

ANTEPROJETO DE UMA VINÍCOLA E POUSADA INTEGRADAS NA CIDADE DE XANXERÊ - SC

Laiane Daise Faita

Mery Cristina Cozzer

Juciele Fernanda Casagrande

Resumo

O desenvolvimento do trabalho foi através de pesquisas e visitas a campo a vinícolas de pequeno porte existentes na região. O estudo aprofundado a vitiviniculturas ajudou para a elaboração do mesmo, através de visitas feitas em estabelecimentos do gênero, foram obtidas informações sobre o processo de fabricação e estrutura para a implantação de uma vinícola. A elaboração da pesquisa para um anteprojeto de uma Vinícola e Pousada Integradas no município de Xanxerê, abrirá as portas ao turismo, alavancando a economia do município, onde o mesmo encontra-se em crescimento, dando também oportunidade aos produtores de vinho que residem e comercializam seus produtos na cidade e região. O destaque desta proposta vem estimular, a vitivinicultura e a hospedagem de uma forma atrativa a região. Aproveitando da preciosa cultura, a produção do vinho e a de consumir o mesmo, possibilitando aos visitantes uma demonstração do que podemos oferecer ao município e região, dando também acomodações aos visitantes que preferirem pernoitar em um espaço agradável e desfrutar das belezas naturais que possuímos no município de Xanxerê.

Palavras-chave: Vitivinicultura. Anteprojeto. Turismo. Hospedagem.

1 INTRODUÇÃO

O tema refere-se a uma vinícola e pousada integradas, contendo no local cultivo de videiras para auxiliar no sustento da mesma. A elaboração

da pesquisa para um anteprojeto de uma Vinícola e Pousada integradas no município de Xanxerê, abrirá as portas ao turismo, alavancando a economia e dando oportunidade aos produtores de vinho que residem e comercializam seus produtos na cidade e região. Aproveitando assim a preciosa cultura da produção do vinho, propondo um lugar aconchegante, agradável, funcional, com tecnologias em matérias para composição do projeto.

Foram elaborados estudos com embasamentos teóricos e análises feitas no município de Xanxerê, local que possui uma grande quantidade de produtores de vinho, e os próprios já comercializam seus produtos, em suas residências. Então, devido à falta de uma estrutura adequada, houve essa necessidade de pesquisa.

Embora, faltando um espaço ideal para industrialização, a vinícola, é uma forma de organizar as propriedades rurais para o turismo com possibilidade de inclusão de uma atividade econômica em Xanxerê e uma atração para a região. As cidades que se localizam no Oeste, próximo a Chapecó, são denominadas de nova região, onde são mais frequentes os vinhos coloniais. A chamada região Supernova, ou de altitude, que compreende as cidades do planalto serrano, está investindo apenas na produção de vinhos finos, favorecendo o desenvolvimento da cultura.

Com o auxílio da arquitetura podem-se gerar transformações, criando um espaço comercial, social, econômico e turístico, dando possibilidades futuras para a comercialização dos produtos. O destaque desta proposta vem estimular à vitivinicultura e a hospedagem de uma forma atrativa a região. Aproveitando da preciosa cultura, desde a produção até o consumo do vinho, possibilitando aos visitantes uma demonstração do que podemos oferecer ao município e região, dando também acomodações aos visitantes que preferirem pernoitar em um espaço agradável e desfrutar das belezas naturais que possuímos no município de Xanxerê.

O presente artigo tem a função de sintetizar o estudo referente ao trabalho final de conclusão de curso com o tema, o anteprojeto arquitetônico de uma Vinícola e pousada integradas no município de

Xanxerê - SC, abordando todos os pontos referentes para a elaboração da pesquisa e para a realização do projeto arquitetônico, unindo o desenho e teoria com a intenção de concluir um bom estudo.

2 DESENVOLVIMENTO

2.1 HISTÓRIA DO VINHO

“Embora a produção de vinho tenha começado a crescer exponencialmente durante o Império Romano e o seu consumo tenha se difundido socialmente também nos povos da Grécia Antiga e do Egito (VINITUDE, 2013)”.

Os arqueólogos acreditam que a história do vinho possa ter se iniciado ainda no período pré-histórico, com uma espécie de hominídeo anterior ao homo sapiens, chamada de Cro-Magnon, que habitou o planeta Terra há quarenta mil anos atrás e deixou evidências de que já poderia ter conhecido o vinho. A história do vinho só passa a ser registrada com o surgimento da escrita, e logo os principais autores gregos passam a mostrar o seu fascínio por esta “bebida dos deuses”, termo utilizado pela primeira vez por Homero em sua obra *Iliada* (VINITUDE, 2013).

“O primeiro registro escrito da humanidade, intitulado Gilgamesh, também faz referência ao vinho, tratando-o como uma bebida capaz de gerar a imortalidade àquele que a degustar (VINITUDE, 2013)”.

Além do consumo do vinho estar associado principalmente às grandes festas, livros antigos também comprovam que a bebida já fora utilizada inúmeras vezes como uma prática médica, tendo sido recomendada para o tratamento de doenças como: asma, constipação e indigestão, e ainda para questões terapêuticas e dermatológicas. Ao longo da história, o vinho ainda apresenta outras formas de utilização para as sociedades, tendo sido associado a uma bebida afrodisíaca, adotou um sentido romântico, e passou a ser muito utilizado entre os casais. Por outro lado, o vinho também foi visto como uma bebida sagrada, capaz de proporcionar a libertação da

alma e o encontro com os deuses, como apontado por diversas religiões (VINITUDE, 2013).

“Tanto os gregos, como os egípcios e os romanos tratavam o vinho não apenas como a bebida ideal para os grandes banquetes, festas e comemorações, mas sim, lhe atribuíam uma função sagrada (VINITUDE, 2013)”.

Na cultura egípcia, por exemplo, os faraós organizavam queimadas de vinhedos e as ofereciam aos deuses, enquanto os sacerdotes o utilizavam nos rituais sagrados. Já nas culturas greco-romanas podemos perceber a presença inclusive de deuses do vinho, como o Baco no Império Romano e o Dionísio na Grécia. Até os tempos atuais ainda podemos perceber que o vinho apresenta este caráter sagrado para a humanidade, sendo utilizado como representação do sangue de Jesus Cristo, para a religião mais popular do mundo, o cristianismo. Outras religiões como o judaísmo, o islamismo e o protestantismo também denotam ao vinho algum tipo de função simbólica. Com o progresso do consumo do vinho pelas civilizações, o avanço do comércio entre as nações e a colonização europeia das Américas, o vinho passa a ser amplamente difundido pelo mundo, tornando-se logo uma bebida muito consumida nos países em que chegava (VINITUDE, 2013).

“Em paralelo ao aumento da produção e expansão do vinho, o seu consumo deixa de ser restrito apenas às maiores classes da sociedade, e a bebida passa a se tornar um dos ingredientes principais das festas ao redor do planeta (VINITUDE, 2013)”.

A partir da revolução industrial, que permitiu o surgimento de maquinários capazes de aumentar e facilitar a produção do vinho, todo o processo de cultivo, produção e comercialização da bebida tem passado por constantes evoluções e, atualmente, o vinho é apontado como sendo a segunda bebida alcoólica mais consumida no planeta, perdendo apenas para a cerveja. Os cientistas já estudaram as reações químicas provocadas pelo consumo moderado da bebida dos deuses, e conseguiram constatar que ao ingerirmos certa quantidade de vinho, o cérebro passa a liberar um

maior número de serotonina, substância que é capaz de gerar um estado de bemestar e felicidade no indivíduo (VINITUDE, 2013).

2.2 O QUE SÃO CEPAS?

As cepas são pontos de referência no grande mapa do vinho. Conhecer a uva utilizada é interessante para o consumidor porque ela dá uma informação essencial sobre o sabor e a caráter do vinho que está na garrafa.

Um vinho de Chardonnay terá, por exemplo, certa característica gustativa seja qual for sua procedência. A cepa é apenas um dos fatores do gosto, o solo (terroir) e a técnica de vinificação podem ser bem mais importantes, mas algumas noções sobre as principais uvas são muito úteis na escolha de um vinho.

A expressão “varietal” é usada pelos peritos. Refere-se ao vinho denominado conforme a variedade única da uva usada para produzi-lo. Um Merlot, por exemplo, é um vinho varietal, bem como o Chardonnay. A porcentagem mínima da uva varietal muda de região a região, mas tende a permanecer na faixa de 75 a 90%.

2.3 TIPOS DE CEPAS

As cepas são de extrema importância para a combinação de uvas que influenciam no sabor de um vinho. Existem cerca de 10 mil tipos diferentes de uvas viníferas, mas apenas pouquíssimas delas, talvez 50, são comumente usadas pelos produtores internacionais de vinhos.

2.3.1 Principais Cepas Tintas

Merlot: É uma uva francesa da região de Bordeaux. Seu vinho é macio e encorpado, aveludado, potente, rico em álcool e de coloração intensa. Pode ser amadurecido em carvalho, pode ter notas cremosas e

abaunilhadas. Aromas que lembram características de ameixa, cereja preta, framboesa e groselha.

Cabernet Sauvignon: É uma uva francesa da região de Bordeaux. Costuma gerar vinhos encorpados e de tons profundos com sabores de menta e pimenta-verde. Envelhecimento em carvalho, surgem baunilha ou cedro. Aromas que lembram frutas escuras, toques herbáceos, e tabaco no envelhecimento são suas marcas registradas.

Pinot Noir: É utilizada para a elaboração de vinhos tintos de alto conceito. Vinhos encorpados de aromas perfumados que evoluem com a idade. É uma cepa que exige clima frio, também usado para champanhe e em outros espumantes. Sabores de frutas tropicais, envelhecimento em carvalho dá dimensão abaunilhada e cremosa. Com a idade desenvolvem aromas de caça e trufas.

Pinotage: Pinotage é resultante do cruzamento Pinot Noir, Cinsaut, possui sabores silvestres e adocicados e condicionamento frutado.

2.3.2 Principais Cepas Brancas

Chardonnay: Destina-se, à elaboração de champagnes, espumantes e vinhos encorpados, e secos, mas seu sabor varia drasticamente do adstringente e metálico ao intenso tropical dependendo de onde é cultivada. Em climas frios surgem sabores de frutas verdes, passando a tropicais em climas mais quentes.

Sauvignon Blanc: Os vinhos são secos, intensamente aromáticos, marcada com acidez, elegantes, finos e típicos. Principais descritores aromáticos: maçã-verde, pimenta-verde, frutas tropicais. O carvalho tende apagar esses aromas distintivos.

Sémillon: Origina vinho neutro, leves e cítricos quando jovens, mas desenvolvem aromas tostados com a idade. Os sabores mais comuns incluem: cera, mel, geleia de laranja e torrada queimada. Normalmente utilizado em cortes com outros vinhos finos, sendo também usado como varietal.

Muscat: Pode dar origem a vinhos secos ou licorosos. Vinho de sobremesa australiano.

Pinot Gris: É adaptada a solos profundos, secos e bem expostos. Adapta-se bem ao frio. O vinho resultante é branco, possante e encorpado. Tem sabores sutis de mel e condimentos.

2.4 VITIVINICULTURA BRASILEIRA

A cultura da vinha no Brasil começou no século XIX, principalmente nos planaltos do Rio Grande do Sul, com a chegada dos imigrantes italianos, e espalhou-se por diversos estados como São Paulo, Santa Catarina e Minas Gerais. Mas foi no Rio Grande do Sul, que a viticultura mais se prosperou; atualmente o estado é o maior produtor nacional e supre mais de 80% (oitenta por cento) do mercado interno.

Os principais centros dos chamados “polígonos do vinho” são os municípios gaúchos de Caxias do Sul, Flores da Cunha e Bento Gonçalves. A uva denominada Isabela foi tradicionalmente a mais usada, mas a necessidade de melhorar a qualidade do produto levou à adoção gradual de uvas de castas mais nobres como cabernet, merlot e moscatel (Barsa, 2001).

2.5 HISTÓRIA DO VINHO NO ESTADO - SC

Santa Catarina é o segundo maior fabricante nacional de vinhos. A região definida é os municípios de Videira, Tangará, Pinheiro Preto, Salto Veloso, Rio das Antas, Iomerê, Fraiburgo e Caçador, são municípios que apresenta maior porcentagem de uso comum da bebida, onde as mesmas são quase todas de produção colonial. Há uma pequena fabricação de vinhos finos, que apresenta crescimento.

As cidades que se localizam no Oeste, perto de Chapecó, são denominadas de nova região, onde é mais frequentes os vinhos coloniais. A chamada região supernova, ou de altitude, que compreende as cidades do

planalto serrano, está investindo apenas na produção de vinhos finos. A cultura nesses locais vai se desenvolver não só em função da imigração italiana, mas também pela cultura. Em Santa Catarina, os produtores de uva e de vinho, tanto de comuns e coloniais quanto de finos.

“Entre as dificuldades comuns estão à falta de conhecimento pelo público do vinho produzido no Estado, principalmente fora de Santa Catarina e do Rio Grande do Sul, devido à ausência de uma propaganda eficiente (BRDE, 2005).”

A desigualdade da qualidade entre as safras e entre produtos da mesma marca também dificultam a divulgação do vinho catarinense como um produto de boa qualidade. Dentro de uma empresa, podem existir bons vinhos e outros de qualidade inferior, mas com a mesma marca (BRDE, 2005).

2.6 HISTÓRIA DO VINHO EM XANXERÊ - SC

O município de Xanxerê conta com uma população de descendentes italianos, devido a isso, sua cultura na fabricação do vinho é inevitável, mesmo que para seja de próprio consumo, suas raízes com o vinho vêm de longa data.

Devido a essa cultura na fabricação do vinho artesanal, que vem crescendo a cada ano, o vinho é uma bebida muito difundida principalmente no inverno, e a prática de elaborá-lo já vem de tradição familiar, principalmente italiana, embora hoje reúne diversas etnias em torno dessa prática.

Conforme Valdir Dassi, produtor de vinho artesanal que reside no município de Xanxerê à 37 anos e aproximadamente 10 anos na fabricação de vinho. Hoje Xanxerê conta com cerca de vinte produtores de vinho artesanais no mercado.

As uvas utilizadas na fabricação do vinho é de maior parte extraída de fora do município, oriundas do Rio Grande do Sul que são distribuídas a todos os produtores de vinho artesanal de Xanxerê.

Hoje os produtores de vinho artesanais possuem uma cooperativa a Associação de Produtores de Vinhos de Xanxerê (APVAX), que foi criada em 2011 orientando e fiscalizando os produtores.

2.6.1 O que é Vinícola?

“É na vinícola que se realiza o processo de vinificação, cujo objetivo é a transformação do conteúdo açucarado das uvas em álcool etílico e outras substâncias por fermentação (Vinhos, 2013)”.

“São três fases: o tratamento mecânico do produto recolhido dos cachos de uva, a fermentação propriamente dita e o envelhecimento (Vinhos, 2013)”.

Durante o tratamento mecânico há diversas operações como a famosa pisa ou esmagamento para estourar as bagas, extraíndo a polpa e o suco das uvas; a retirada da parte lenhosa do cacho; a espremedura ou coleta do suco; e a prensagem, que se faz antes de proceder à fermentação nos vinhos tintos. No final dessa fase, realiza-se a correção das polpas, para compensar a falta ou o excesso de açúcar ou de ácidos. A fim de evitar a proliferação de microrganismos indesejados, outras substâncias são acrescentadas à polpa como anidrido sulfuroso ou taninos. Nesse ponto, se inicia o primeiro processo de fermentação com a introdução da levedura. É quando os açúcares são degradados e transformados pelas enzimas da levedura até a produção de álcool etílico e dióxido de carbono. Seguida a essa primeira fermentação, o produto é submetido a uma segunda, mais lenta, em barris e tanques especiais (Vinhos, 2013)”.

“A etapa final é a de conservação e envelhecimento, na qual o vinho é engarrafado e as garrafas são dispostas em adegas onde permanecerão por alguns anos, de acordo com o grau de maturação que se pretenda obter (Vinhos, 2013)”.

3. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Os procedimentos utilizados para a elaboração da pesquisa se deram através de estudos bibliográficos, documentais e verbais. As pesquisas bibliográficas foram citadas as fontes como referência e a verbais foram citadas em texto no corpo do trabalho, aprofundando assim, a pesquisa que refere-se a temas fundamentais para a elaboração do anteprojeto, tais como: Vinícola, Vinho, Turismo e Hospedagem.

As fontes documentais e verbais são referentes a produção de vinho no município de Xanxerê-SC, tendo também como necessidade aprofundar estudos em estudos de caso de vinícolas e pousadas. Reunindo então os dados históricos do local e da produção do vinho, do mundo até o município de Xanxerê-SC, foi por meio de conversas com produtores do município, que pude concluir que faltava então esse auxílio aos produtores para então haver a comercialização formal desses produtos e também iniciar o turismo no município, onde o mesmo não é explorado.

Os estudos de casos, foram escolhidos por terem o mesmo estilo de topografia, onde foi elaborado o projeto, por terem uma arquitetura mais moderna, mas, não deixando de lado a rusticidade que uma vinícola tem como proposta.

4. ANÁLISE DOS RESULTADOS

4.1 DISCUSSÕES DOS RESULTADOS

Hoje a cidade vive basicamente do comércio e indústrias locais, além da agricultura. O meio turístico não é explorado e na região não há nenhuma infraestrutura adequada para sanar esta deficiência. A criação de alternativas dependeria de recursos advindos de investidores.

Com a implantação de uma Vinícola e pousada integradas na cidade de Xanxerê-SC abrirá as portas ao turismo, alavancará a economia do município, onde o mesmo encontra-se em crescimento, oferecendo as pessoas oportunidades de trabalho, e aos produtores de vinho que residem e comercializam seus produtos na cidade e região, aproveitando assim a

preciosa cultura da produção do vinho, propondo um lugar aconchegante, agradável, funcional, com tecnologias em matérias para composição do projeto.

A ideia principal do projeto é a vinícola ficando no subsolo, no térreo o lobby para a recepção dos visitantes, um enorme mezanino, com vista a vinícola. O primeiro pavimento um restaurante que convida aos visitantes ali presentes a degustação dos vinhos, ali produzidos e as refeições, contendo um terraço verde para apoio de todo esse serviço. O segundo pavimento terá uma ampla área de academia, pilates, spinning, sauna seca e molhada, sala home teacher. No terceiro pavimento a uma enorme área para sala de multiuso, onde a mesma possui divisórias retrateis, deixando assim os ambientes ainda maiores, O quarto pavimento localiza-se a pousada, com várias tipologias de dormitórios. A cobertura é em telhado verde, tendo algumas vantagens, tais como: Diminui a poluição e melhora a qualidade do ar, o isolamento térmico da edificação, o isolamento acústico e entre outros fatores.

3 CONCLUSÃO

O desenvolvimento do trabalho foi elaborado através de pesquisas e visitas a campo á vinícolas de pequeno porte que existem na região. O estudo aprofundado a vitiviniculturas ajudou para a elaboração do mesmo, através de visitas feitas em estabelecimentos do gênero, foram obtidas informações sobre o processo de fabricação e estrutura para a implantação de uma vinícola.

A elaboração da pesquisa é de grande importância para a elaboração do projeto de uma Vinícola e Pousada integradas no município de Xanxerê. Uma cidade localizada no oeste Catarinense. A cidade vive basicamente do comércio e indústrias locais, além da agricultura. O meio turístico não é explorado e na região não há nenhuma infraestrutura adequada para sanar esta deficiência. Comprovou-se então a importância da implantação de uma vinícola e pousada integradas para que sanasse

essa deficiência que o município possui podendo então movimentar a economia e o turismo da mesma.

Os estudos de casos foram imprescindíveis para a definição do programa de necessidades e também na busca de uma essência fundamental, As referências bibliográficas apresentadas foram à síntese a fundo de todos os componentes necessários para a elaboração do projeto arquitetônico.

Diante de todas essas pesquisas pode-se observar que a implantação de uma Vinícola e pousada integradas na cidade de Xanxerê é um empreendimento que vem a somar para o município, elevando assim, a economia, da cidade.

REFERÊNCIAS

EMBRAPA, Manual do Vinho. Tipos de Uvas. 2010. Disponível em: <<http://www.vinhosnet.com.br/paginas.php?codigo=20>>. Acesso em: 01 maio 2015.

GPM, Gerenciador de Portais municipais. Identificação e Localização: Município de Xanxerê. 2015. Disponível em: <<http://www.xanxere.sc.gov.br/municipio/index/codMapaltem/4501#.VTktB2ctCbU>>. Acesso em: 12 abr. 2015.

IAB. O que é projeto arquitetônico. Disponível em: <<http://www.iabrs.org.br/web/empresa/Default.aspx?id=2>>. Acesso em: 01 abr. 2015.

TINTOS7TANTOS (Ed.). O que são cepas? 2007. Disponível em: <<http://www.tintosetantos.com/index.php/escolhendo/cepas/22-o-que-sao-cepas>>. Acesso em: 10 maio 2015.

TURISMO, Ministério do Turismo: Conselho Nacional de Turismo. 2015. Disponível em: <http://www.turismo.gov.br/turismo/conselhos/conselho_nacional/index.html>. Acesso em: 05 maio 2015.

VINHOS, Os. O que é Vinícola: Vinícolas. 2013. Disponível em:
<<http://osvinhos.com.br/vincolas.html>>. Acesso em: 09 abr. 2015.

ZOGHEIB, Ana Elise. História do Vinho em Xanxerê - SC. 2005. Disponível em:
<[http://www.brde.com.br/media/brde.com.br/doc/estudos_e_pub/VitivinicuItura em Santa Catarina.pdf](http://www.brde.com.br/media/brde.com.br/doc/estudos_e_pub/VitivinicuItura%20em%20Santa%20Catarina.pdf)>. Acesso em: 11 abr. 2015.

Sobre o(s) autor(es)

Laiane Daise Faita (Universidade do Oeste de Santa Catarina - UNOESC, SC, Brasil) -
laianefaita@hotmail.com

Mery Cristina Cozzer (Universidade do Oeste de Santa Catarina - UNOESC, SC, Brasil) -
merycristina.cozzer@unoesc.edu.br

Juciele Fernanda Casagrande (Universidade do Oeste de Santa Catarina - UNOESC, SC,
Brasil) - jucielefer@gmail.com