

# De cantina a atrativo turístico: estudo comparativo das vinícolas da Serra Gaúcha<sup>1</sup>

Pedro de Alcântara Bittencourt CÉSAR<sup>2</sup>

Andréia BELUSSO<sup>3</sup>

Cassius Righez DA SILVA<sup>4</sup>

**Resumo:** Estuda-se as vinícolas como opção de visitação turística na cidade de Flores da Cunha, na Serra Gaúcha. O município, que é o maior produtor de vinho do país, tem a atividade de enoturismo ainda em formação. Entretanto, observa-se que ocorreu recentemente a elaboração de projetos de adaptação de locais para a adequação á visitação. A pesquisa analisa as principais vinícolas da localidade, tendo em vista a possibilidade para a inserção turística. Após elaboração da investigação, por observação indireta, foram enumerados dados diversos por meio de levantamento com base tipológica weberiana, onde por contrastes, foram identificadas as áreas diversas necessárias para a elaboração de vinícolas adequadas ao enoturismo. Realizam-se visitas, com entrevista, coleta de dados e análise das condições gerais das vinícolas. Após o levantamento, foi realizada uma proposta projetual onde considerou-se pontos médios das construções já edificadas. Esta poderá servir de base para novos estudos acerca desta utilização.

**Palavras-chave:** Atrativo turístico. Vitivinícola. Enoturismo. Serra Gaúcha.

## Introdução

O presente estudo tem como objetivo compreender as lógicas projetuais das cantinas vinícolas da Serra Gaúcha. Assim, como parte de pesquisa maior, estudam-se algumas destas, apresentando uma proposta de itens para a realização da mesma, como ponto de produção e consumo turístico.

Situada na região nordeste do Estado do Rio Grande do Sul (Figura 1), a Serra Gaúcha é responsável por quase 90% da produção de vinho nacional (Marques, 2007; Zanini, 2007). Por estes aspectos, instituiu-se como Região de Uva e Vinho, conforme denominação do Ministério do Turismo que além de fomentar o turismo do vinho, aliou a bebida à gastronomia (Brasil, 2005). Flores da Cunha, maior produtor de vinhos do Brasil, que faz parte da região turística Uva e Vinho, está ampliando constantemente os investimentos realizados em pesquisa vitivinícola, além de estar qualificando o mesmo e seus derivados em espaços enogastronômicos em parceria com a Escola de Gastronomia UCS-ICIF (Brambati, 2005). Os novos e modernos espaços destinam-se a acolher os apreciadores de bons vinhos e amantes da boa gastronomia.

---

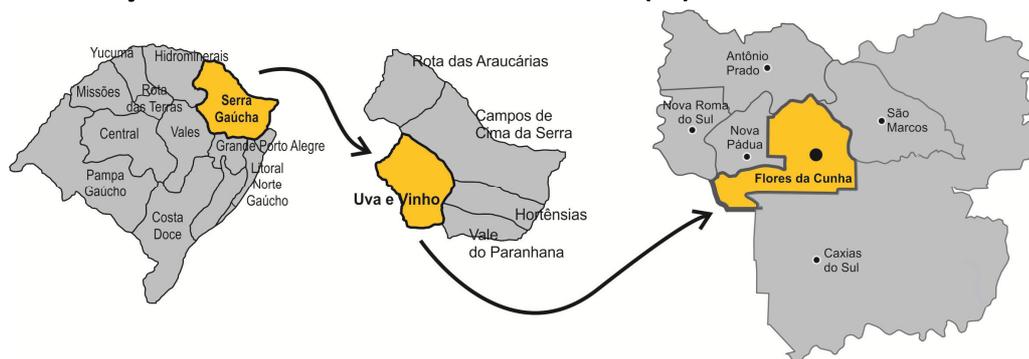
<sup>1</sup> Pesquisa elaborada com recursos do CNPq e FAPERGS.

<sup>2</sup> Professor Adjunto II da Universidade de Caxias do Sul. Email. [pabcesar@ucs.br](mailto:pabcesar@ucs.br)

<sup>3</sup> Bacharel em Letras, Arquiteta e Urbanista e mestranda em Turismo da Universidade de Caxias do Sul. Email. [a.belusso@hotmail.com](mailto:a.belusso@hotmail.com)

<sup>4</sup> Acadêmico de Arquitetura e Urbanismo da Universidade de Caxias do Sul. Bolsista ProBIC-Fapergs Email. [cassiusrs@gmail.com](mailto:cassiusrs@gmail.com)

**Figura 1: Localização da Serra Gaúcha e de Flores da Cunha (RS)**



Fonte: Adaptado do IBGE (2015)

A região tornou-se referência na prática do enoturismo, associando este aspecto de vanguarda do cultivo da uva e vinho, de um turismo cultural com valorização a vivências do indivíduo e através de uma cultura local baseada na imigração italiana. O estudo de todo este aspecto torna-se de fundamental importância tanto para uma reflexão intrarregional, como nacional.

### **Espaço e produção de uva, vinho e turismo**

Atualmente, nota-se que o vinho da Serra Gaúcha possui maior apelo, pois está sendo fabricado com uvas de qualidade, enólogos competentes, e locais de produção tecnologicamente mais avançados, no entanto, ainda precisa acreditar no seu potencial produtivo refletindo o local e a variedade, segundo Adegas (Alves, Zen, Padula: 2011).

Conforme Leão (2010) as primeiras videiras chegaram ao nosso país ainda no século XVI. Presume-se que foi Martin Afonso de Souza que as trouxe e plantou na Capitania de São Vicente. Porém, em 1789, um decreto de Portugal proibiu o cultivo de videiras e a comercialização dos vinhos brasileiros. Com isso, no final do século XIX a produção começou a existir no Sul, por meio dos colonos italianos que trouxeram as mudas da Itália para o Brasil.

A *vitis vinífera* não progrediu em solo brasileiro, e logo foi dando espaço para a *vitis lambrusca*, que mais tarde, destacou a variedade Isabel e Niágara. Somente a partir de 1960 as castas europeias puderam ser cultivadas, depois do advento dos fungicidas sintéticos.

A Serra Gaúcha destaca-se no cenário mundial pela produção de espumantes e vinhos tintos. As melhores regiões de produção, segundo Adegas (2014), são a Serra Gaúcha, Serra do Sudeste e a Campanha Gaúcha, ambas no Rio Grande do Sul.

Segundo o Instituto Brasileiro do Vinho (Ibravin, 2015), a diversidade climática típica de um país continental e a criatividade do brasileiro, conhecido pela capacidade de reinventar tudo, levou o país a alcançar uma vitivinicultura completamente original. Hoje, ainda conforme dados da Ibravin (2015), a área de produção vitivinícola no país soma 83,7 mil hectares. São mais de 1,1 mil vinícolas espalhadas pelo Brasil, a maioria instalada em pequenas propriedades (média de 2 hectares por família).

A maior produção, no entanto, ocorre na Serra Gaúcha, mais especificamente na Região da Uva e Vinho que compreende os municípios de Antônio Prado, Nova Roma do Sul, Nova Pádua, São Marcos, Flores da Cunha e Caxias do Sul. No entanto, deve-se destacar a intensa produção também em Bento Gonçalves, Garibaldi e Monte Belo do Sul que fazem parte da 1ª Colônia de Imigração Italiana, mas que destacam o Vale dos Vinhedos, atração turística de grande visitação.

Atrelada a isso, e seguindo o modelo adotado na cidade de Bento Gonçalves, surge então a Rota dos Vinhos dos Altos Montes que compreende as cidades de Flores da Cunha e Nova Pádua (Ibravin, 2015).

Tanto o Vale dos Vinhedos (Bento Gonçalves) como a Rota dos Vinhos dos Altos Montes (Flores da Cunha e Nova Pádua) voltaram-se para o turismo enogastronômico, aliando uva e vinho à gastronomia (Brasil, 2005). A Apromontes, no entanto, juntamente com a UCS-ICIF (Escola de Gastronomia da Universidade de Caxias do Sul) tornaram o roteiro possível. Com o advento de ambos (roteiro e escola de gastronomia), as vinícolas começaram a investir em tecnologia avançada, preocupando-se com a beleza formal e estética dos locais, investindo na capacitação dos funcionários e na atualização de variedades de produção, bem como na adaptação de restaurantes aos mesmos.

Tem-se atualmente na cidade de Flores da Cunha e Nova Pádua oito vinícolas que fazem parte do roteiro concebido pela Apromontes (Associação dos Produtores dos Vinhos dos Altos Montes), sendo que dessas, três tem foco constante na enogastronomia, tendo restaurantes no interior das vinícolas e possibilitando aos visitantes uma indescritível aventura enogastronômica.

### **Elaboração dos procedimentos**

A pesquisa no turismo tem um forte confronto com a arquitetura ao utilizar um objeto que permeia estes dois campos do conhecimento. Assim, o turismo, apesar de uma forte herança epistemológica no estruturalismo, tanto das teorias dos sistemas, como de materialista, aproxima-se de lógicas diversas, muitas vezes adotando métodos híbridos, no sentido dado por Latour (1994).

A pesquisa teve como abordagem inicial categorias da Arquitetura. Dentre elas, busca-se compreender como funciona o território de produção socioprodutivo voltado para o turismo, destacando a relação do objeto com o sujeito-visitante. Ao retratar o momento atual, reforça-se um 'depois do moderno', usando as palavras da professora Otília Arantes (1993). Neste campo ontológico nas ciências sociais, têm-se, como referência, pesquisadores muito díspares, como Sartre, com a hermenêutica da centralidade e Althusser e sua base estruturalista (SOJA, 1993: 53). Este amplo leque de abordagens formula-se como base para o estudo compreensivo no sentido de uma aproximação com aspectos *weberianos*.

A presente pesquisa objetiva desenvolver o Partido Geral Arquitetônico de uma indústria vinícola com restaurante; associando uma identidade arquitetônica relacionada a atividade vitivinícola do local, e integrada a proposta de rota turística enogastronômica regional. A proposta foi desenvolvida em local específico, não apresentado neste artigo.

Tem-se também como objetivo apresentar um programa de implantação arquitetônico que atenda ao setor, incorporando as necessidades produtivas e as demandas do turismo.

Sabe-se que “a teoria da arquitetura é um discurso sobre a prática e a produção da disciplina que aponta para seus grandes desafios” (Nesbitt, 2006: 15). Nela, agrega-se valores de sua história, bem como a crítica estética, e que refletem em sua materialidade. Forma-se assim, uma dialética constante entre as dimensões epistemológica e ontológica, tendo na sua síntese, a resultante urbano-arquitetônica.

O objeto arquitetônico não se resume em planos funcionais, tão pouco formais. Há variáveis possíveis que constituem-se por meio de justificativas repousadas no momento operativo da concretização e do momento presente da sociedade, vista do ângulo do observador. São formados por elementos diversos contraditórios, valorados por fundamentos ideológicos e limitações diversas. Não existe isenção na elaboração, mesmo apresentando uma obra que pode datar justificativas por meio de sua formação socioespacial, ou mesmo do grau tecnológico de um determinado grupo, ou tempo. Nela, cabe “o papel representacional: de encontrar uma expressão simbólica para as instituições que definem a sociedade” (Nesbitt, 2006: 20).

No atual momento social, definido na Arquitetura como Pós-Moderno, dá-se novos entendimentos, referenciando o objeto edificado. Os conceitos de tipo, ao serem repensados, são recomendados no reconhecimento da análise projetual. Antigamente definido por Quatremère de Quincy como algo a ser usado como norma de projeto, na modernidade, foi marginalizado e posteriormente resgatado por teorias, como as dos arquitetos Giulio Argan, Aldo Rossi ou Rafael Moneo (Nesbitt, 2006: 267). Apresentado nesta pesquisa como repertório, este conceito é atualmente, vastamente utilizado por arquitetos.

Desta maneira, Aldo Rossi utiliza como instrumento analítico, tornando aspecto de pesquisa, enquanto Giulio Argan o retrata por seus aspectos formais e funcionais, refletindo acerca de nova produção arquitetônica e urbana. Assim, reforça Argan (2006:268) que o moderno, fundado na filosofia idealista neva “a validade das tipologias na arquitetura”. O tipo, presente no repertório projetual, trata-se, entretanto, de valores para uma abstração utilizada por profissionais individuais e como direcionamento de soluções diversas. O tipo “depende da existência de uma série de edificações que tenham entre si evidente analogia formal e funcional” (Argan, 2006:269). Nesse caso, retrata-se soluções tecnológicas, sociais, culturais, funcionais encontradas anteriormente, devendo ser tratado como “um esquema de articulação espacial formado em resposta a um conjunto de exigências práticas e ideológicas” (Argan, 2006: 272).

O tipo ideal, como utilizado pela metodologia das ciências sociais por Marx Weber (Yázigi, 2009) teve resistência no Movimento Moderno da Arquitetura. Pode-se dizer que a superação deste, no que se refere aos aspectos metodológicos está associada ao reconhecimento do repertório por outros projetos, principalmente de caráter extensionista e não científico.

Distancia-se da concepção intuitiva, frequente no Moderno, aproximando-se de repertórios aceitos pela pós-modernidade. Reconhece-se nesta construção, a relação e

dependência do objeto com seu meio social, o que corrobora com o conceito de Colquhoun ao reforçar a necessidade, ao adota-los, de não tê-los como “relação fixa e imaterial entre formas e significados” (2006: 282). Desta maneira espera-se realizar confrontos comparativos entre os objetos estudados. Não com o intuito de criar um modelo rígido do aspecto comum, mas como define a abordagem weberiana, trazer “a tona o que é peculiar a cada uma delas” (Cohn, 1997: 15).

Optou-se pela pesquisa qualitativa por uma série de características próprias (Bogdan, Biklen, 1994): os dados recolhidos são ricos em pormenores descritivos relativamente a pessoas, locais e conversas; as questões a investigar são formuladas com o objetivo de investigar os fenômenos em toda sua complexidade e em contexto natural (ou seja, os dados são recolhidos nos locais em que se verificam os fenômenos nos quais se está interessado e que são apreendidos nos comportamentos naturais das pessoas – conversar, observar etc.). Nela, privilegiam-se a compreensão das formações edificadas a partir da perspectiva do visitante (Becker, 2009). Algumas das estratégias mais representativas da investigação qualitativa são a observação, levantamento de dados, representações gráficas e a entrevista (Becker, 2009; Bogdan, Biklen, 1994; Chizzoti, 2005; Costa, 2013;).

#### **Análise comparativa entre vinícolas com visitação turística em Flores da Cunha.**

Realiza-se estudo de diversos aspectos referentes às vinícolas de Flores da Cunha (RS). Todas inseridas em roteiros turísticos culturais, no município. Sua abordagem trata tanto de aspectos arquitetônicos, como do processo histórico-cultural de sua formação. Espera-se assim, definir uma elaboração tipológica com relação a um programa de necessidades a ser atendido para propostas deste tipo de equipamento e atrativo turístico.

Os equipamentos compõem e estão associados à Rota dos Vinhos dos Altos Montes por uma instituição denominada Associação de Produtores de Vinhos dos Altos Montes (Apromontes).

A Vinícola Salvador, com uma capacidade de produção de 200 mil litros de bebida, produz vinho, espumante e suco de uva. Tem-se como diferencial produzir sem a presença de madeira, ou seja, sem a utilização de barris de carvalho.

O empreendimento tem no envolvimento da família proprietária um de seus destaques na relação com o turista que a visita. Situa-se num antigo moinho da década de 1910 utilizado hoje para esta outra destinação. O prédio adquirido por Antonio Salvador em 1998, passou por uma proposta de requalificação para abrigar a vinícola.

A fachada principal apresenta *loggia* com arcos sob sacada. O andar térreo apresenta embasamento em pedra (bossagem) (Figura 2). Toda a edificação compreende uma área de 1.017m<sup>2</sup>, com desenvolvimento pelo Escritório de Design de Interiores de Lucia Pedron Finger. Na decoração do interior busca-se a relação com a arquitetura utilizada no início do século XX. Tem-se por objetivo valoriza-lo com a cultura do vinho, através da decoração e de pinturas que retratam o mundo do vinho, desde a entrada até as caves.

**Figura 2: Fachada da Vinícola Salvador**



Fonte: Lavandoski (2011).

Com referencia a visitação observa-se que a Vinícola Salvador dispõe da possibilidade de mostrar ao turista suas instalações. Esta sempre teve por objetivo agregar ao produto vinho toda a operação relacionada à sua produção, desde o processo de elaboração dos mesmos até a degustação de seus produtos. As visitas são guiadas pelos enólogos, e muitas vezes pelos proprietários. Um dos objetivos, desde o início, era abrir as portas ao público. Também dispõe de espaço para a realização de eventos.

Destacam-se relatos, reforçando a receptividade da família. O diferencial está em “trabalhar com o turismo e vender seus vinhos e não, se utilizar do turismo para vender vinhos” (Lavandoski, 2011).

A Vinícola Vinhos Viapiana tem origem com a vinda dos primeiros imigrantes italianos da Província de Mântova, no final do século XIX (Herédia, 1997). Inicialmente a produção ocorreu de forma artesanal, ou seja em pequena escala. Mesmo assim, orgulha-se a família por ter recebido, em 1925, medalha em concurso de vinhos realizado no Brasil, em comemoração ao cinquentenário da imigração italiana no país.

No ano de 1986 a produção da vinícola obtém novas perspectivas. Neste ano se produz a primeira safra da vinícola. Vinte anos após o processo de profissionalização industrial dá-se ênfase ao enoturismo, sendo criado em suas dependências o enoespaço. Observa-se que suas instalações contam com uma arquitetura contemporânea (Figura 3). Linhas modernas fazem contraposição ao rústico, buscando solidez e imponência. Cores da fachada fazem uma alusão com a bandeira da Itália, país de onde vieram os antepassados da família proprietária.

**Figura 3: Fachada da Vinícola Vinhos Viapiana**



Fonte: Vinícola Vinhos Viapiana (2015)

Nas suas dependências nota-se uma estrutura voltada ao visitante, a qual consta de uma boutique (loja de varejo de vinhos e outros produtos associados), restaurante, wine bar (Figura 5) e sala de cursos, somando uma área construída de 600m<sup>2</sup>.

Dá-se ênfase à visitação e realização de eventos, visando o trabalho enoturístico. Desta maneira, explora-se um apelo do lugar ao dispor espaço de degustação voltado à paisagem dos vinhedos. Na boutique é disponibilizada uma pequena biblioteca, voltada à temática da vitivinícola. Espera-se assim possibilitar ao visitante a busca de informações gerais acerca desta cultura.

Tem-se como diferencial a produção de vinhos para a venda própria e para terceiros. Os vinhedos estão distribuídos em 30 hectares e produzindo uma quantidade limitada, aproximadamente 50 mil garrafas anualmente. Grande parte dos vinhos finos passam por barricas de carvalho importadas dos Estados Unidos e da França.

A Vinícola Góes e Venturini foi criada em 1989, quando a Vitivinícola Góes, de São Roque (SP) e a família Venturini, de Flores da Cunha (RS) adquiriram em sociedade a antiga vinícola da Família Foroni. A Vitivinícola Góes tem consolidação no mercado de vinhos de mesa, e com a expansão do mercado, viu sua produção limitada, buscando na Serra Gaúcha um parceiro para ampliar a produção .

A edificação apresenta-se em forma pavilhonar, com pilares de tijolos destacados na fachada principal (Figura 4). Uma arcada com telhado em duas águas projeta-se da fachada e demarca o acesso.

**Figura 4: Fachada da Vinícola Góes e Venturini**



Fonte: Casa Venturini (2015)

Em 2009, com o objetivo de agregar valor com o enoturismo, a empresa abre as portas para a visitação turística. As instalações, que foram remodeladas para receber os visitantes, possibilitam acompanhar as etapas e os processos da produção dos vinhos finos. Além disso, oferece espaços para degustação, venda dos produtos e encontros enogastronômicos

A empresa possui vinhedos plantados na região dos Altos Montes, em Flores da Cunha e também em Santana do Livramento, buscando as especificidades de cada *terroir*. A planta, com 3.000m<sup>2</sup> de área construída, em uma área de 160.000m<sup>2</sup>, tem capacidade de produção de 8 milhões de litros anuais.

A Vinícola Luiz Argenta tem seu início em 1999, quando os irmãos Deunir e Itacir Argenta adquirem as terras da antiga Vinícola Riograndense. Este local tem forte apelo identitário à história da produção de vinhos no Brasil. Nele foram plantadas as primeiras uvas viníferas do Brasil.

Todo os produtos associados a esta vinícola destacam-se pela diferenciação através do design, que se mostra desde a arquitetura da vinícola até as garrafas dos vinhos, importadas da Itália e com design diferenciado.

Junto com as terras da antiga Vinícola Riograndense, ficou o antigo prédio administrativo, que foi recuperado e futuramente abrigará um Museu. (Andrade, 2012). No projeto da arquiteta Vanja Hertcert, a vinícola segue “princípios da legítima arquitetura modernista brasileira, racional e funcional, com formas geométricas definidas, quase sem ornamentos e divisórias”. (Andrade, 2012) (Figura 5). Foi implantada buscando relações com a natureza do lugar. Com área construída de 2.583m<sup>2</sup>, teve sua conclusão em 2009.

Além da estética, o projeto busca a funcionalidade técnica, tendo como sistema a vinificação por gravidade. Desta forma, a uva não sofre agressões mecânicas durante o processo de produção, aumentando a qualidade do vinho.

As instalações arquitetônicas também atendem ao enoturismo. É possível visualizar o processo produtivo da vinícola, porém o turista e o técnico não entram em contato direto. Possui varejo, para a venda de seus produtos, com vista para a área industrial e de recepção de uvas. Outro destaque da vinícola é a área de degustação na chamada cave cênica, a 12m de profundidade, onde também ficam armazenadas as barricas de carvalho. Cúpulas

provocam efeito de amplificação do som no local, o que desperta sensações diferenciadas ao turista.

**Figura 5: Vistas da Vinícola Luiz Argenta**



Fonte: Andrade (2012)

Tendo como objetivo do empreendimento produzir vinhos finos de alta qualidade, a vinícola investe em pesquisa e em métodos de cultivo. A empresa possui 55 hectares próprios de videiras de uvas viníferas, com 27 tipos de solo mapeados, em uma área total de 142 hectares. Todo o processo de cultivo é controlado, sendo extraído apenas 1kg de uva de cada videira. A capacidade de produção da empresa é de 140 mil garrafas por ano, com possibilidade de armazenamento de 700 mil garrafas. Para a fermentação dos vinhos são utilizados somente tanques de aço inox, dotados de cintas térmicas para controle de temperatura. Já o amadurecimento dos mesmos, é realizado em barricas de carvalho francês com capacidade para 225 litros (Andrade Jr., 2012).

### **Proposta projetual**

Para elaboração do programa de necessidades e fluxogramas, fez-se análise de quadros comparativos em quatro vinícolas estabelecidas em Flores da Cunha.

Em análise do setor de vinificação realizada entre as vinícolas Luiz Argenta, Salvador, Góes e Venturini e Vinhos Viapiana, observa-se homogeneidade na incidência das atividades. Nota-se, no setor da recepção das uvas, ausência de caldeira nas vinícolas Luiz Argenta, Góes e Venturini e Vinhos Viapiana. Ainda, na vinícola Vinhos Viapiana, percebe-se, no setor de engarrafamento, a inexistência do congelamento do topo da garrafa de espumante (para o método *champenoise*) e de estoque de embalagens e produtos (Quadro 1).

**Quadro 1: Incidências do setor de vinificação**

| Setor                                    | Atividade   | Vinícola Luiz Argenta                       | Vinícola Salvador | Vinícola Góes e Venturini | Viapiana Vinhos Finos | Área média |     |
|--|---|---|-------------------|---------------------------|-----------------------|------------|-----|
| VINIFICAÇÃO                              | Recepção das uvas                                 | Plataforma recebimento                      | X                 | X                         | X                     | X          | 15  |
|  |   | Balança                                     |                   | X                         | X                     | X          | 30  |
|  |   | Desengamento                                | X                 | X                         | X                     | X          | 50  |
|  |   | Prensagem                                   | X                 | X                         | X                     | X          |     |
|  |   | Depósito de caixas                          | X                 | X                         | X                     | X          |     |
|  |   | Caldeira                                    |                   | X                         |                       |            |     |
|  |   | 1 pasteurização                             | X                 | X                         | X                     | X          | 15  |
|  | Sala de máquinas (gerador de energia e ar. Cond.) | X   | X                 | X                         | X                     | 60         |     |
|  | Fermentação                                       | Laboratório enológico                       | X                 | X                         | X                     | X          | 60  |
|  |   | Degustação técnica                          | X                 | X                         | X                     | X          | 115 |
|  |   | Prensagem                                   | X                 | X                         | X                     | X          |     |
|  |   | Espaço para tanques                         | X                 | X                         | X                     | X          |     |
|  | Armazenamento                                     | Caves                                       | X                 | X                         | X                     | X          |     |
|  |   | Espaço para degustação                      | X                 | X                         | X                     | X          |     |
|  |   | Câmara fria                                 | X                 | X                         | X                     | X          | 75  |
|  |   | 2 pasteurização                             | X                 | X                         | X                     | X          | 350 |
|  |   | Giroplates para espumantes                  | X                 | X                         | X                     | X          |     |
|  |   | Espaço para tanques                         | X                 | X                         | X                     | X          |     |
|  | Monta-carga                                       | X   | X                 | X                         | X                     |            |     |
|  | Engarrafamento                                    | Congelamento do topo da garrafa - espumante | X                 | X                         | X                     |            | 126 |
| Rolhadora com esteira e rolhadora manual |   | X   | X                 | X                         | X                     |            |     |
| Máquinas lavar garrafas                  |   | X   | X                 | X                         | X                     | 200        |     |
| Estoque de embalagens e produtos         |   | X   | X                 | X                         |                       |            |     |
| Expedição                                | Plataforma expedição                              | X   | X                 | X                         | X                     | 140        |     |

Fonte: dos autores

Também foram analisados os setores das atividades de apoio das vinícolas Luiz Argenta, Salvador, Góes e Venturini e Vinhos Viapiana. Observa-se homogeneidade na incidência das atividades entre as vinícolas. No entanto, nota-se a ausência de algumas funções em determinadas vinícolas devido às especificidades da implantação no sítio e objetivos de programa (Quadro 2).

**Quadro 2: Incidências dos setores de apoio**

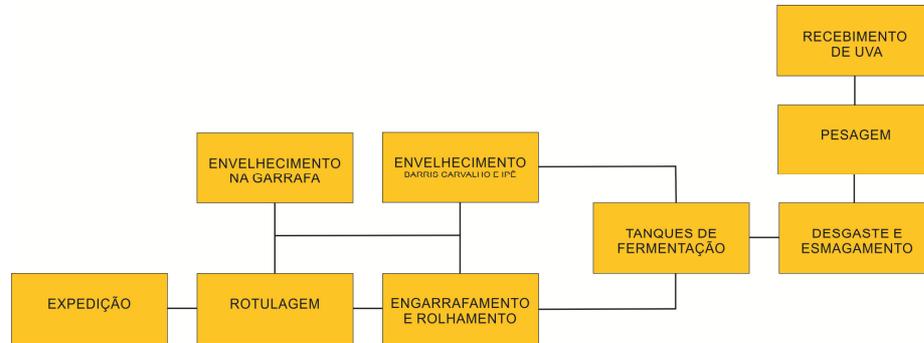
| Setor  | Atividade                        | Vinícola Luiz Argenta                      | Vinícola Salvador | Vinícola Góes e Venturini | Viapiana Vinhos Finos | Área média |     |
|--|----------------------------------|--|-------------------|---------------------------|-----------------------|------------|-----|
| Apoio a vinificação                          | Espaço colaborador               | Sala de convívio                           |                   | X                         | X                     | 60         |     |
|  |                                  | Cozinha - churrasqueira                    |                   |                           |                       | X          | 60  |
|  |                                  | Varanda coberta                            | X                 |                           | X                     | X          | 100 |
|  |                                  | Dormitórios                                | X                 |                           |                       |            |     |
|  |                                  | Sanitários                                 | X                 | X                         | X                     | X          |     |
|  | Vestiários                       | X  |                   |                           |                       |            |     |
|  | Depósito                         | Armazenamento de máquinas                  | X                 | X                         | X                     | X          | 200 |
|  | Manutenção e oficina             | X  |                   | X                         | X                     |            |     |
| Administração                                | Recepção                         | Acesso principal                           | X                 | X                         | X                     | X          | 20  |
|  |                                  | Lavabos                                    | X                 | X                         | X                     | X          | 50  |
|  | Administração                    | Escritório                                 | X                 | X                         | X                     | X          | 70  |
|  |                                  | Apoio - copa                               | X                 | X                         | X                     | X          |     |
|  | Espaços                          | Sala de reuniões                           | X                 | X                         | X                     | X          |     |
|  |                                  | Ambiente festivo - treinamento             | X                 | X                         | X                     | X          | 200 |
|  |                                  | Área de estar com lareira                  |                   | X                         |                       |            | 100 |
|  |                                  | Cozinha - churrasqueira - apoio cursos     | X                 | X                         | X                     | X          | 90  |
|  |                                  | Lavabos                                    |                   |                           | X                     |            | 50  |
|  | Estacionamento                   | Estacionamento para veículos de peg. porte | X                 |                           | X                     | X          | 400 |
| Estacionamento para veículos de grande porte |                                  | X  |                   | X                         | X                     | 300        |     |
| Convívio externo                             | Praca aberta                     |  |                   | X                         |                       | 1500       |     |
|  | Lazer entre videiras             | X  |                   |                           |                       |            |     |
|  | Restaurante                      | X  | X                 | X                         | X                     |            |     |
|  | Áreas de entretenimento infantil |  |                   |                           |                       |            |     |

Fonte: dos autores

Dispondo das informações coletadas no programa de necessidades e realizando comparações, criou-se um fluxograma do processo de vinificação. (Figura 6) e um

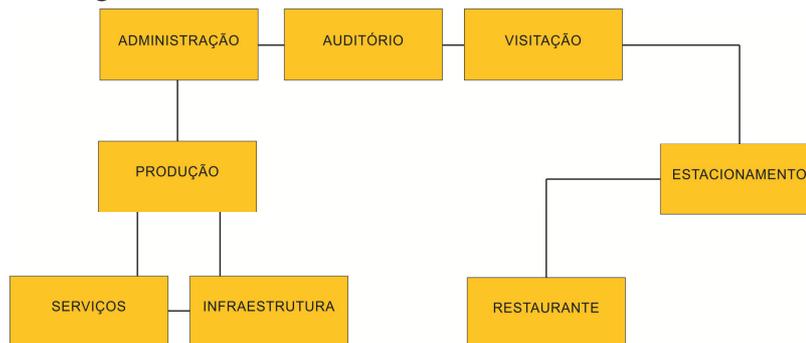
fluxograma organizacional para diferentes fluxos (Figura 7). Os fluxogramas explicam a lógica dos diferentes fluxos e circulações, além de contribuir com a distribuição e organização dos ambientes.

**Figura 6: Incidências do setor de vinificação**



Fonte: dos autores

**Figura 7: Fluxograma organizacional de diferentes fluxos**

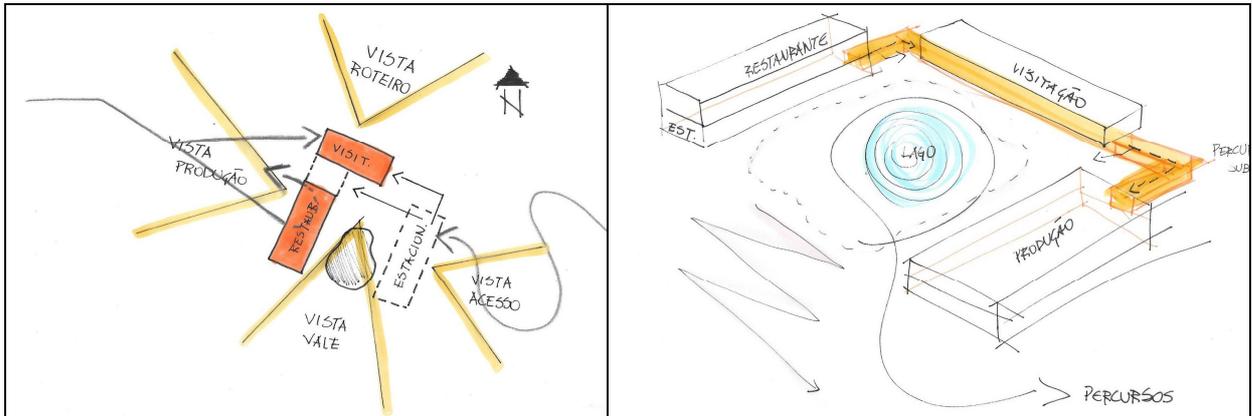


Fonte: dos autores

Tendo como base os fluxogramas desenvolvidos, e o programa de necessidades e as especificidades do local (não apresentados no trabalho), concebeu-se algumas propostas de implantação (Amery, 1995).

Na primeira proposta (Figura 8a), dispõe-se os blocos do edifício de modo a formar um pátio interno. Os diferentes setores do programa são dispostos de forma a aproveitar as visuais de cada porção da paisagem existente no local. Já na segunda proposta (Figura 8b) os elementos compositivos mudam de lugar fazendo com que as visuais se voltem para o pátio e que a partir deste seja possível desfrutá-la.

**Figura 8: Primeira e segunda proposta**

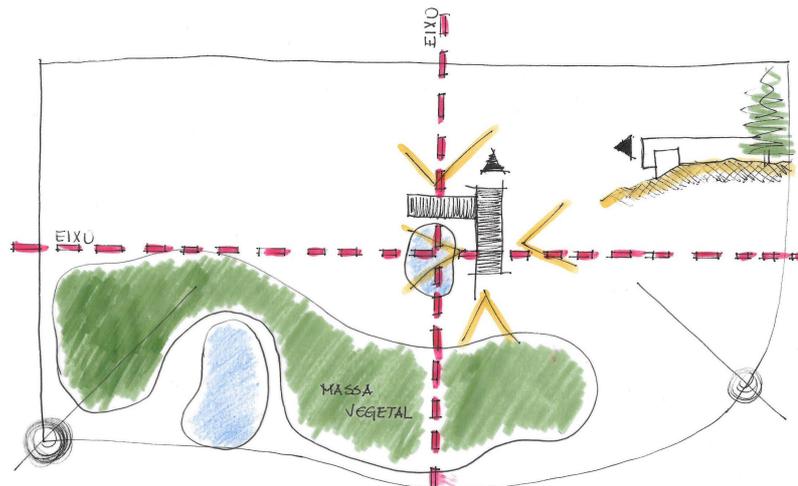


Fonte: dos autores

A terceira proposta (Figura 10) mostra uma proposição introspectiva, voltada para um centro de interesse (lago), porém comunicativa, que se dá através de diferentes acessos, e também por meio de fluxos subterrâneos.

O espaço intermediário formado pela limitação da apropriação das proximidades do lago é também o espaço dominante, que através de um eixo, organiza uma borda edificada em seu entorno. A organização ocorre a partir de um ponto central que possibilita espaços secundários. Normalmente, como é o caso da terceira proposta (figura 10), esses espaços secundários da organização são equivalentes em forma, mas juntam-se em um bloco onde criam uma configuração global geometricamente regular em torno do pátio/lago, mas agora de forma mais aberta e sintética.

**Figura 10: Terceira proposta**



Fonte: dos autores

A forma que surge através da organização centralizada torna-se não direcional, por isso, os acessos e fluxos podem ser especificados pela morfologia do terreno ou pela articulação de um ou mais espaços de passagem, como é o caso dos fluxos subterrâneos.

Nesse caso, o espaço central determina uma organização edificada em seu entorno, servindo como “forma-objeto” de uma implantação onde os setores se inter-relacionam.

### **Algumas ideias finais**

A caracterização de um território através das atividades realizadas em suas dimensões permite uma apropriação do mesmo para fins turísticos. As rotas e roteiros turístico cultural de vinhos o agregam valores aos produtos vitivinícolas. Ao verificar-se a deficiência de indústrias vitivinícolas, tem-se a oportunidade de estudar diretrizes para a implantação de equipamentos que supram a demanda.

Por meio da análise de vinícolas já estabelecidas nas rotas turística, pôde-se lançar um programa, fluxogramas organizacionais e diretrizes gerais para o lançamento de propostas para a implantação de novas vinícolas. Com este estudo, nota-se a preocupação dos proprietários das vinícolas em receber o turista, dispondo a ele infraestrutura para degustação, visitação e aquisição de seus produtos.

Espera-se assim, com base neste levantamento, dar continuidade no entendimento da ambiência do espaço vitivinícola na Serra Gaúcha. Região referencial na visitação turística, baseada na uva e vinho como atrativo, seus locais de visitação precisam de um amplo entendimento, propagando a expertise acumulada, assim como, superar dificuldades encontradas.

### **Referenciais**

ALVES, A. C.; ZEN A. C.; PADULA, A. (2011). Routine, Capabilities and Innovation in the Brazilian Wine Industry. *Journal of technology management & Innovation*. Vol. 6 (2). Recuperado em 10 de janeiro de 2014 de <http://www.scielo.cl/pdf/jotmi/v6n2/art09.pdf>

Amery, C. (1995) *Architecture, Industry and Innovation: The early work of Nicholas Grimshaw & Partners*. Phaidon, Londres.

Andrade, O. Jr. (2012). *Luiz Argenta: a vinícola design*. Recuperado em 17 de abril de 2015 de <http://www.pautasdeguarda.com/2012/05/luiz-argenta-vinicola-design.html>

Arantes, O. (1993). *O lugar da arquitetura depois do moderno*. São Paulo: Edusp.

Argan, C. (2006). Sobre a tipologia em arquitetura. In Nesbitt, K. (org.). *Uma nova agenda para a arquitetura (1965-1995)*. São Paulo. Cosac Naify, p.267-272.

Armann, F. (2009). *Vinícola Salvador:- Flores da Cunha-RS. Produtos Gourmet*. Recuperado em 15 de abril, 2015 de <http://www.produtosgourmet.com/2010/09/vinicola-salvador-flores-da-cunha-rs.html>

Becker, H. S. (2009). *Falando da sociedade: ensaio sobre as diferentes maneiras de representar o social*. Rio de Janeiro, Zahar.

Bogdan, R.C., Biklen, S.K. (1994) *Investigação qualitativa em educação*. Porto: Porto Editora.

Brambati, L. E. (2005). *Racionalização, cultura e turismo em meio rural na serra Gaúcha*. Tese de doutorado, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas da UFRGS, Porto Alegre.

Brasil (2005). *Plano nacional do Turismo 2006-2010: Uma viagem de inclusão*. Embratur, Brasília.

Brasil. (2014) *Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística*. Recuperado em 9 de setembro, 2014 de <http://www.ibge.gov.br/home/>

Casa Venturini. (2015). *Casa Venturini: História*. Recuperado em 08 de abril, 2015 de <http://www.casaventurini.com.br/historia.php>

Chizzotti, A. (2005) *Pesquisa em Ciências Humanas e Sociais*. 7ª ed. São Paulo: Cortez, 2005.

Cohn, G. (1997). *Max Weber*. 6ª.Ed. São Paulo: Ática.

Colquhoun, A. (2006). Tipologia e metodologia de projeto. In. Nesbitt, K. (org.). *Uma nova agenda para a arquitetura (1965-1995)*. São Paulo. Cosac Naify, p.273-283.

Embrapa. *Vitivinicultura na Serra Gaúcha*. Uva e Vinho. Recuperado em 7 de setembro, 2014 de <https://www.embrapa.br/uva-e-vinho>

Flores da Cunha (2015). *Rota dos vinhos dos Altos Montes*. Recuperado em 01 de abril, 2015 de <http://www.floresdacunha.rs.gov.br/conteudo/rota-dos-vinhos-dos-altos-montes>

Gomes, P. C. C. (2013). *O lugar do olhar: elementos para uma geografia da visibilidade*. Rio de Janeiro, Bertrand.

Herédia, V. B. M. (1997). *Processo de industrialização da zona colonial italiana*. Caxias do Sul, RS: EDUCS.

Ibravin (2015). Panorama geral da vitivinicultura. Disponível em < <http://www.ibravin.org.br/panorama-geral>> Acesso em 14 maio 2015.

Latour, B. (1994). *Jamais fomos modernos: ensaio de antropologia simétrica*. 2ª.ed. Ed.34, São Paulo: 1994.

Lavandoski, J. (2011). *Enoturismo na Serra Gaúcha: Vínicola Salvador*. Recuperado em 01 de maio, 2015 de <http://www.enoeventos.com.br/colunistas/joice/joice003.htm>

Leão, P. C. S. (2010). Breve história da vitivinicultura e sua evolução na região semiárida brasileira. *Anais da Academia Pernambucana de Ciência Agrônômica*, Recife, vol. 7, p.81-85. Recuperado em 10 de fevereiro de 2014 de <http://ainfo.cnpqia.embrapa.br/digital/bitstream/item/47735/1/13-Cronica-07.pdf>

Marques, C. B. (2007). *Economia do turismo no Vale dos Vinhedos: Bento Gonçalves (RS) – 1990 a 2005*. PPGTur–UCS, Caxias do Sul.

Nesbitt, K. (2006). Introdução: Parte 1. A necessidade da teoria. In. Nesbitt, K. (org.). *Uma nova agenda para a arquitetura (1965-1995)*. São Paulo. Cosac Naify, p.15-88.

Phillips, A. (1993) *Arquitetura Industrial*. Barcelona: Editora Gustavo Gili.

Serra Gaúcha. Região uva e vinho. Disponível em <http://www.serragaucha.com/pt/paginas/historico-da-regiao-uva-e-vinho/Acesso em 14 maio 2015>.

Soja, E. W. (1993). *Geografia pós-moderna: a reafirmação do espaço na teoria social crítica*. Rio de Janeiro: Zahar.

Vínicola Vinhos Viapiana. (2015). *Viapiana: uma grife de vinhos*. Recuperado em 01 de abril, 2015 de <http://www.vinhosviapiana.com.br/site/vinicola.php>

Yázigi, E. (2009). *Saudades do futuro: por uma teoria do planejamento territorial do turismo*. São Paulo: Plêiade.

Zanini, T. V. (2007). *Enoturismo no Brasil: Estudo Comparativo entre as regiões vinícolas do Vale dos Vinhedos (RS) e do Vale do São Francisco (BA/PE)*. PPGTur–UCS, Caxias do Sul.