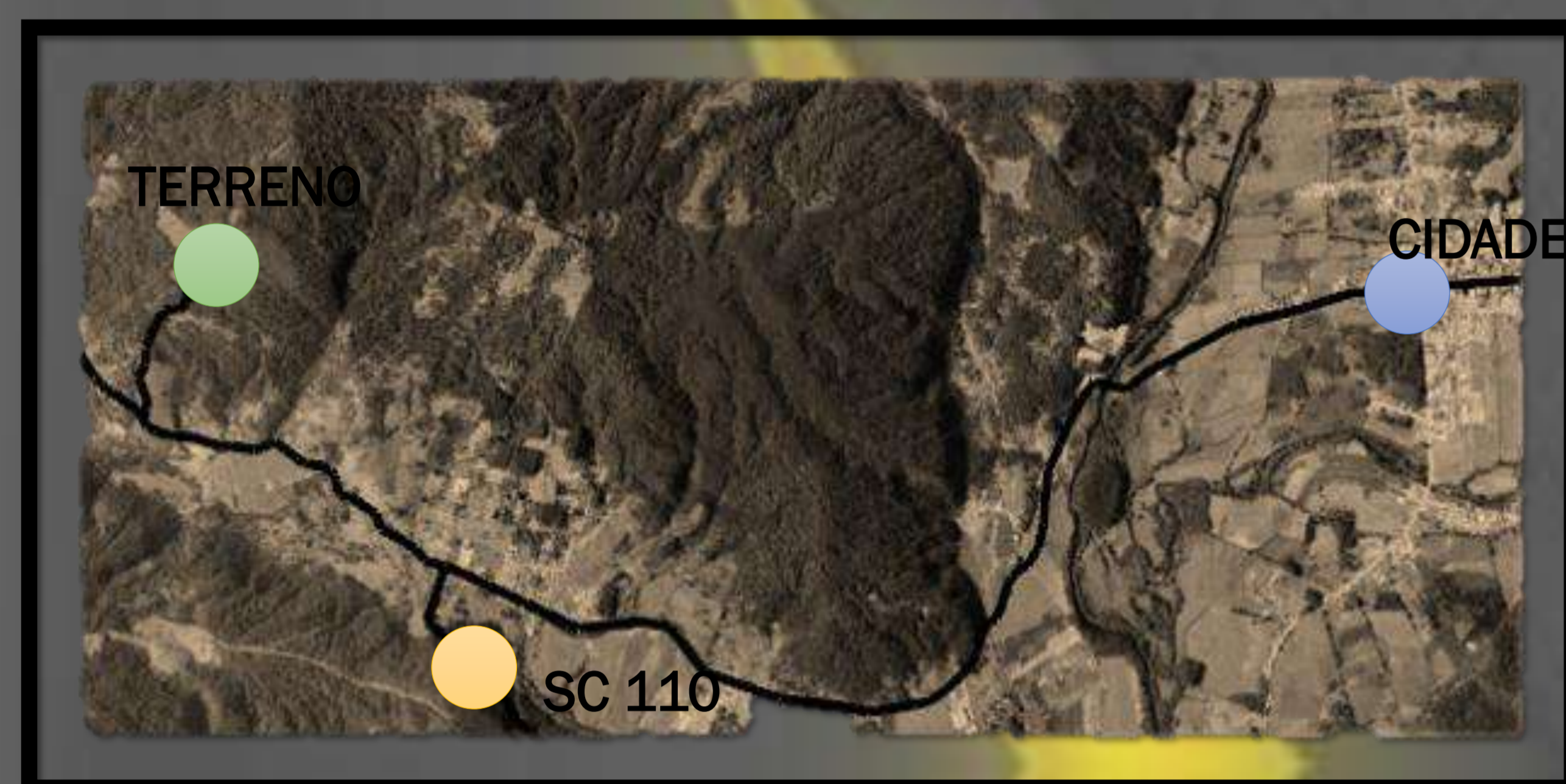
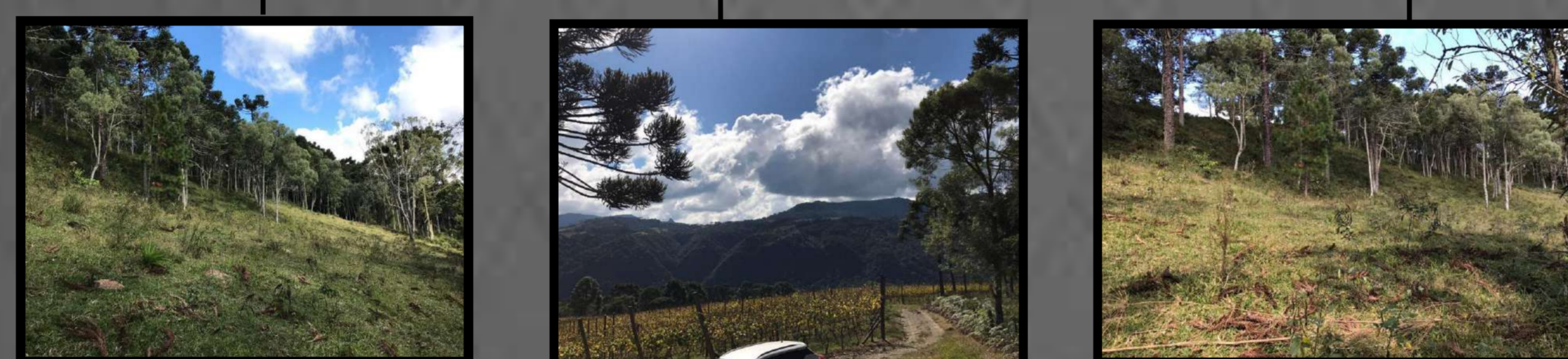


VINÍCOLA DE ALTITUDE

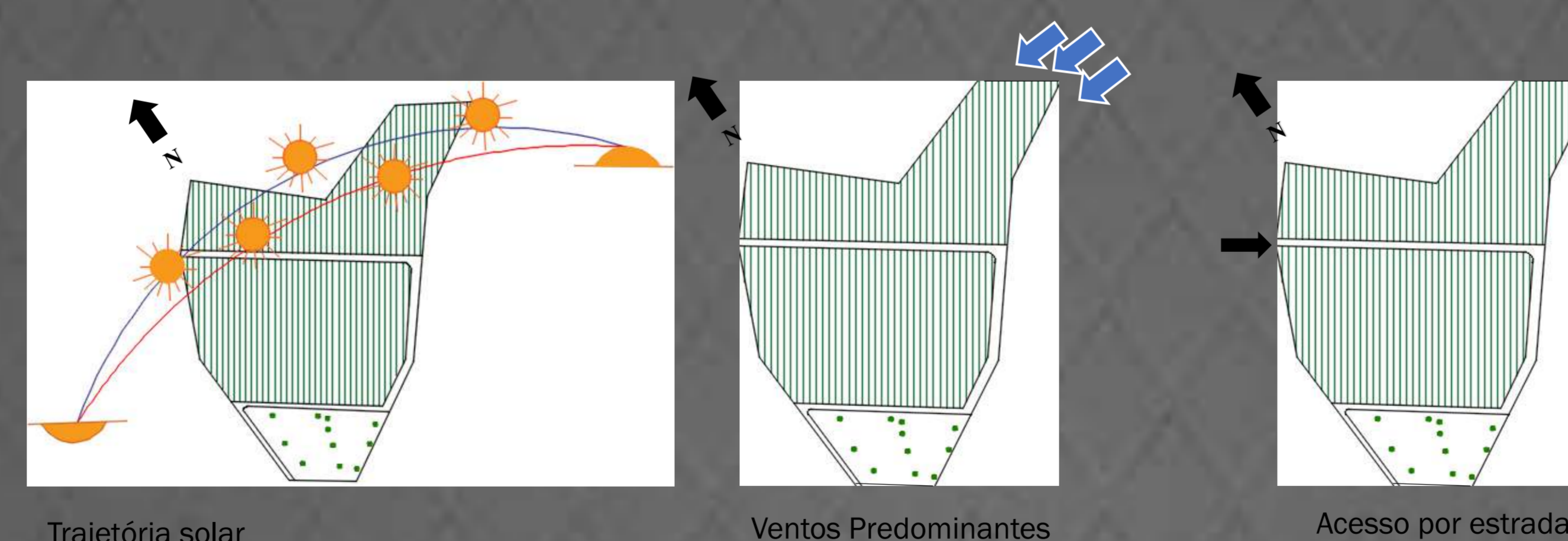
Casa Cervantes



TERRENO



O local do terreno, por ser rural, tem poucas residências e pousadas. As casas são de no máximo dois pavimentos, classe social do local é mista, desde a classe baixa para a classe média alta. Foi definido dois critérios para a escolha do terreno onde o projeto da Vinícola de Altitude, Casa Cervantes será desenvolvida; que fosse em um terreno que já tivesse vinhedo e um bairro rural. Seu entorno tem vegetações rasteiras, árvores e o pinheiro araucária cobrem o terreno atualmente, caracterizando um condicionante projetual.



Trajectoria solar

Ventos Predominantes

Acesso por estrada

Com relação à insolação, observa-se que o terreno não possui edificações vizinhas a penas a vegetação que não causa grandes sombreamentos. Desta forma a setorização sobre o lote deverá se beneficiar da orientação mais conveniente às funções dos ambientes, conforme estabelecido no Programa de Necessidades. Quanto ao vento predominante é em sentido nordeste. E com a relação à incidência solar possui um potencial maior na fachada oeste e noroeste para o posicionamento dos ambientes com maior fluxo, pois o inverno é rigoroso.

PUBLICO ALVO

Como a vinícola não será apenas uma indústria, mas também um ponto turístico, o público alvo é os turistas. Urubici se destaca por ter pontos turísticos esculpidos pela natureza. Em várias oportunidades já esteve em evidência na mídia, por sua beleza natural. O município é pequeno, porém tem infraestrutura suficiente para receber turistas do mundo todo. Com excelentes restaurantes e panificadoras, pousadas com arquitetura rustica e aconchegante, se integrando na natureza. Grandes eventos são feitos município que atraem milhares de pessoas como: Corridas pelas montanhas, passeios de bicicleta, motocross e etc. A cidade sempre está na rota dos turistas que buscam descanso, mas também para aqueles que gostam de esportes radicais.



REFERÊNCIAS PROJETUAIS



Site de referencia: www.decorfacil.com/casas-rusticas



A arquitetura do sistema produtivo da Villa Francioni é sustentada sobre três fundamentos: a natureza, o homem e a tecnologia. Consolidando a interação entre o meio ambiente, trabalho e conhecimento. Arte, labor, investimento, paixão, todos os componentes que transformam a elaboração do vinho em alta cultura, estiveram presentes na concepção da vinícola, em exatos 4.478,57 m² de área, capacitada a produzir 300 mil garrafas por ano.

JUSTIFICATIVA

A Serra Catarinense vem se destacando nacionalmente na produção de vinhos finos. A região já possui mais de 180 rótulos que cada vez mais encantam os amantes desta bebida.

A Vila Francioni em São Joaquim é a maior Vinícola da Serra, projetada para ser uma obra de arte é o destaque turístico da cidade. Uma ótima dica de passeio para os dias chuvosos, nos quais você não consegue aproveitar muito bem os atrativos naturais.

Urubici não possui vinícolas, apenas vinhedos: a Serra do Sol e a Dom Cervantes, e por esse motivo escolhi projetar uma Vinícola na Cidade, introduzindo o município na rota do enoturismo, e fomentando o turismo na região.



O enoturismo é um setor do mercado turístico rural que tem como objetivo a visitação aos vinhedos, a degustação de vinhos e o conhecimento da cultura, história e gastronomia local. Desta forma o enoturismo é visto como uma ferramenta de valorização, fonte econômica e sustentabilidade para diversas vinícolas.

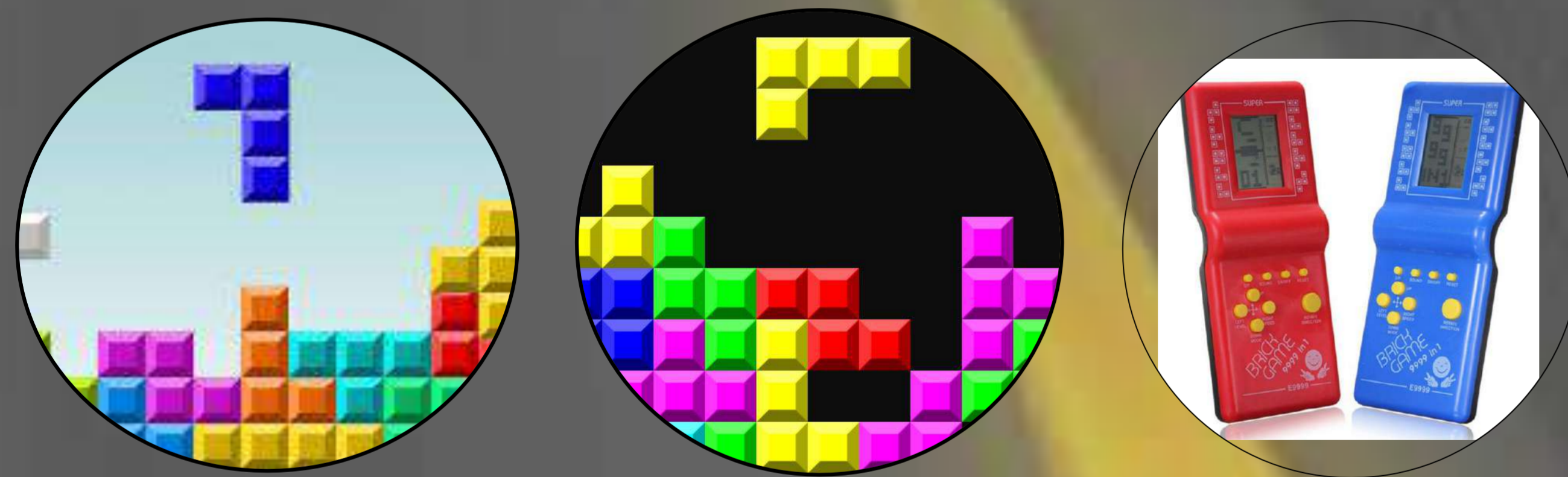
CONCEITO

O conceito surgiu a partir da escolha do terreno, com a intenção de “embutir” o projeto no terreno. Diante disso adotou-se a ideia do TETRIS: jogo de encaixar as peças.

A Teoria do **Tetris** é um jogo eletrônico muito popular, desenvolvido por Alexey Pajitnov, Dmitry Pavlovsky e Vadim Gerasimov, e lançado em Junho de 1984. Pajitnov e Pavlovsky eram engenheiros informáticos no Centro de Computadores da Academia Russa das Ciências e Vadim era um aluno com 16 anos.

Tetris foi um dos primeiros itens de exportação de sucesso da União Soviética e um dos primeiros a ser visto como um tipo de vício. Atingiu um público alvo inédito na história dos videogames. Alexey Pajitnov conheceu o quebra-cabeças Pentaminó e decidiu criar uma versão virtual dele para seu computador Electronica 60. Removeu um dos blocos do jogo e nomeou com o prefixo quatro em grego: Tetris.

O jogo consiste em empilhar tetraminós que descem a tela de forma que completem linhas horizontais. Quando uma linha se forma, ela se desintegra, as camadas superiores descem, e o jogador ganha pontos. Quando a pilha de peças chega ao topo da tela, a partida se encerra.



A VINÍCOLA

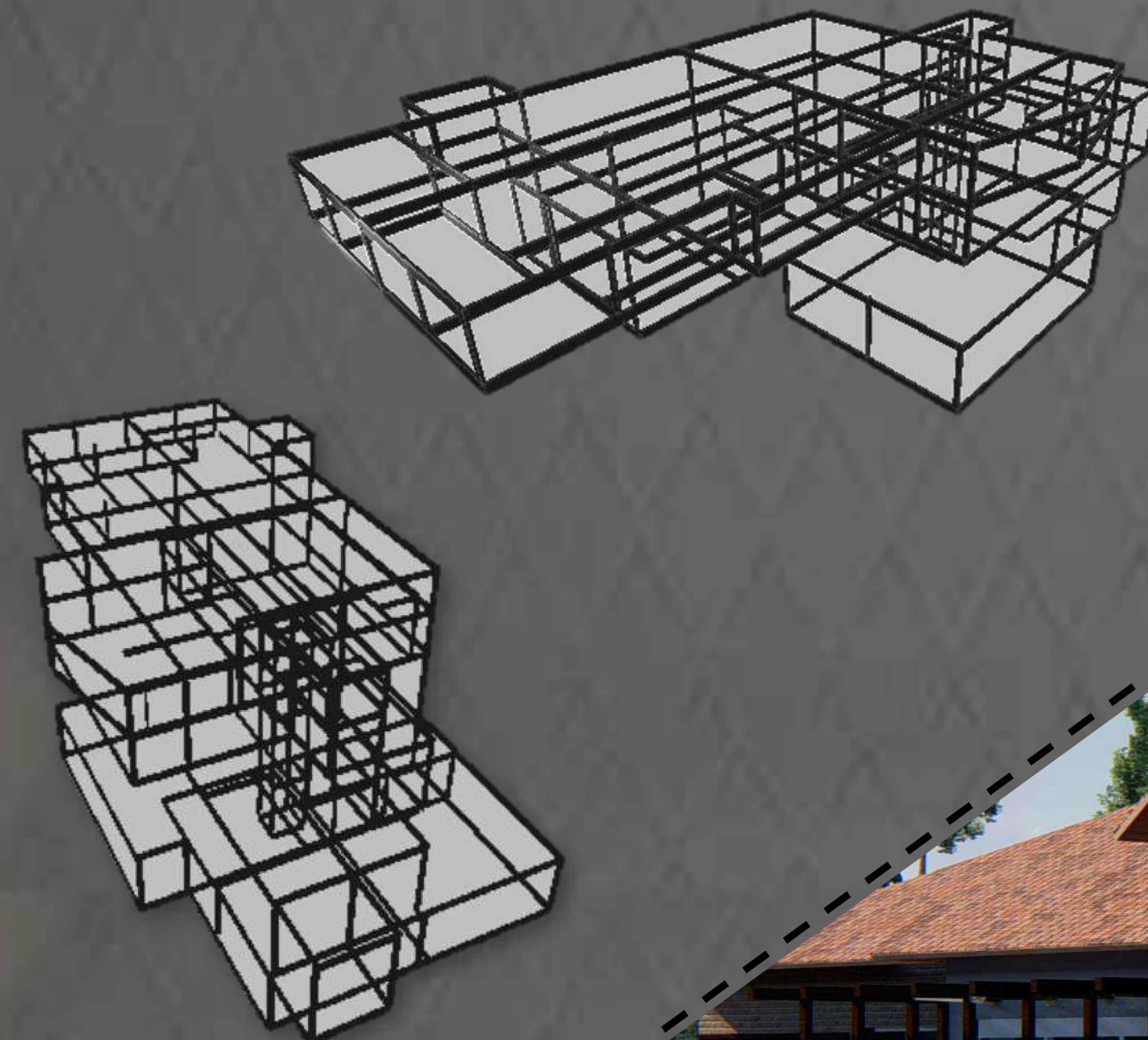
Pensando na produção de uvas de altitude na cidade de Urubici, nasce a necessidade de produzir as bebidas alcoólicas no mesmo local que são plantadas as uvas, diminuindo os custos de transporte e fomentando o turismo, então, tem-se a ideia do projeto de uma edificação com o intuito de produzir vinhos e espumantes de altitudes. Desta forma, aquelas uvas que eram levadas em outra cidade para a vinificação tem a possibilidade de ser feita e engarrafada no mesmo local de produção do fruto.

A Vinícola poderá ser visitada por 20 pessoas ao mesmo tempo, podendo ser visto todo o processo de produção das bebidas, desde a colheita até o engarrafamento. Toda a edificação possuirá sanitários masculino e feminino para funcionários e visitantes separadamente, elevador para deficientes físicos e idosos, sala de cinema com mini museu, área de visualização de toda a fabricação, sala de engarrafamento, recebimento e entrega das garrafas. Cave, onde o vinho fica estocado em barricas de carvalho ou engarrafadas por período de tempo para maturação.

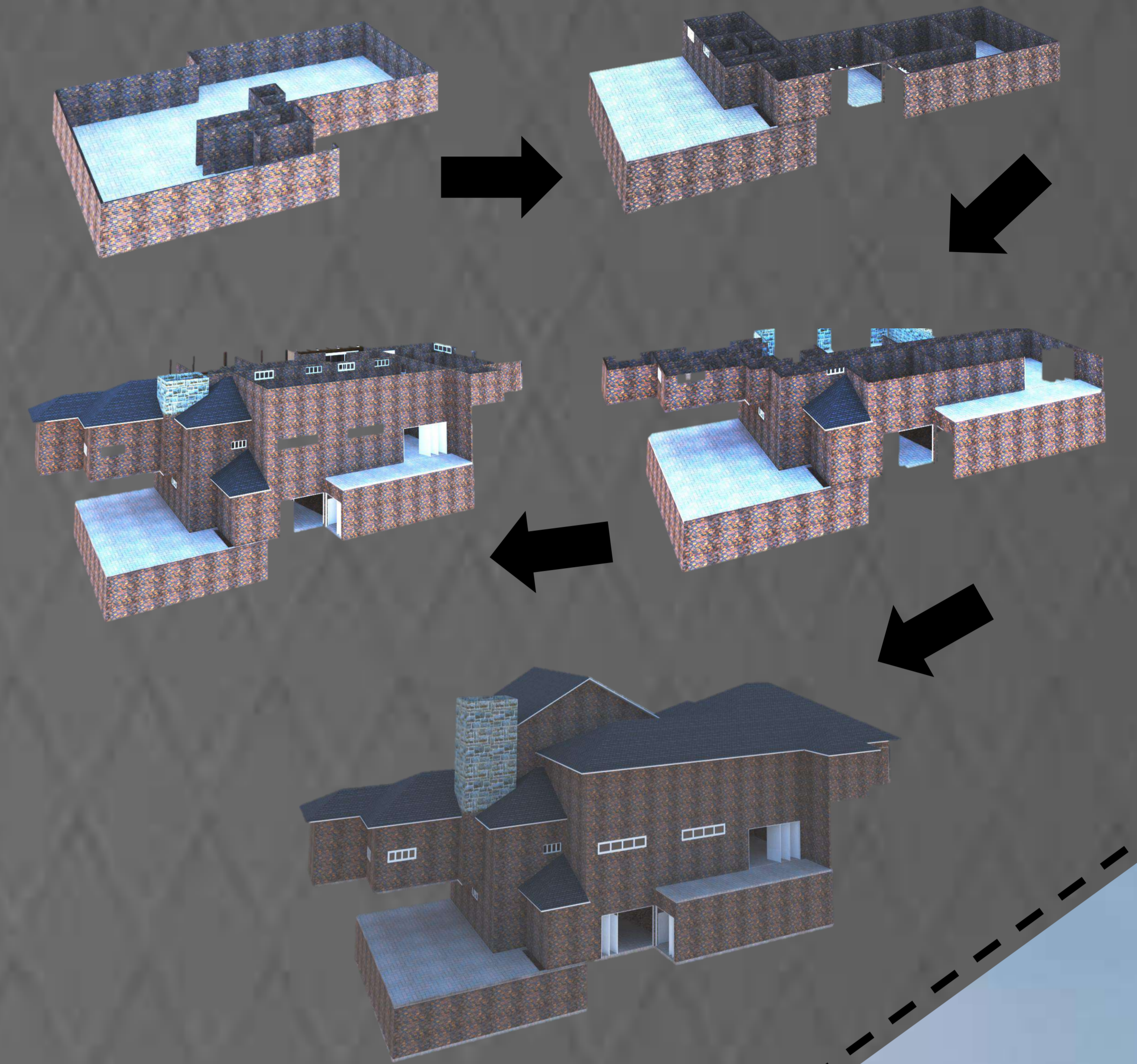
ESTRUTURA

A Concepção estrutural do projeto buscou preconizar por soluções estruturais simples, de fácil execução, possibilitando obter a mão-de-obra do próprio município.

Estrutura de concreto armado com pilares e vigas feitas em loco, e lajes alveolares.

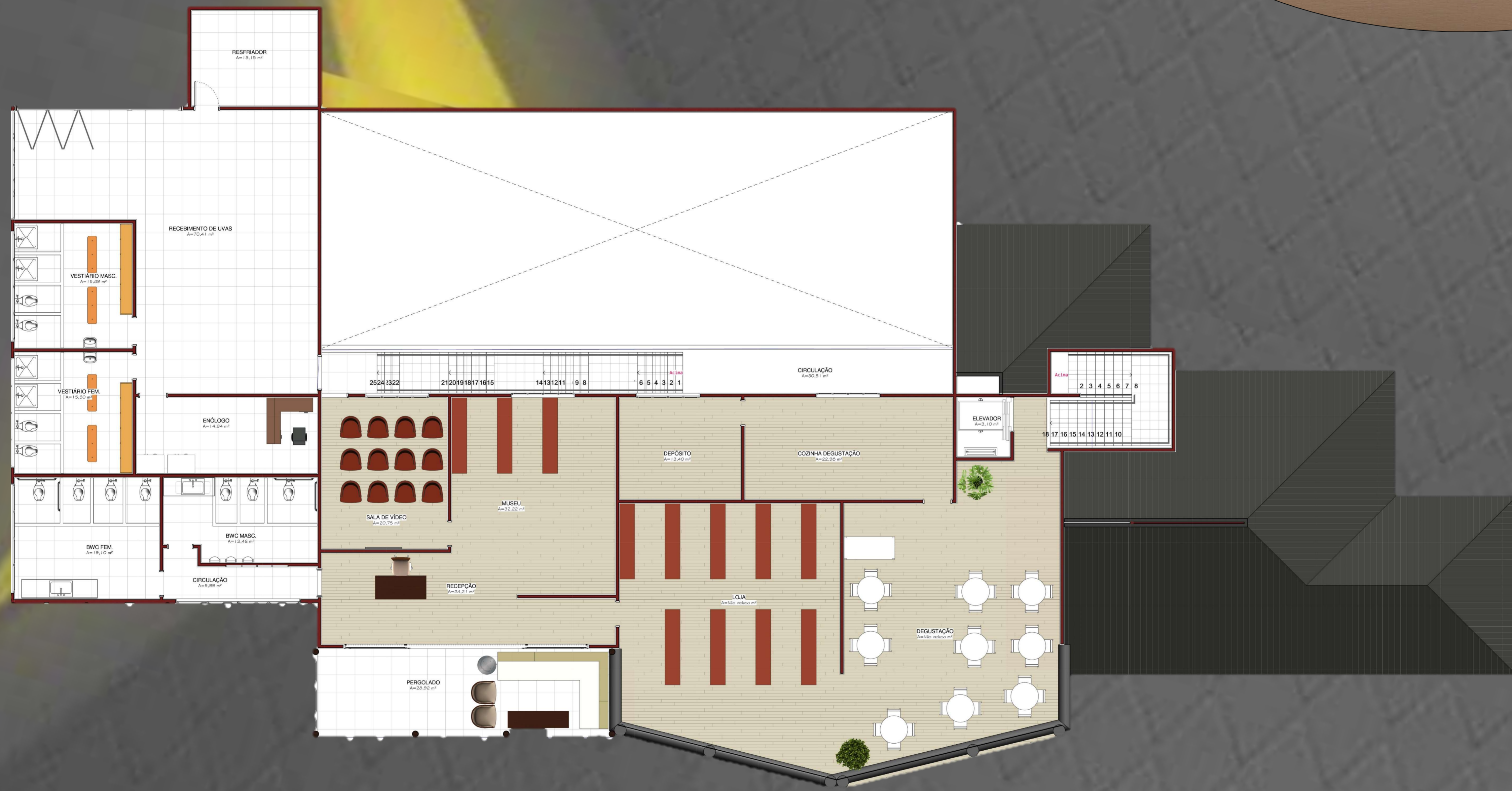
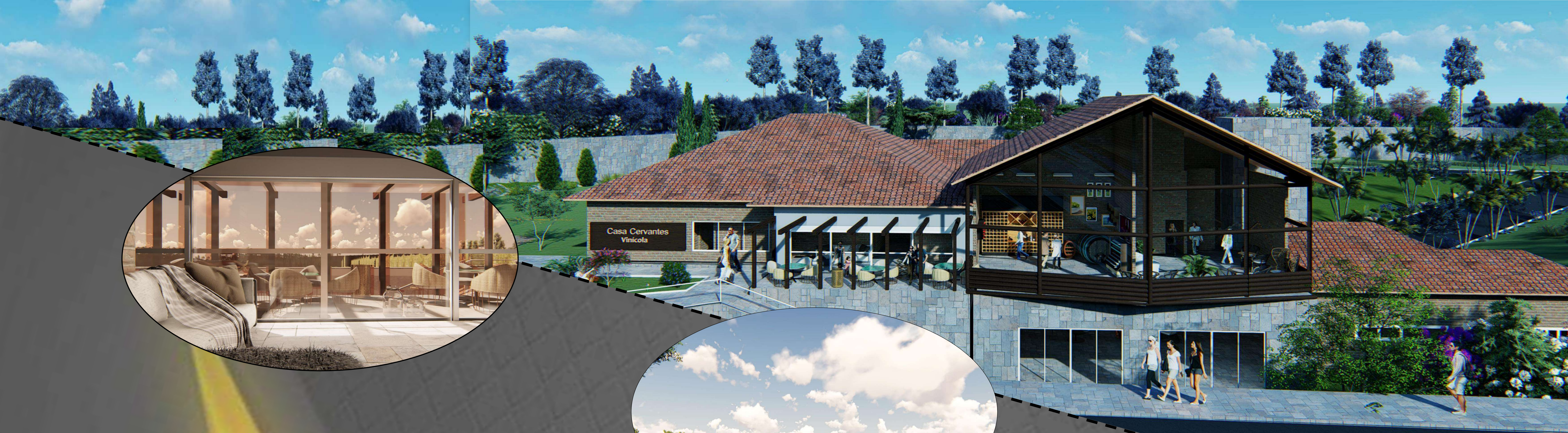


EVOLUÇÃO VOLUMÉTRICA



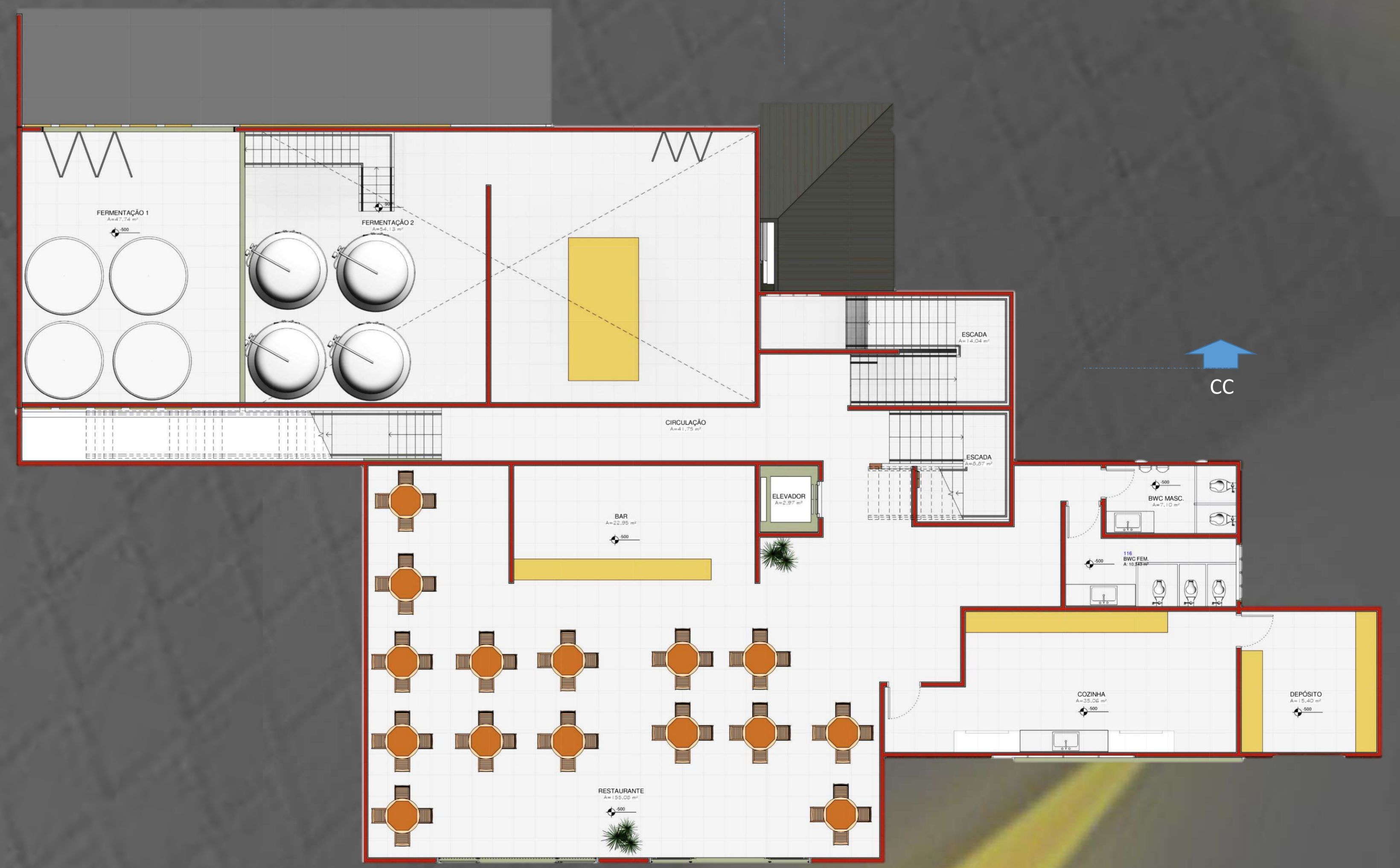
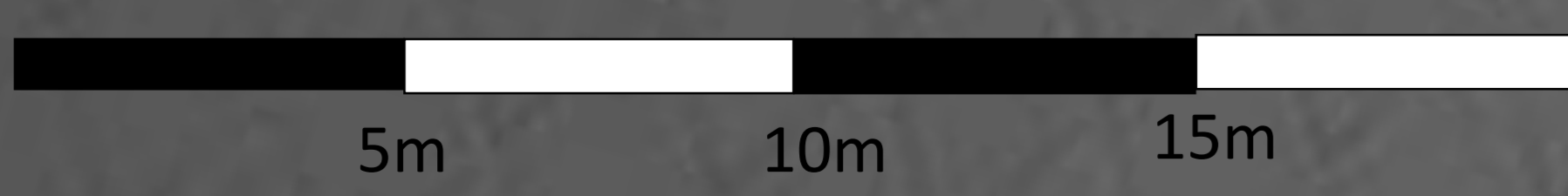
VINÍCOLA DE ALTITUDE

CASA CERVANTES



NÍVEL 0 – TÉRREO
Área 680,17 m²

Escala Gráfica



NÍVEL 1 – 1º FERMENTAÇÃO (-5m)
Área 507,68 m²

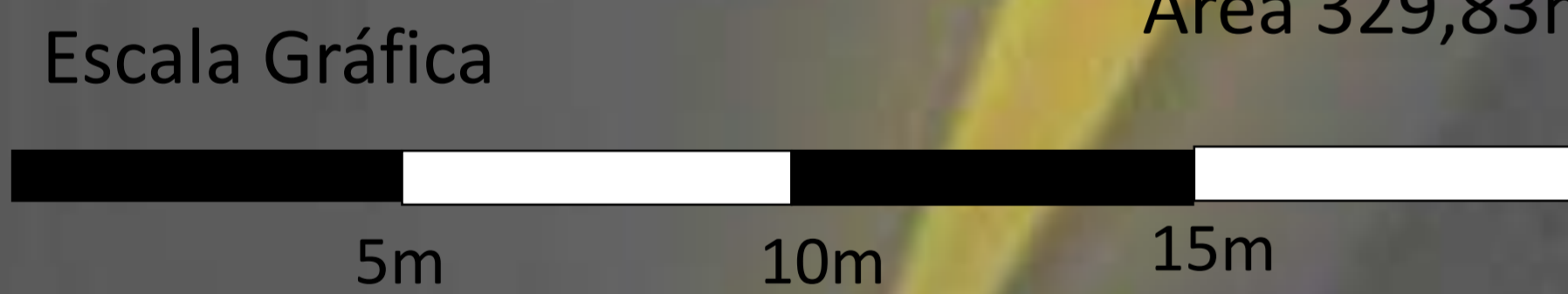




NÍVEL 02 – 2ª FERMENTAÇÃO (- 9m)
Área 329,83m²



NÍVEL 03 – CAVE (-12m)
Área 445,53m²



FACHADA FRONTAL



ESTATÍSTICAS DO VINHO

- ❖ Os três maiores produtores de vinho do mundo (França, Itália e Espanha) são responsáveis por 84% da produção mundial, podendo ser considerado complemento alimentar.
- ❖ Brasil é o 16º produtor mundial de vinho, com regiões produtoras situadas nos paralelos clássicos da viticultura mundial do Hemisfério Sul
- ❖ Santa Catarina é o 5º Estado que mais produz uvas.
- ❖ Na Região da Serra Catarinense, Bom Retiro, São Joaquim
- ❖ Urubici, tem apenas dois vinhedos: Casa Cervantes e Serra do Sol.
- ❖ Casa Cervantes, produz cerca de 30 toneladas de Uva e 25mil garrafas por ano.



CORTE CC



Casa Cervantes
Vinícola

VITIVINICULTURA

A vitivinicultura é praticada tradicionalmente na Região Serrana de Santa Catarina pelos imigrantes italianos que ali se estabeleceram, especialmente no município de São Joaquim. Este polo vitivinicultor, além da proximidade com área metropolitana da capital, Florianópolis, é privilegiado por uma paisagem com belezas naturais interessantes, o que propiciou, a partir de programas oficiais, a organização e o desenvolvimento do turismo regional.

A região de Urubici, de acordo com Cordelline (2013), favorece a produção de um bom vinho devido ao clima, solo e topografia. Possui solos com apenas 40% de argila. São solos areno-argilosos que facilitam a drenagem e por sua vez há uma melhor maturação da uva Cabernet Sauvignon, considerada uma das melhores para fabricação de vinhos finos.

Existem outras características na região serrana, que beneficiam o cultivo das uvas, como a plantação de eucaliptos, que transmitem as características de menta ao vinho, e a existência de mata atlântica, com a maior biodiversidade do planeta, agregando também valor a característica do vinho.

Programa de Necessidades

EP - RELAÇÃO DE AMBIENTES				
NÚMERO	AMBIENTE	Ocupação	DEPARTAMENTO	ÁREA
NÍVEL 01 - -500M				
17	BAR			57,750 m²
23	RESTAURANTE			3,119 m²
64	BAR			22,948 m²
87	CIRCULAÇÃO			41,754 m²
88	COZINHA			35,055 m²
89	DEPÓSITO			15,400 m²
97	FERMENTAÇÃO 2			54,125 m²
99	FERMENTAÇÃO 1			47,740 m²
102	BWC MASC.			7,104 m²
104	ESCADA			8,866 m²
105	ESCADA			14,840 m²
112	RESTAURANTE			155,082 m²
116	BWC FEM.			10,343 m²
NÍVEL 02 - -900M				
91	ESCATORIO			16,390 m²
92	ESCATORIO			40,220 m²
93	ENGARRAFAMENTO			59,792 m²
94	2ª FERMENTAÇÃO			54,854 m²
95	DEPÓSITO			98,219 m²
96	BWC MASC.			30,194 m²
109	ELEVADOR			12,896 m²
110	ELEVADOR			3,102 m²
NÍVEL 03 - -1200M				
9	CAVE			364,497 m²
107	ELEVADOR			15,838 m²
108	ELEVADOR			2,970 m²

TERREO				
NÚMERO	AMBIENTE	Ocupação	DEPARTAMENTO	ÁREA
57	RECEBIMENTO DE UVAS			70,410 m²
58	VESTIÁRIO MASC.			15,888 m²
62	BWC FEM.			19,100 m²
63	RESPIRADOR			13,151 m²
64	BWC MASC.			13,462 m²
65	CIRCULAÇÃO			5,587 m²
66	SALA DE VÍDEO			20,750 m²
67	DEPÓSITO			13,400 m²
68	COZINHA DEGUSTAÇÃO			22,981 m²
69	MUSEU			12,215 m²
70	RECEPÇÃO			24,207 m²
73	LAJE			49,203 m²
74	CIRCULAÇÃO			30,511 m²
117	ENÓLOGO			14,938 m²
118	VESTIÁRIO FEM.			15,500 m²
119	PERGOLADO			28,524 m²
				1562,913 m²

Fachada Lateral Direita

DIAGRAMA DE FLUXOS



visitantes



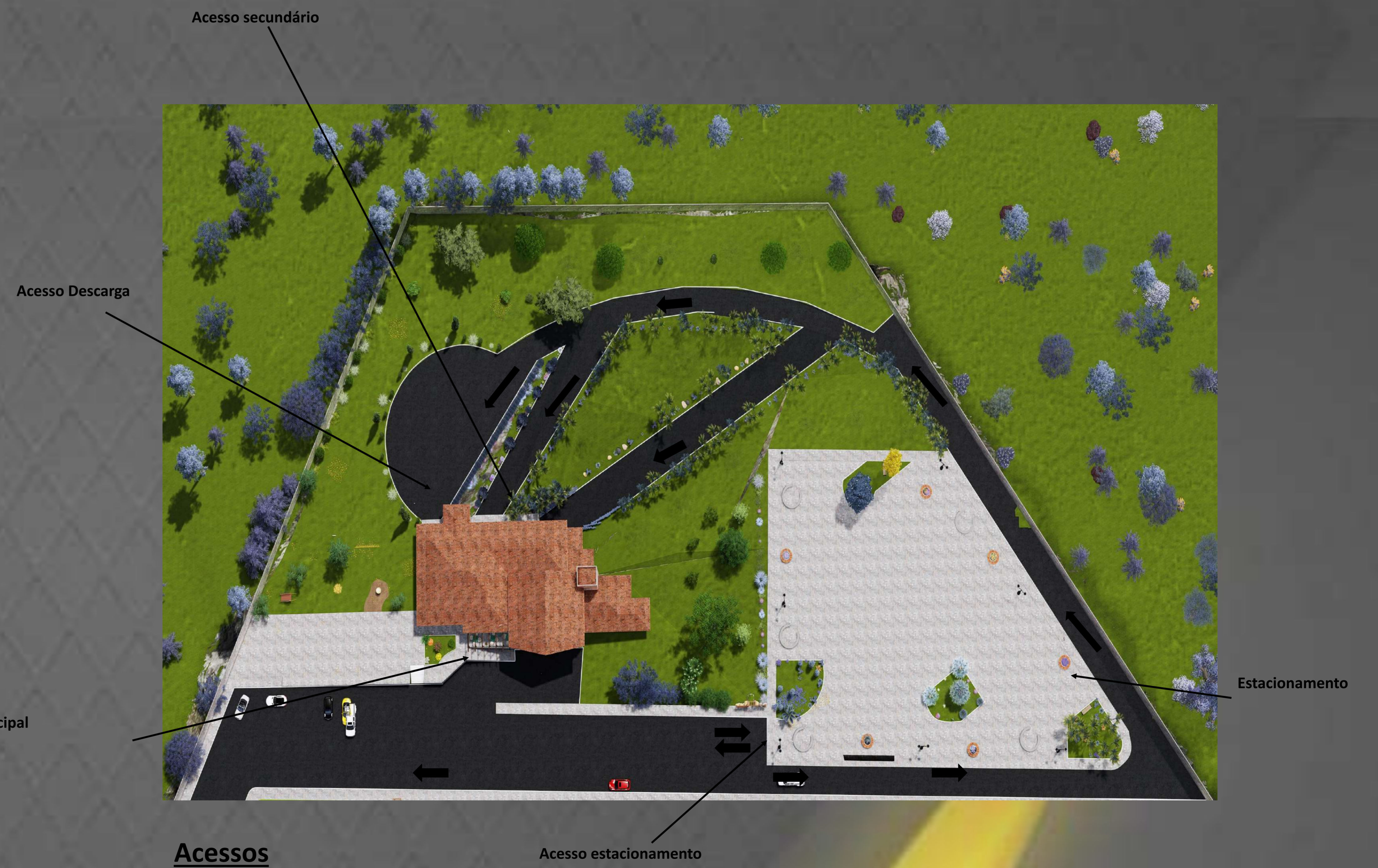
Funcionários



Acesso Veículos de Carga



IMPLANTAÇÃO



Acessos

Acesso estacionamento

Estacionamento

