heidegger, “Bauen Wohnen Denken”

*“Eliminando o lugar, elimina-se ao mesmo tempo a arquitectura... O espaço existencial consiste sempre em lugares.”*

Christian Norberg-Schulz, Space and Architecture,  
Genius Loci: Towards a Phenomenology of Architecture

*“A ideia de lugar diferencia-se da ideia de espaço pela presença da experiência. Lugar está relacionado com o processo fenomenológico da percepção e da experiência do mundo por parte do corpo humano (...) lugar concebido como experiência humana.”*

Josep Montaner, A Modernidade Superada

•



## GLOSSÁRIO

---

ADEGA - Edifício ou espaço que pode acumular várias funções de âmbito vinícola, primordialmente orientado para operações de vinificação e armazenamento para maturação ou distribuição, podendo incluir também zonas de recepção a visitantes e outras actividades sociais e culturais. O termo tem evoluído de acordo com as transformações observadas neste tipo de arquitecturas.

AROMA - Essência odorífera que também caracteriza um sabor e que pode ser apreciado durante a degustação. Existe uma ampla variação de aromas de acordo com diferentes tipos de vinho, podendo a sua detecção ser tanto genérica (citrinos, madeira, floral, seco, etc) como específica (framboesa, tabaco, carvalho, xerez, etc).

BARRICA - (barril, pipa, tonel) Recipientes de madeira de carvalho, de dimensões e configurações variáveis, onde é armazenado o vinho durante a sua maturação e que contamina com os seus atributos o amadurecimento do vinho. A denominada barrica possui uma capacidade de 250 litros e é a mais utilizada no estágio dos vinhos tintos, onde se pretende uma maior superfície de contacto entre o vinho e a madeira. A pipa possui uma capacidade de 450 litros, metade da capacidade de um tonel, recipiente de 900 litros de vinho, utilizado, sobretudo, na produção do vinho do Porto ou do vinho licoroso Moscatel.

CARDENHA - Estrutura de parcas condições para albergar de noite os trabalhadores que se deslocavam sazonalmente às quintas.

COR - Aspecto cromático do vinho. Há vinhos brancos, rosés e tintos, consoante a sua cor. A intensidade da cor deriva das castas, do clima e do método de vinificação.

CUBA - Depósito onde se desenvolve a fermentação dos mostos ou o armazenamento dos vinhos feitos. De preferência deve ser em aço inoxidável, mas também existem em cimento revestido com resinas e madeira. Possuem vários tamanhos mediante a capacidade de vinho que conservam.

DEGUSTAÇÃO - Técnica para provar um vinho que recorre a três análises sensoriais – visual, olfactiva e gustativa – através das quais se recolhem os atributos de determinado vinho.

DESENGACE - Operação de separação das uvas do engaço (o pé do cacho). Pode ser manual ou mecânica.

ENOLOGIA - Ciência que estuda o conjunto de conhecimentos científicos e técnicos relativos à produção, tratamento, degustação e conservação de vinhos.<sup>8</sup>

ENOTURISMO - Deslocação de âmbito lúdico ou cultural a vinhedos, adegas, festivais e mostras de vinho com o objectivo de provar vinhos e experimentar os atributos e/ou actividades características de uma região vinhateira.

FERMENTAÇÃO - Fase final da vinificação, antes de se proceder à maturação, em que os açúcares presentes na uva são transformados em álcool.

GRAVIDADE - Método tradicional de produção vertical que aproveita esta força natural para conduzir os mostos de um nível superior para outro mais baixo.

LAGAR - Espécie de tanque, geralmente em granito, onde são despejadas as uvas para a pisa a pés, após a vindima. Este é o método tradicional de esmagamento da uva, que decorre na fase inicial do processo de vinificação, sobretudo no Douro.

MATURAÇÃO - Período que se segue à vinificação, entre o fim da fermentação e o processo de engarrafamento, de duração variável. O vinho é acondicionado em cuba de inox ou barrica de madeira de carvalho onde é sujeito a fenómenos de oxidação e redução, sofrendo diversas modificações de cor, aroma e sabor próprias do amadurecimento. É indispensável manter as condições adequadas nos espaços e ambientes de maturação do vinho.

MOSTO - Sumo da uva em fermentação que contém ainda os resíduos sólidos que resultam do esmagamento do fruto (sementes, casca e, por vezes, engaço) e com um alto teor de açúcares.

PAISAGEM - Noção territorial, desenvolvida ao longo do tempo, que compreende um espaço físico extensivo, natural ou humanizado, que reúne um conjunto de características que o define e distingue dos demais. No caso da paisagem construída, apresenta uma estrutura territorial de síntese entre o artificial e o natural, podendo este aspecto revelar-se premissa de identificação cultural com um determinado meio.

PATRIMÓNIO - Construção social e cultural, material ou imaterial, que representa simbolicamente uma identidade. Pressupõe-se como resultado de um acto colectivo e o seu valor advém do sentimento comum de pertença que evoca. A sua protecção e preservação é reconhecida.

PERCEPÇÃO - Conhecimento de um dado ambiente adquirido através da experiência sensorial. Envolve a reacção do sistema nervoso a estímulos exteriores captados pelos sentidos e a sua tradução para informação intelectual.

QUINTA - Conjunto de edifícios e terrenos que constituem uma exploração vitivinícola no Douro. Abrange vertentes produtivas, de serviço, sociais, residenciais, religiosas e, mais recentemente, turísticas.

REGIÃO VINHATEIRA - Mancha de território definida por características comuns que se prendem com a prática extensiva da viticultura com a finalidade da produção de vinho.

SOCALCO - Sistema de armação do terreno para plantação de vinha que recorre a muros de contenção de terra. Os socalcos pré-filoxéricos caracterizam-se por muros de traçado sinuoso, de baixa altura, formando geios estreitos. Já os socalcos pós-filoxera apresentam muros de traçado rectilíneo e mais altos que formam tabuleiros largos.

VINDIMA - Colheita da uva, mecânica ou manual, apresentando esta o estado de maturação adequado ao tipo de vinho que se pretende produzir. No Douro, geralmente efectua-se durante o mês de Setembro.

VINIFICAÇÃO - Processo de transformação da uva em mosto para produção de vinho tinto, branco, verde, rosé ou espumante. Em termos gerais, e variando de acordo com o tipo de vinho pretendido, compreende as operações de desengace, esmagamento, prensagem e fermentação da uva.

VITICULTURA - A viticultura é uma área multidisciplinar que reúne o conhecimento científico necessário para se conseguir estabelecer num determinado solo uma vinha que produza as uvas em quantidade, qualidade e estado sanitário necessários à produção de um vinho.

VITIVINICULTURA - Processo ou desenvolvimento que envolve o cultivo e/ou a fabricação de vinho. Atividade que consiste na exploração econômica desse processo.

<https://www.sograpevinhos.com/glossario>  
Natália Favrelle e Susana Marques, "Glossário" in *Arquitecturas da paisagem vinhateira*  
Infopédia, Porto: Porto Editora, 2003-2013 (consultado em <http://www.infopedia.pt>)  
ALMEIDA, Maria, *Espaços do Vinho*  
CABRITA, Inês, *Paisagem, Vinho e Arquitectura*

## BIBLIOGRAFIA

---

### LIVROS

AA. VV. - Arquitecturas da paisagem vinhateira (coord. Natália Fauvrelle). Peso da Régua: Fundação Museu do Douro, 2008

AA. VV. - Arquitectura Popular em Portugal. Lisboa: Centro Livreiro da Ordem dos Arquitectos, 2004 (1ª edição 1661)

AGUIAR, Fernando - O Alto Douro Vinhateiro, uma paisagem cultural, evolutiva e viva. DOURO - Estudos & Documentos, 2002

ALMEIDA, Carlos Alberto - O românico no Entre-Douro-e-Minho. Porto: FLUP, 1978 (vol. I)

BAEZA, Alberto Campo - A ideia construída. 5ª edição. Casal de Cambra: Caleidoscópio, 2013

BAEZA, Alberto Campo - Principia Architectonica. Buenos Aires: Diseño, 2013

BARRETO, António - Um Retrato do Douro. Lisboa: Edição Vista Alegre, 1984

CUNHA, Manuel - Douro Lindo. Editora Livros de Calíope, 2008

CHING, Francis D. K. - Arquitectura - Forma, Espaço e Ordem. Trad. Alvamar Lamparelli. São Paulo: Martins Fontes, 2005 (1ª ed. 1998)

HALL, Edward T. - A dimensão oculta, São Paulo: Martins Fontes, 2005

HOLL, Steven - Questions of Perception: Phenomenology of Architecture. San Francisco: William Stout Publishers, 2006

HOLL, Steven - Steven Holl: Color, Light, Time. Zurich: Lars Müller Publishers, 2011

HIGINO, Nuno - Álvaro Siza: Desenhar a hospitalidade. Matosinhos: Casa da Arquitectura, 2010

LOBO, Paulo - Monverde Wine Experience Hotel. Lisboa: Uzina Books, 2016

MONTEIRO - Jorge, DOURO Estudos & Documentos 19, vol. III. GEHVID, 2005

MOUTINHO, Mário - A arquitectura popular portuguesa. Lisboa: Editorial Estampa, 1995 (1ª ed. 1979)

NEVES, José Manuel - Portuguese Contemporary Wine Architecture. Lisboa: Uzina Books, 2017

PALLASMAA, Juhani - The Embodied Image : Imagination na Imagery in Architecture. Chichester: John Wiley & Sons, 2011

PALLASMAA, Juhani - The Eyes of the Skin: Architecture and the Senses. Chichester: John Wiley & Sons, 2005

RASMUSSEN, Steen Eiler - Viver a Arquitectura. Casal de Cambra: Caleidoscópio, 2007

RODRIGUES, Sérgio Fazenda - A Casa dos Sentidos. Lisboa: Uzina Books, 2013

SIZA VIEIRA, Álvaro - 01 Textos. Ed. Carlos Campos Morais. Porto: Civilização Editora, 2009

SIZA VIEIRA, Álvaro - Imaginar a evidência. Trad. Soares da Costa. Lisboa: Edições 70, 2000 (1ª ed. Guido Giangregorio, Immaginare l'évidenza, 1998)

SIZA VIEIRA, Álvaro - Uma questão de medida. Casal de Cambra: Caleidoscópio, 2009

TANIZAKI, Junichiró - Elogio da Sombra. Trad. Margarida Gil Moreira, Lisboa: Relógio D'Água Editores, 2016

TÁVORA, Fernando - Da organização do espaço. Porto: FAUP Publicações, 2008 (1ª ed. 1962)

TORGA, Miguel - Diário Douro. Porto: Edições Caixotim, 2007 (1ª ed. textos de 1934 a 1990)

TORGA, Miguel - O Doiro; in Portugal. Alfragide: Publicações Dom Quixote, 2000 (1ª ed. 1986)

TRIGO, Jorge Miguel - Arquitectura e Construção de Paisagem – O Douro e a Adega da Quinta do Granjal. Porto: FAUP, 2016

ZUMTHOR, Peter - Atmosferas. Trad. Astrid Grabow. Barcelona: Editorial Gustavo Gili, 2009

ZUMTHOR, Peter - Pensar a arquitectura. Trad. Astrid Grabow. Barcelona: Editorial Gustavo Gili, 2005

#### REVISTAS/PUBLICAÇÕES PERIÓDICAS

El Croquis, Herzog & De Meuron (1993-1997), Madrid: El Croquis nº 84 (1997), p. 182

El Croquis, Álvaro Siza (2001-2008), Madrid: El Croquis nº 140, p. 228

Arquitectura Ibérica, Habitar, Casal de Cambra: Arquitectura Ibérica nº04 (2004)

Arquitectura Ibérica, Reabilitação, Casal de Cambra: Arquitectura Ibérica nº05 (2004)

Arquitectura Ibérica, Hotéis, Casal de Cambra: Arquitectura Ibérica nº 37 (2011)

## FILMES

Vale Abraão, Manoel de Oliveira, 1993

Bottle Shock, Randall Miller, 2008

Sideways, Alexander Payne, 2004

## DISSERTAÇÕES

ALMEIDA, Maria Teresa – Espaços do vinho. Proposta para uma adega em Cambres, Lamego. Porto: Dissertação de Mestrado apresentada à Faculdade de Arquitectura da Universidade do Porto, 2013

CABRITA, Inês – Paisagem, vinho e arquitectura. Proposta para uma adega em Lagoa, Algarve. Porto: Dissertação de Mestrado apresentada à Faculdade de Arquitectura da Universidade do Porto, 2017

FAGULHA, Maria Teresa – Intervenção em uma ruína no Douro. Tradição e Contemporaneidade. Porto: Dissertação de Mestrado apresentada à Faculdade de Arquitectura da Universidade do Porto, 2017

FAUVRELLE, Natália, Quintas dos Douro: As arquitecturas do vinho do Porto. Porto: Dissertação de Mestrado apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 1999

LEAL, Pedro – Desenhar um romance. Projeto do Centro de Enoturismo para a Quinta da Aveleda, Penafiel. Porto: Dissertação de Mestrado apresentada à Faculdade de Arquitectura da Universidade do Porto, 2015

OLIVEIRA, Bárbara – A Quinta das Testemunhas, no Alto Douro Vinhateiro. Projeto de Arquitectura em Tempo real. Porto: Dissertação de Mestrado apresentada à Faculdade de Arquitectura da Universidade do Porto,, 2016

## WEB

Guia do Vinho [em linha]. [consultado 26 de Abril de 2018] Disponível em <[http://www.sograpevinhos.eu/enciclopedia/guia\\_vinho](http://www.sograpevinhos.eu/enciclopedia/guia_vinho)>.

MOURA, Eduardo Souto, Sem Título [em linha] Lisboa: Diário de Notícias, [consultado 26 de Abril de 2018] Disponível em <<http://www.dn.pt/artes/interior/cada-vez-tenho-menos-prazer-na-arquitetura-que-me-pedem-so-interessam-o-tempo-e-o-dinheiro-8680642.html>>

SIZA VIEIRA, Álvaro, O bonito, o feio, o janota e o efeito Miles Davis na arquitectura, Conversa entre Eduardo Souto de Moura e Álvaro Siza Vieira. Lisboa: Público. [consultado 30 de Maio de 2018] Disponível em <<https://www.publico.pt/2018/02/25/culturaipilon/entrevista/o-bonito-o-feio-o-janota-e-o-efeito-miles-davis-na-arquitetura-1804242>>

## ÍNDICE DE IMAGENS

---

### 1. AS ARQUITECTURAS DO VINHO

- 003- Desenho de Álvaro Siza Vieira, Quinta do Noval e Vale do rio Pinhão, Cimo Gorgo, 1997; [consultado em Março 2018] disponível em: <http://dourovalley.eu/en/poi?id=7850>.
- 004 e 005- O transporte da uva e a vindima nos anos 50
- 006- Esquemas das quintas e casais do Douro, barragens e linhas de comboio
- 007- Esquemas das subregiões do Douro, a sua temperatura média diária e a sua pluviosidade média anual
- 008- Esquemas dos tipos de implantação da vinha na Região Demarcada do Douro, segundo o Eng. João Nicolau Almeida. Disponível em: FAUVRELLE, Natália, Quintas dos Douro: As arquitecturas do vinho do Porto. Porto: Dissertação de Mestrado apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 1999
- 009- Vinha ao alto na Quinta da Bela. Fotografia da autora.
- 010- O uso do muro duriense na Quinta do Sibio. Disponível em: ALMEIDA, Maria Teresa – Espaços do vinho. Proposta para uma adega em Cambres, Lamego. Porto: Dissertação de Mestrado apresentada à Faculdade de Arquitectura da Universidade do Porto, 2013
- 011- As escadas e os caminhos na Quinta do Roncão, Alijó. Disponível em: ALMEIDA, Maria Teresa – Espaços do vinho. Proposta para uma adega em Cambres, Lamego. Porto: Dissertação de Mestrado apresentada à Faculdade de Arquitectura da Universidade do Porto, 2013
- 012- Esquema da tipologia da casa do proprietário em que a habitação se une aos espaços de produção de vinho. Disponível em: FAUVRELLE, Natália, Quintas dos Douro: As arquitecturas do vinho do Porto. Porto: Dissertação de Mestrado apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 1999
- 013- Casa do Proprietário na Quinta da Bela. Fotografia da autora.
- 014- Cardenha existente na Quinta da Bela. Fotografia da autora.
- 015- Oficina vinária segundo o visconde de Vila Maior. Disponível em: FAUVRELLE, Natália, Quintas dos Douro: As arquitecturas do vinho do Porto. Porto: Dissertação de Mestrado apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 1999
- 016- Adega da Quinta da Bela - zona de fermentação. Fotografia da autora.
- 017- Adega da Quinta da Bela - zona de esmagamento da uva. Fotografia da autora.
- 018- Adega da Quinta da Bela - escada de ligação para passagem do pessoal e mangueiras. Fotografia da autora.
- 019- Adega Quinta do Vallado, Menos é Mais Arquitectos, Peso da Régua, 2011; [consultado em Março 2018] disponível em: <http://menosemais.com/portfolio/adeга-da-quinta-do-vallado/>.
- 020- Adega Alves de Sousa - zona de provas e loja
- 021- Adega Dominus, Herzog e de Meuron, Napa Valley, 1998
- 022- Adega Ysios, Santiago Calatrava, Rioja, 2001
- 023- Adega Quinta do Vallado, Menos é Mais Arquitectos, Peso da Régua, 2011; [consultado em Março 2018] disponível em: <http://menosemais.com/portfolio/adeга-da-quinta-do-vallado/>.
- 024- Adega Chocapalha, Serôdio, Furtado e Associados, Arquitectos Lda, Alenquer, 2012; [consultado em Março 2018] disponível em: <http://www.afaconsult.com/portfolio/250311/92/armazem-e-adeга-chocapalha-alenquer>.

## 2. ARQUITECTURA SENSORIAL

- 025- "Ver para lá do óbvio". Autor desconhecido
- 026- Alegoria dos 5 sentidos, óleo sobre tela de Theodor Rombouts, Belgica, 1637
- 027- Termas de Vals, Peter Zumthor, Graubünden, 1996; [consultado em Março 2018] disponível em: <http://www.cladglobal.com/architecture-design-features?codeid=31591&source=home&p=1>.
- 028, 029 e 030- Le Corbusier, Couvent Sainte-Marie de la Tourette, Eveux, França, 1953; [consultado em Março 2018] disponível em: <http://www.helenebinet.com/photography/architects/le-corbusier.html>.
- 031- Kolumba Art Museum, Peter Zumthor, Colónia, 2008; [consultado em Março 2018] disponível em: <http://fabriciomora.tumblr.com/post/18264107321/the-sublime-light-and-the-heterotopia>.
- 032 e 033- Bell-lloc Winery, RCR Arquitectes, Girona, 2007; disponível em: <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/624166/bodegas-bell-lloc-rcr-arquitectes>.
- 034 e 035- Bell-lloc Winery, RCR Arquitectes, Girona, 2007; disponível em: <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/624166/bodegas-bell-lloc-rcr-arquitectes> [consultado em Março 2018].
- 036- Adega Rocca di Frassinello, Renzo Piano, Itália, 2007
- 037- Adega Quinta do Vallado, Menos é Mais Arquitectos, Peso da Régua, 2011; disponível em: <http://menosemais.com/portfolio/adeaga-da-quinta-do-vallado/> [consultado em Março 2018].
- 038 e 039- Instalação temporária "Mies missing material", Anna & Eugeni Bach (A&EB), Barcelona, 2017
- 040- Adega Mayor, Álvaro Siza Vieira, Alentejo, 2007; disponível em: <https://minimalissimo.com/adeaga-mayor/> [consultado em Março 2018].
- 041- Adega Quinta do Portal, Álvaro Siza Vieira, Sabrosa, Douro, 2008; disponível em: <http://www.quintadoportal.com> [consultado em Março 2018].
- 042- Bodegas Julián Chivite, Rafael Moneo, Espanha; disponível em: <http://theshopwindowdiary.blogspot.pt/2011/03/arquitectura-y-bodegas.html> [consultado em Março 2018].
- 043- Adega Herdade do Freixo, Frederico Valsassina Arquitectos, Alentejo, 2016; disponível em: <https://www.archdaily.com.br/br/881409/adeaga-herdade-do-freixo-frederico-valsassina-arquitectos> [consultado em Março 2018].
- 044- Adega Mayor, Álvaro Siza Vieira, Alentejo, 2007; disponível em: <https://minimalissimo.com/adeaga-mayor/> [consultado em Março 2018].
- 045- Bell-lloc Winery, RCR Arquitectes, Girona, 2007; disponível em: <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/624166/bodegas-bell-lloc-rcr-arquitectes> [consultado em Março 2018].
- 046 e 047- Antinori Winery, Archea Associati, Itália, 2012; disponível em: <https://www.archdaily.com.br/br/01-116920/vinicola-antinori-slash-archea-associati> [consultado em Março 2018].
- 048 e 049- Adega Herdade do Freixo, Frederico Valsassina Arquitectos, Alentejo, 2016; disponível em: <https://www.archdaily.com.br/br/881409/adeaga-herdade-do-freixo-frederico-valsassina-arquitectos> [consultado em Março 2018].
- 050- Adega Herdade do Freixo, Frederico Valsassina Arquitectos, Alentejo, 2016; disponível em: <https://www.archdaily.com.br/br/881409/adeaga-herdade-do-freixo-frederico-valsassina-arquitectos> [consultado em Março 2018].
- 051- East-West/West-East, Richard Serra, Qatar, 2015; disponível em: <https://www.archdaily.com/626191/richard-serra-s-east-west-west-east-rises-in-the-qatari-desert> [consultado em Março 2018].
- 052- Adega Quinta do Vallado, Menos é Mais Arquitectos, Peso da Régua, 2011; disponível em: <http://menosemais.com/portfolio/adeaga-da-quinta-do-vallado/> [consultado em Março 2018].
- 053- Adega Quinta do Portal, Álvaro Siza Vieira, Sabrosa, Douro, 2008

### 3. O PROJECTO

- 054- Muro de granito com letreiro na entrada principal da Quinta da Bela. Fotografia da autora.
- 055 - Mapa explicativo do território "Douro Alliance" - Três Cidades, um território: Vila Real, Peso da Régua e Lamego.
- 056 - Extrato da planta topográfica da região, cedida pela Câmara Municipal de Lamego, com identificação da propriedade da Quinta da Bela (sinalizada a laranja). Escala 1:10000
- 057 e 058- Vistas aéreas da região do Douro onde se localiza a Quinta da Bela.
- 058- Planta síntese com análise de elementos
- 061 - Fotografias de diferentes vistas da Quinta da Bela
- 062 e 063- S(ch)austall, FNP Architekten, 2005
- 064- Casa E/C, SAMI, Açores, 2013
- 065- The Dovecote, AZO arquitectos, Braga, 2015
- 066- Ruína no Gerês, Eduardo Souto Moura, Gerês, 1982
- 067 - Fotografias da maquete de estudo da cardenha. Escala 1:50
- 069- Planta e alçados noroeste e sudoeste da cardenha à escala 1:100
- 070- Cortes transversais e longitudinais da cardenha à escala 1:100
- 071 e 072- Fotografias do estado actual da cardenha. Fotografia da autora.
- 073 e 074- Imagens 3D da proposta de reabilitação
- 075- Esquema explicativo do processo do vinho
- 076- Princípio de organização programática. Adega Quinta do Vallado, Menos é Mais, Peso da Régua, 2011
- 077 e 078- Garrafas do vinho "Quinta da Avó", tinto e branco, produzido na Quinta da Bela. Rótulo desenhado pela autora.
- 079- Esquema de organização programática
- 080- Princípio construtivo de organização de volumes da adega no espaço
- 081- Maquetes de estudo do projecto Parkland, MVRDV, 1999
- 082 - Fotografias da maquete do terreno. Escala 1:2000
- 084- Planta de implantação à escala 1:1000
- 085- Axonometria explodida
- 086 - Fotografias da maquete de estudo da adega com vista interior para o piso 1 e 2. Escala 1:200
- 087, 088, 089 e 090- Plantas da adega
- 091 e 92- Cortes transversais e longitudinais da adega
- 094 e 095- Imagens 3D da proposta de projecto da adega. Entradas sul e norte.
- 096 e 097- Imagens 3D da proposta de projecto da adega. Zona de fermentação e zona de armazenamento.
- 098- Cardenha ao pôr do sol. Fotografia da autora.
- 099- Cortes transversais. Adega Quinta do Vallado, Menos é Mais Arquitectos, Peso da Régua, 2011
- 100- Plantas à cota 131.07m e 128.50m. Adega Quinta do Vallado, Menos é Mais Arquitectos, Peso da Régua, 2011
- 101- Plantas à cota 122.50m e 119.42m. Adega Quinta do Vallado, Menos é Mais Arquitectos, Peso da Régua, 2011
- 102- Corte longitudinal e plantas. Adega Mayor, Álvaro Siza Vieira, Alentejo, 2007
- 103- Plantas e corte longitudinal. Adega Quinta do Portal, Álvaro Siza Vieira, Sabrosa, Douro, 2008
- 104- Plantas e cortes. Adega Herdade do Freixo, Frederico Valsassina Arquitectos, Alentejo, 2016
- 105- Alçados e plantas. Dominus Winery, Herzog & De Meuron, Napa Valley, 1997



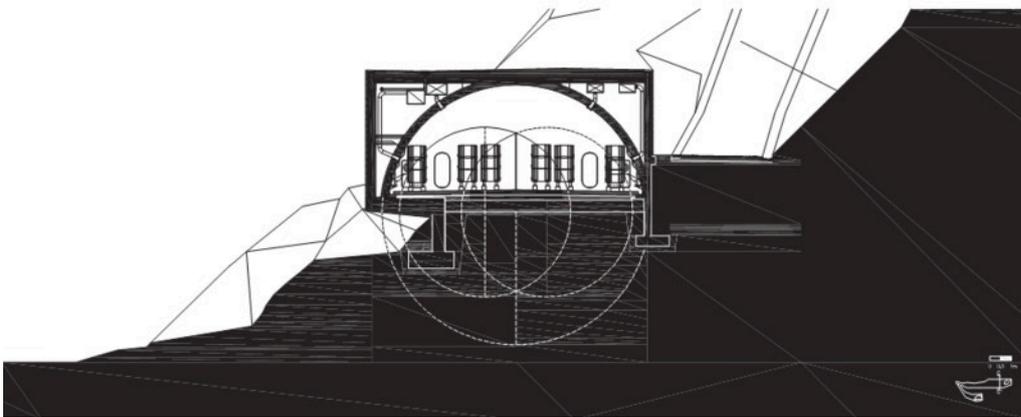
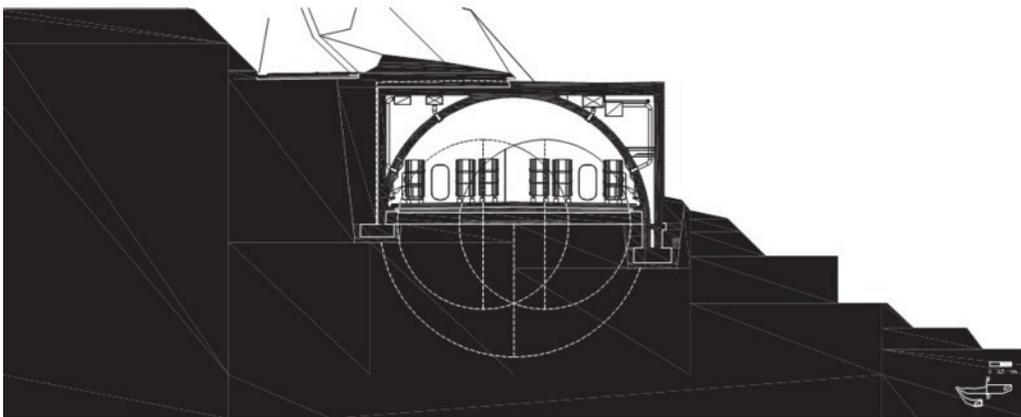
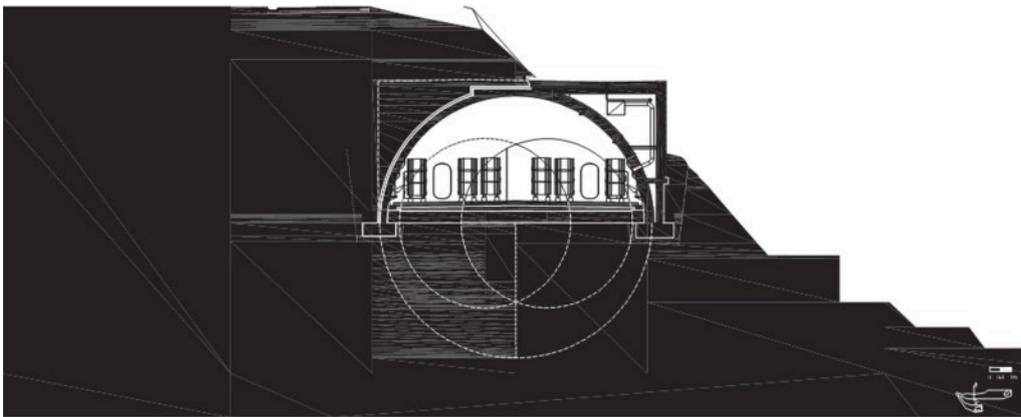
## ANEXOS

---



***análise de adegas  
contemporâneas***

Este trabalho procura utilizar exemplos concretos como meio de desenvolvimentos de conceitos e ideias para a criação de um projecto. O recurso a imagens, obras, arquitectos e ideologias permite a formulação de um pensamento lógico que parte de casos de estudo e conclui numa proposta de intervenção. A par com a compreensão dos modos de habitar no Douro, uma análise profunda da paisagem humanizada e as suas arquitecturas de produção, e uma reflexão sobre o papel do turismo nesta área, revelou-se importante a observação de obras arquitectónicas vinícolas já existentes, a nível nacional e mundial, tanto na sua vertente funcional como poética. Esta procura de referências informa uma construção mental que se transforma através do tempo e da história e da absorção de memórias, costumes e vivências, até se materializar no projecto.



099 | Cortes transversais. Adega Quinta do Vallado, Menos é Mais Arquitectos, Peso da Régua, 2011

## ***adega quinta do vallado***

A Quinta do Vallado, situada na região do Douro, no Peso da Régua, é uma das principais produtoras de vinho desta região. Remontando às suas origens, a Quinta do Vallado era conhecida pelo vinho do Porto, tendo vindo, mais tarde, a especializar-se também na produção dos vinhos de mesa que, actualmente, são os mais vendidos.

Com a evolução tecnológica e a crescente importância do enoturismo, a quinta viu-se obrigada a procurar uma solução que permitisse actualizar-se. Surge então a proposta de ampliação da adega preexistente, feita pelo escritório de arquitectura Menos é Mais, que visa conciliar essa expansão, com a manutenção dos edifícios já existentes e com a correcta integração na paisagem.

*“A intervenção prevê a manutenção dos edifícios existentes, complementando-os com a reestruturação necessária à construção de novos edifícios: Armazém de Fermentação; Armazém de Barricas e Recepção. A resolução de uma adega que funciona por gravidade obriga ao atendimento de todo o sistema produtivo e a um grande rigor, disciplina e restrição na implantação das cotas dos edifícios.”*<sup>94</sup> O antigo volume laranja contrasta assim com o novo edifício, revestido a xisto, que se enterra parcialmente no terreno, e cria todo um percurso desde a recolha da uva até à exportação do vinho. O facto de ser construído por patamares permite a utilização da gravidade no transporte das massas, o que facilita o processo e ajuda a manter a qualidade do produto.

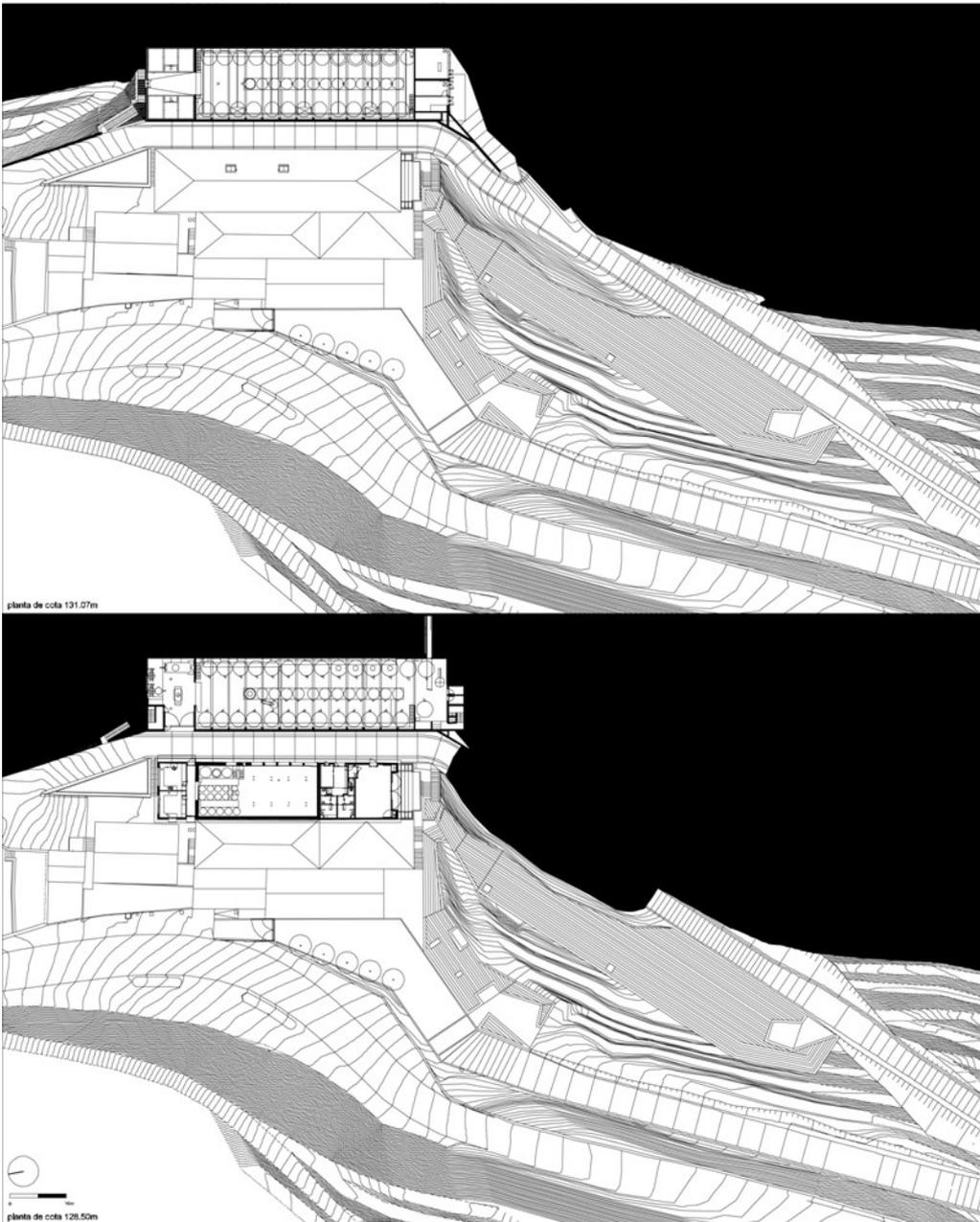
Aquando uma visita guiada à adega da Quinta do Vallado, é possível perceber todo este sistema de produção que começa na cobertura, zona de cota mais elevada e acaba na garrafeira, na cota inferior. A uva é então recebida na plataforma de recepção, onde podem aceder os veículos de transporte utilizados na vindima e onde se encontram as máquinas que ajudam a fazer a seleção da uva, também como o esmagador e desengaçador. O mosto resultante deste processo é encaminhado através de magueiras pelas aberturas presentes na laje, que fazem ligação à zona de fermentação e lagares. No piso de baixo é possível visitar os lagares e as cubas de inox onde ocorre a transformação dos açúcares da uva em álcool.

Através de uma escada em betão à vista, os visitantes são encaminhados a conhecer a sala de barricas. Aqui o vinho é envelhecido em cerca de seiscentas barricas de carvalho, onde a temperatura e humidade são controladas através de mecanismos escondidos atrás dos arcos de betão que desenham a cobertura. Após a descida de mais uma escada é possível encontrar a zona de provas e loja. Esta área é iluminada por três lanternins que tornam o espaço mais agradável e contrasta com a penumbra sentida noutros espaços da adega.

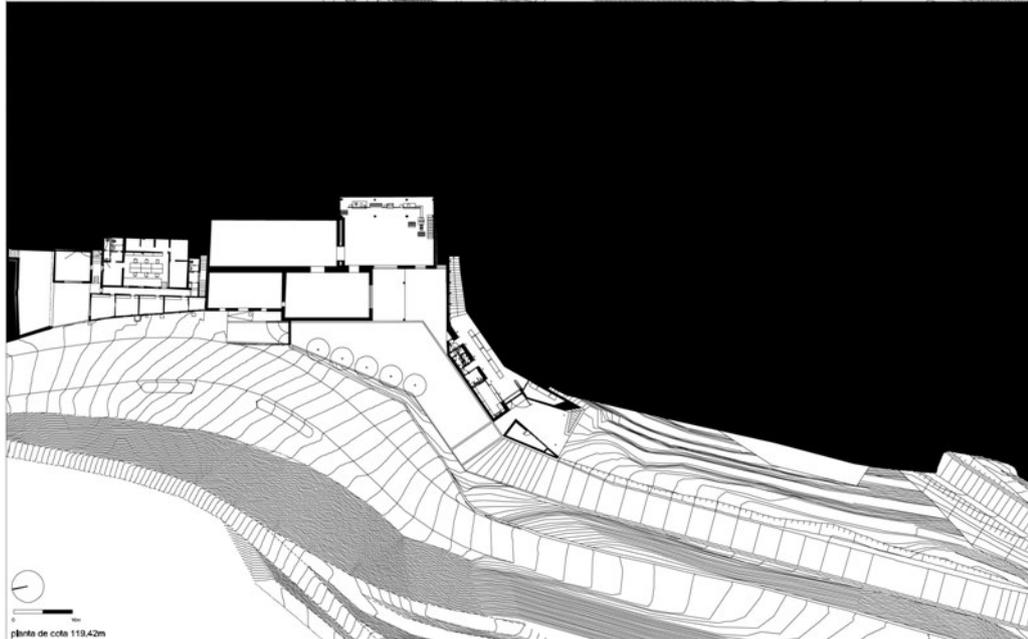
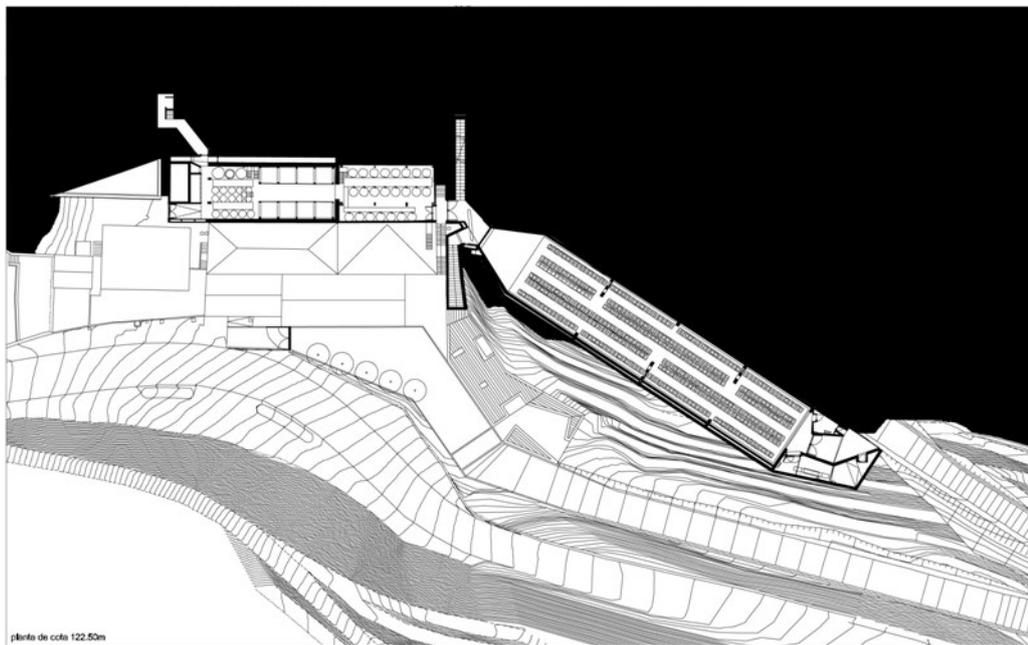
A plasticidade e o ambiente deste volume tornam-no como o mais memorável de toda a visita. *“O Armazém de Barricas, simultaneamente, autonomiza-se e dialoga com a paisagem, tomando como base a topografia dos socacos do Douro. Uma grande massa encrostada no terreno remata numa consola. Assim o edifício ora se agarra ao solo, tornando-se rocha e barreira física, ora se solta, permitindo o seu atravessamento.”*<sup>95</sup>

<sup>94</sup> <http://menosemais.com/portfolio/adega-da-quinta-do-vallado/>

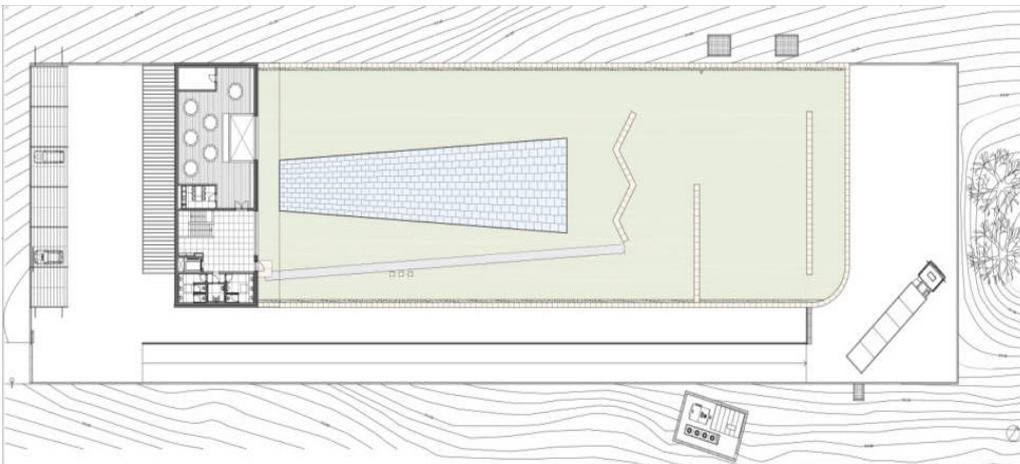
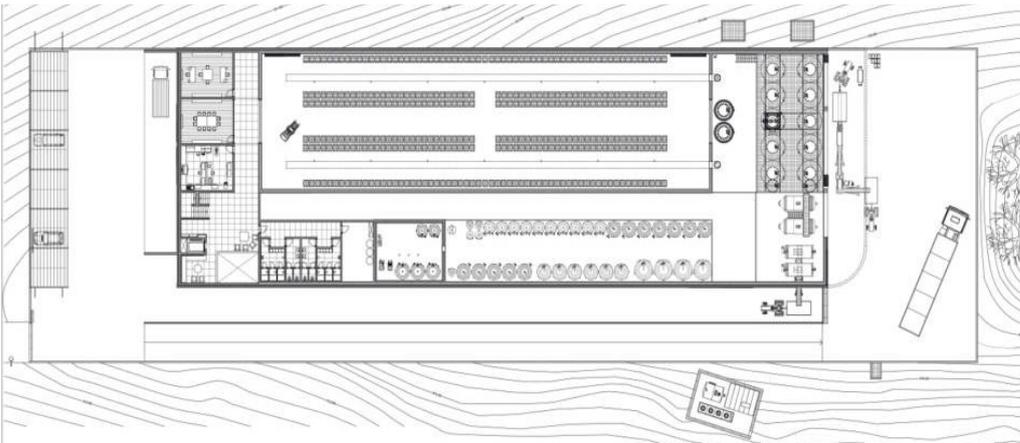
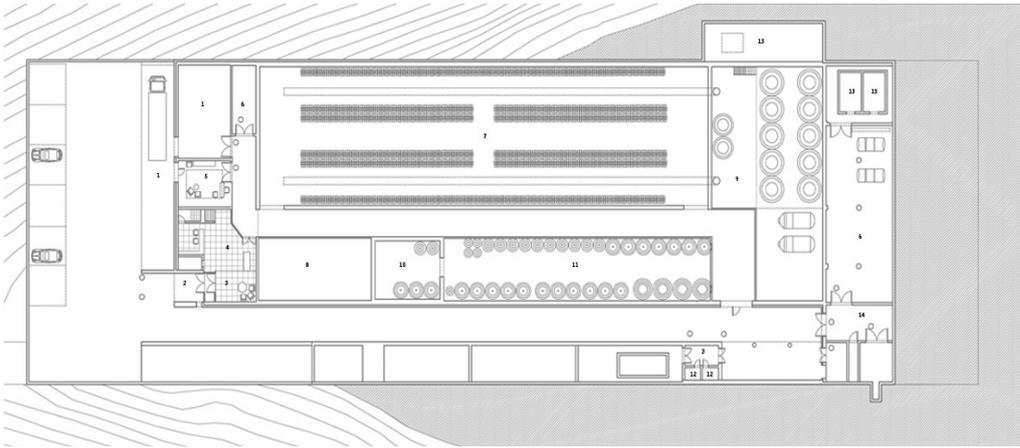
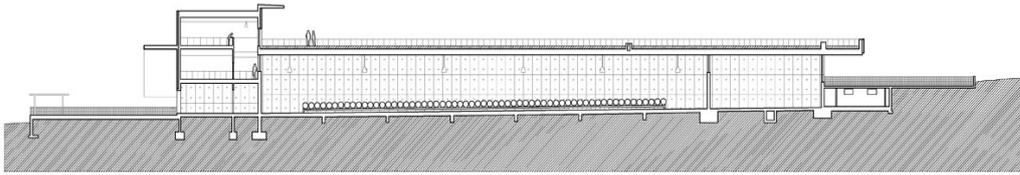
<sup>95</sup> *ibidem*



100 | Plantas à cota 131.07m e 128.50m. Adega Quinta do Vallado, Menos é Mais Arquitectos, Peso da Régua, 2011



101 | Plantas à cota 122.50m e 119.42m. Adegas Quinta do Vallado, Menos é Mais Arquitectos, Peso da Régua, 2011



102 | Corte longitudinal e plantas. Adega Mayor, Álvaro Siza Vieira, Alentejo, 2007

### ***adega mayor***

A adega Mayor, construída no ano de 2007, localiza-se no Alentejo, junto a Campo Maior e pertence ao actual líder do mercado nacional de café, Rui Nabeiro. Em memória aos seus avós, que trabalhavam nas vinhas locais, Rui adquiriu uma propriedade a 10 km do seu edifício industrial da Delta Café e, aos poucos, com a ajuda de um enólogo, começou a produzir vinho. Com a compra de mais terrenos e a ambição de tornar a sua marca conhecida, viu-se na necessidade de construir uma adega de raiz. Depois de um diálogo com Siza Vieira, que já tinha desenhado uma chávina de café para a Delta, foi então escolhido o local de implantação para um dos edifícios mais emblemáticos de marketing vinícola a nível nacional.

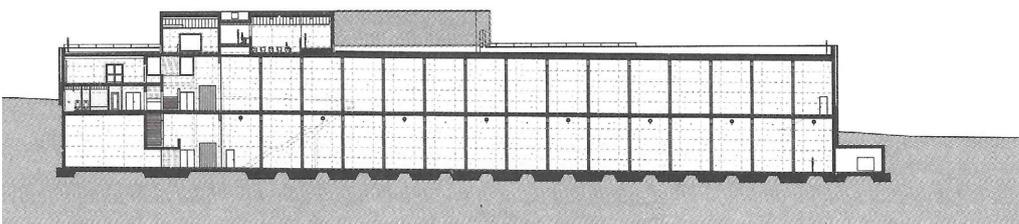
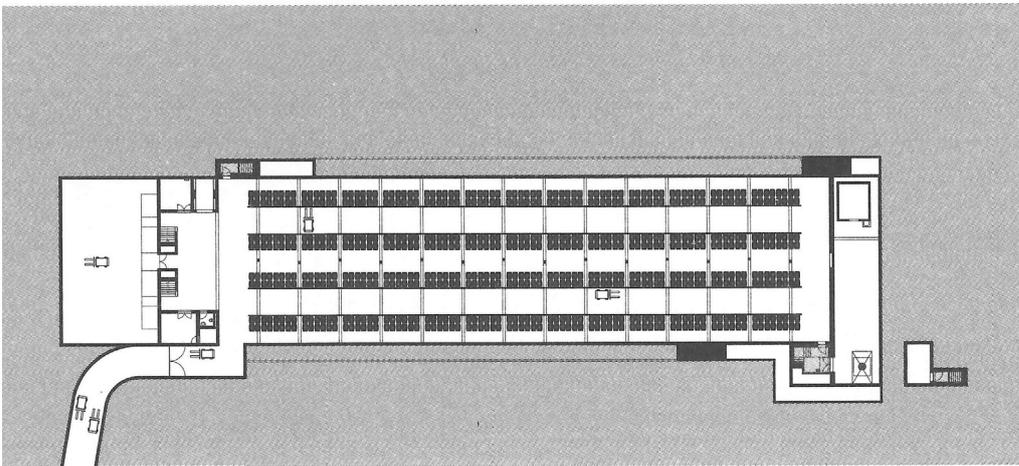
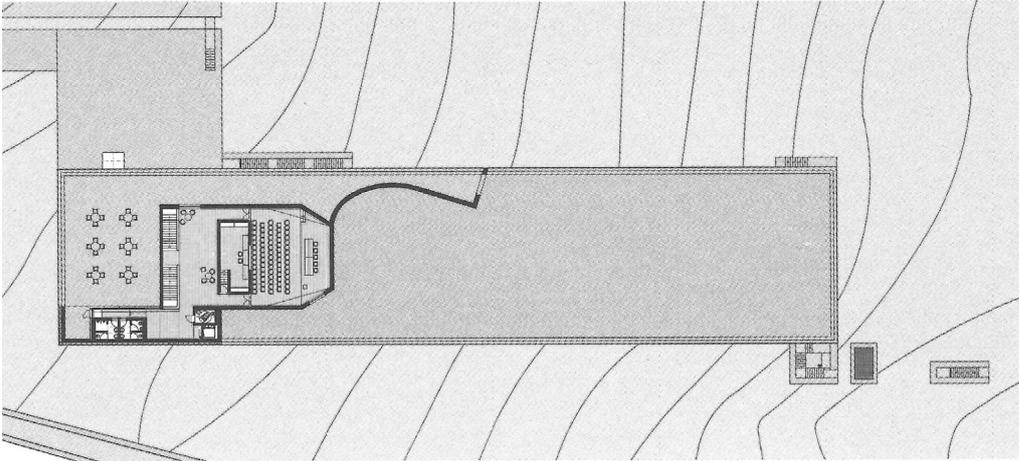
O programa correspondente à zona de produção desenvolve-se em duas cotas distintas: uma com acesso através de uma rampa exterior onde serão recepcionadas as uvas e outra onde se desenvolve o percurso de transformação da uva até à zona de engarrafamento.

A zona de entrada, recepção e expedição do produto final desenvolvem-se em 3 pisos. No piso 0, área de recepção, é possível sentir logo a frescura interior do edifício. Neste piso localizam-se o átrio, os acessos verticais para os pisos superiores, armazém e a zona de carga de produto acabado. No piso 1, destinado exclusivamente a funcionários da empresa, podemos encontrar a zona de escritórios e administração e o laboratório de controlo de qualidade. Aqui a cave de barricas mantém-se presente no campo de visão, através de um vão interior. O piso 2, destinado apenas ao uso turístico e promoção do vinho, é compreendido pela sala de provas com acesso à cobertura do edifício, um terraço relvado, com espelho de água central, que funciona também como mecanismo de arrefecimento da temperatura do edifício. Nas áreas sociais, as paredes brancas e o chão e lambril de mármore contrastam com o betão cinzento e solo de resina predominante nas áreas de produção.

O volume branco, com um discurso formal puro e que sobressai na paisagem, evoca a linearidade dos vales alentejanos, distanciando-se da escala doméstica dado à sua monumentalidade. O edifício, de planta rectangular e de dois pisos na sua maior extensão, é composto por um volume de desenvolvimento horizontal, no qual o topo sudoeste, correspondente à entrada principal, assume maior importância, pela inclusão de um terceiro piso. *“A implantação do terreno num morro de declive suave e segundo um eixo perpendicular às curvas de nível, permite o acesso a duas cotas de piso sem necessidade de alterar o terreno envolvente.”*<sup>96</sup> Na zona de acesso de sudoeste existe um parque de estacionamento protegido por uma pérgula, bem como o espaço suficiente para manobras de carga e descarga.

---

<sup>96</sup> NEVES, José Manuel, Portuguese Contemporary Wine Architecture, Lisboa: Uzina Books, 2017, p. 246



103 | Plantas e corte longitudinal. Adegas Quinta do Portal, Álvaro Siza Vieira, Sabrosa, Douro, 2008

### ***adega quinta do portal***

A Adegua do Portal, projectada por Alvaro Siza Vieira, situa-se no Alto Douro Vinhateiro, mais propriamente no Cima Corgo, zona mais a este desta região, onde os socacos não se encontram tão presentes. A adega situa-se então numa zona de vinhas em planalto junto a um edifício prefabricado industrial, quase com o mesmo volume e destaca-se na paisagem através das suas cores quentes e base em cortiça. O pré-fabricado trata-se, verdadeiramente, da adega da quinta, e aí é efectuada a primeira parte do processo vínico ; a obra de Álvaro Siza serve apenas para armazenar as barricas e complementar o apoio ao turista.

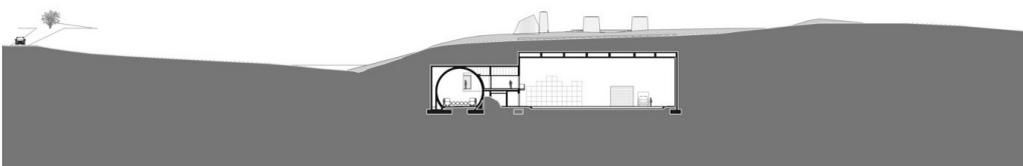
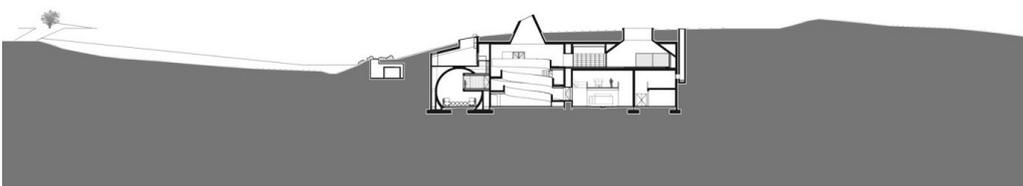
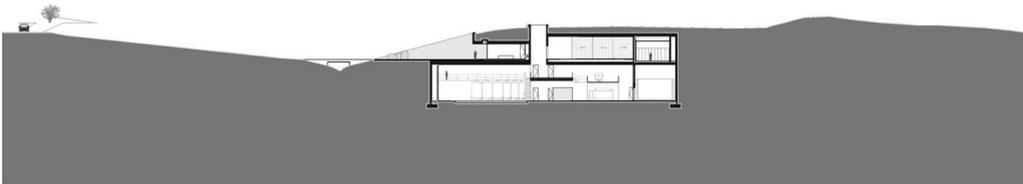
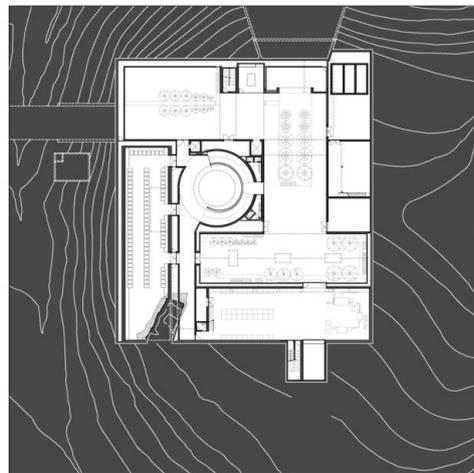
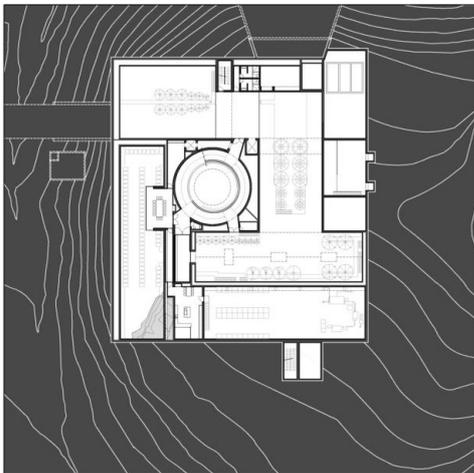
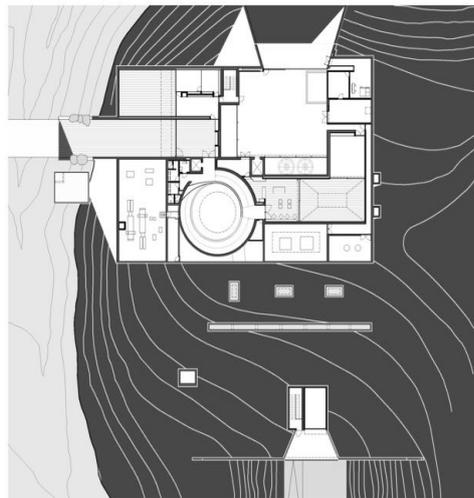
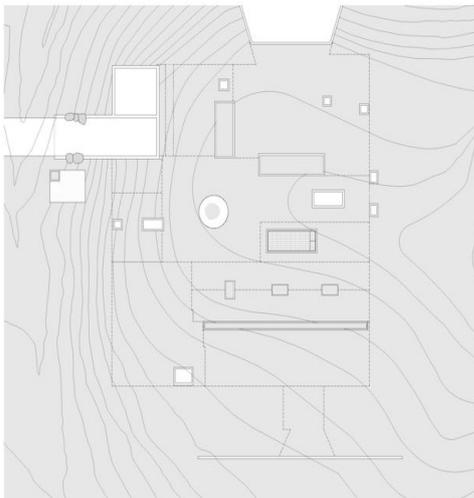
O edifício é assim composto por três pisos de planta rectangular, estando distribuídas programaticamente da seguinte forma: nos dois pisos inferiores encontram-se as áreas de armazenamento em barricas, um para os vinhos de mesa e outro para os vinhos do porto. A recepção situa-se entre estes dois pisos e a ligação vertical entre cotas é feita através das escadas que unem todas as áreas. A estrutura metálica e o betão destacam-se neste dois espaços conferindo às salas um carácter industrial. No piso superior existe o foyer e o auditório bem como uma esplanada

*“Perante este programa, o projecto apresenta-se como solução integrante e harmoniosa. Propõe que o edifício seja repartido por dois pisos, sendo um deles em subsolo para minimizar o impacto volumétrico: materiais de revestimento exterior (pedra e cortiça) que beneficiem a sua inserção na paisagem; uma cobertura ajardinada, proporcionando um espaço agradável de lazer. Propõe ainda que todas estas opções se relacionem com as várias especialidades na resolução das questões técnicas que este edifício envolve, garantindo um sistema em que os recursos energéticos sejam baixos.”<sup>97</sup>*

Apesar da função do edifício, Álvaro Siza mostra um enorme cuidado com o detalhe e escolha de materiais, o que torna a experiência do visitante bastante mais agradável, que finaliza com um terraço parcialmente ajardinado com vista para as vinhas.

---

<sup>97</sup> NEVES, José Manuel, Portuguese Contemporary Wine Architecture, Lisboa: Uzina Books, 2017, p. 102



104 | Plantas e cortes. Adega Herdade do Freixo, Frederico Valsassina Arquitectos, Alentejo, 2016

## ***adega herdade do freixo***

A adega da Herdade do freixo situa-se num terreno com cerca de 26 hectares de vinha, numa paisagem ondulante e tipicamente alentejana. Pontuada por oliveiras e azinheiras, esta herdade possui pontos de vista interessantes sobre a envolvente constituída por construções tipicamente rurais que pintam a paisagem. O arquitecto Frederico Valsassina considerou imperativo que esta paisagem se mantivesse inalterada, apesar da intervenção, nunca pondo em causa o equilíbrio encontrado no local.

A adega surge assim enterrada no terreno, fundindo-se neste, permitindo a continuidade da paisagem. Esta estratégia permite também criar melhores condições térmicas para a conservação dos vinhos dada a redução da amplitude térmica.

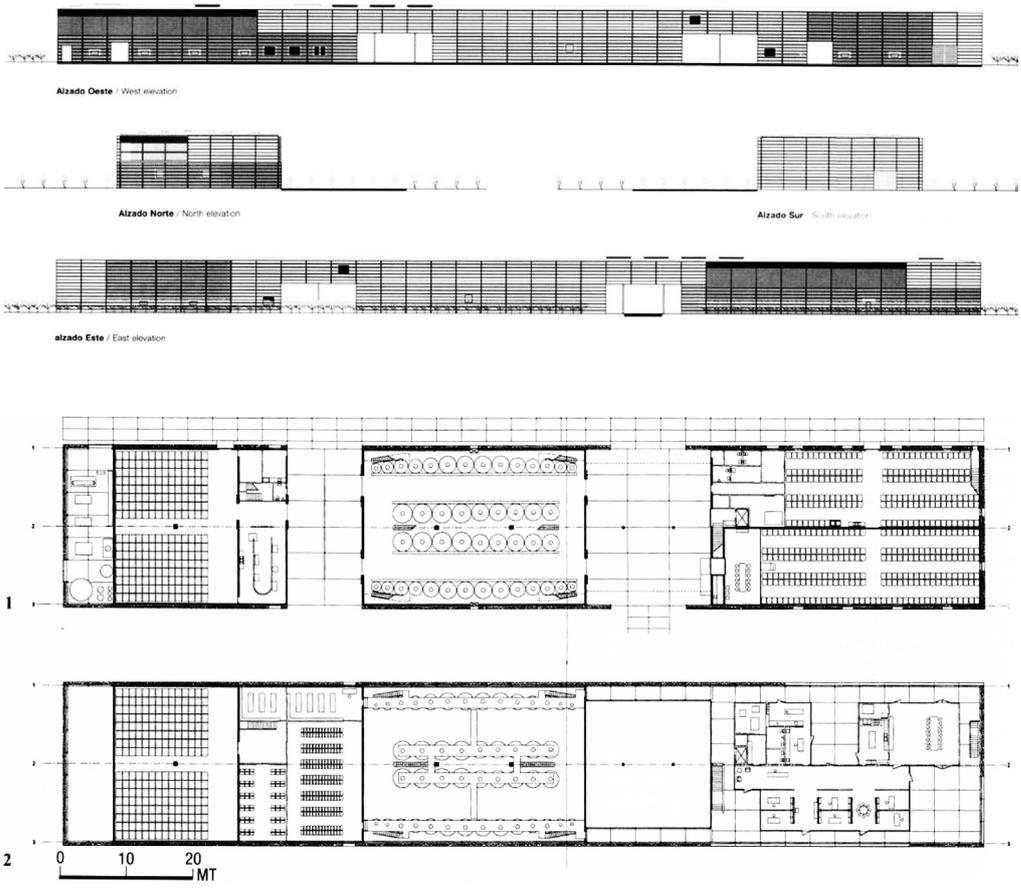
*“O cruzamento funcional, as relações interiores/exteriores e naturais/artificiais denunciam a existência de um pressuposto interior, com o qual não temos contacto visual imediato. Surge como um acidente artificial cujo anonimato se vai perdendo à medida que se percorre permitindo circuitos diferenciados que se cruzam no cerne da intervenção, o pátio central, elemento aglutinador de todas as circulações”.*<sup>98</sup> A adega enterra-se assim por 40 metros de profundidade divididos em vários pisos que se interligam através de uma rampa comum que permite o acesso vertical dos espaços. Ao construir a adega verticalmente, foi também possível a utilização da força gravítica no transporte das massas no processo da vinificação.

A zona de armazenamento em barricas é caracterizada pela sua cobertura em arco, dando uma linguagem plástica ao espaço. *“A linguagem depurada das formas arquitectónicas tira assim partido do efeito cénico do edificado, cativando o visitante e convencendo-o a percorrer a totalidade dos espaços de modo a se perceber o todo e entender a hierarquização funcional entre eles, distinguindo e individualizando cada uma das zonas industriais e sociais que o compõem”.*<sup>99</sup>

---

<sup>98</sup> NEVES, José Manuel, Portuguese Contemporary Wine Architecture, Lisboa: Uzina Books, 2017, p. 102

<sup>99</sup> ibidem



105 | Alçados e plantas. Dominus Winery, Herzog & De Meuron, Napa Valley, 1997

***dominus  
winery***

A Adega Dominus, situada no vale de Napa, na Califórnia, surgiu da exploração vínica nesta região por parte dos europeus. No século XX, vários produtores franceses e italianos, decidiram procurar novos terrenos onde a concorrência não fosse tão sentida como na Europa. Em 1995, Christian Moueix, originário de Bordéus, torna-se proprietário de uma grande propriedade nesta zona e decide construir uma adega. Surge então uma das primeiras adegas de arquitecto e das mais conceituadas na América, pela mão dos suíços Herzog & De Meuron.

O objectivo principal passou por criar um edifício funcional, de planta rectangular, que acoelhesse a produção e, da mesma forma, se integrasse como elemento presente na paisagem. O volume surge então entre dois vinhedos e caracteriza-se pela sua materialidade que faz lembrar os antigos celeiros de pedra que existiam nessa região. Portanto, através dos uso de gaiolas de aço preenchidas com pedras, é possível obter protecção contra oscilações de temperatura e também controlar a entrada de luz no espaço. Este sistema é utilizado em todo o edifício e por vezes complementado com o uso de cortinas de aço, vidro ou betão.

A nível programático, é possível distinguir três zonas distintas de produção que se desenvolvem no piso térreo: a zona de barricas, a zona de fermentação e a zona de engarrafamento e armazenamento dos engarrafados. A separação entre estas três zonas é feita através de pátios de que atravessam o edifício transversalmente e comunicam com o exterior através de grandes rasgos na fachada. O pátio entre a zona de armazenamento e fermentação serve também como cais de cargas e descargas, enquanto que o outro pátio surge como espaço de recepção e de estar. O segundo piso existe apenas em forma de mezzanine por cima da zona de barricas e do pátio de recepção e tem como função albergar a zona de escritórios e administrativa.

Esta arquitectura simples, funcional mas poética acabou por se tornar num elemento que caracteriza a propriedade. Através da sua materialidade combina a delicadeza das vinhas com a rudez da pedra que se eleva, segundo uma organização paradoxal justa na sua sensibilidade e força.

## TABELA DE ÁREAS DA ADEGA

### PISO 3

---

Zona de recepção de uva coberta	75 m2
Armazém vitivinícola	17 m2

### PISO 2

---

Entrada sul – zona exterior (pátio)	80 m2
Entrada sul – foyer interior	53 m2
Zona de lagares	40 m2
Sala do pessoal	32 m2
Balneários	14 m2
Zona técnica	45 m2

### PISO 1

---

Zona de fermentação	220 m2
Zona de armazenamento em cubas	100 m2
Zona de prensagem	50 m2
Zona técnica	45 m2
Entrada norte – zona exterior	100 m2
Zona de provas	87 m2
Loja	15 m2
Instalações sanitárias	8 m2
Escritório	10 m2
Sala de reuniões	15 m2
Sala de apoio/Laboratório	6 m2
Esplanada exterior	60 m2

### PISO 0

---

Sala de barricas	150 m2
Garrafeira	16 m2
Zona de engarrafamento	12 m2
Zona de armazenamento de engarrafados para distribuição	40 m2
Cais de cargas e descargas	130 m2

---

Área total	1420 m2
------------	---------

---



## ANEXOS II

### Desenhos de projecto

---

#### FOLHA 1

PLANTA DE IMPLANTAÇÃO - ESCALA 1:500

#### FOLHA 2

PLANTA CARDENHA - ESCALA 1:50

ALÇADOS NOROESTE E SUDOESTE CARDENHA - ESCALA 1:50

#### FOLHA 3

CORTES LONGITUDINAIS E TRANSVERSAIS CARDENHA - ESCALA 1:50

#### FOLHA 4

PLANTA ADEGA PISO 3 - COTA 263 - ESCALA 1:200

#### FOLHA 5

PLANTA ADEGA PISO 2 - COTA 255 - ESCALA 1:200

#### FOLHA 6

PLANTA ADEGA PISO 1 - COTA 252 - ESCALA 1:200

#### FOLHA 7

PLANTA ADEGA PISO 0 - COTA 249 - ESCALA 1:200

#### FOLHA 8

CORTES LONGITUDINAIS ADEGA - ESCALA 1:200

#### FOLHA 9

CORTES LONGITUDINAL E TRANSVERSAIS ADEGA - ESCALA 1:200

#### FOLHA 10

CORTE CONSTRUTIVO ADEGA - ESCALA 1:20

