

HABITAR A VITIVINICULTURA NO MEDITERRÂNEO

O Design de Interiores como estímulo ao Setor
Vitivinícola nas Regiões do Alentejo e da Sicília

Relatório de Estágio

Sofia Duque Lemos

Mestrado em Design de Interiores

novembro 2022

HABITAR A VITIVINICULTURA NO MEDITERRÂNEO

O Design de Interiores como estímulo ao Setor
Vitivinícola nas Regiões do Alentejo e da Sicília

Relatório de Estágio

Sofia Duque Lemos

Mestrado em Design de Interiores

novembro 2022

Orientadora Professora Raquel Salomé Oliveira

Co-orientadora Professora Maria Milano

Co-orientador Arquiteto Fabrizio Ruffino

Resumo

O presente relatório de estágio desenvolvido em contexto académico, no âmbito de estágio curricular no estúdio Ruffino Associati, em Palermo, e do Mestrado em Design de Interiores, tem como objeto de estudo o habitar vitivinícola no mediterrâneo. As regiões estudadas, tendo em conta as semelhanças e diferenças, foram o Alentejo e a Sicília, motivadas pelo crescente desenvolvimento, consequência de uma mudança de paradigma na indústria do vinho. Dentro da relevância social e económica que os espaços vitivinícolas simbolizam para estes povos, salienta-se a sustentabilidade dos aspetos histórico-culturais, de memória coletiva e sentido de pertença, que a reinterpretação e articulação destes ambientes seculares, veiculam.

Inicialmente, houve a necessidade de contextualizar o território, o habitar mediterrânico e as suas particularidades ao nível dos interiores. De seguida, é caracterizada a arte vitivinícola, através dos seus artefatos e modos de fazer, perpetuados até aos nossos dias. Seguiu-se a descrição e análise dos casos de estudo, situados em regiões mediterrânicas distintas, mas em tudo semelhantes. Apresentam-se alguns projetos realizados durante o estágio, onde se abordam conteúdos relacionados com o tema em estudo. Por fim, apresentam-se as considerações finais.

A reflexão centra-se na diversidade de projetos, na experiência e na aprendizagem, em contexto profissional, e na maturidade alcançada, quer ao nível do projeto de design dos interiores, quer como experiência sensorial que permitiu esta investigação sobre a vitivinicultura mediterrânica. O estágio permitiu-nos analisar, participar e de certa forma contribuir, no processo de crescimento desta atividade, assim como a sua valorização e preservação.

Abstract

This internship report developed in an academic context, within the scope of a curricular internship at the Ruffino Associati studio, in Palermo, and of the Master in Interior Design, has as its object of study the wine-growing inhabitation in the Mediterranean.

The regions studied, taking into account the similarities and differences, were Alentejo and Sicily, motivated by the growing development, consequence of a paradigm shift in the wine industry. Within the social and economic relevance that the wine-growing spaces symbolize for these people, the sustainability of the historical-cultural aspects, of collective memory and sense of belonging, which the reinterpretation and articulation of these secular environments.

Initially, there was a need to contextualize the territory and inhabit mediterranean style and its particularities in terms of interiors. Then, the winemaking art is characterized, through its artefacts and ways of making, perpetuated to the present day. This was followed by the description and analysis of the case studies, located in different mediterranean regions, but in all similar ways.

Some projects developed during the internship are presented, where content related to the topic under study is addressed. Finally, final considerations are presented.

The reflection focuses on the diversity of projects, on experience and learning, in a professional context, and on the maturity reached, both in terms of the interior design project and as a sensory experience, which allowed this investigation into mediterranean winemaking. The internship allowed us to analyze, participate and, in a certain way, contribute to the growth process of this activity, as well as its valorization and preservation.

Riassunto

Questo tirocinio, svolto in ambito accademico nel Master di Design di Interni, è consistito in uno stage curriculare presso lo studio di architettura Ruffinoassociati a Palermo. Il suo oggetto di studio è l'abitato vitivinicolo del mediterraneo: le regioni studiate, tenendo conto delle somiglianze e delle differenze, sono state l'Alentejo e la Sicilia, motivate da un crescente sviluppo, conseguenza di un cambio di paradigma nel settore vitivinicolo. La rilevanza sociale ed economica che gli spazi vitivinicoli simboleggiano per le persone, la sostenibilità degli aspetti storico-culturali, della memoria collettiva e del senso di appartenenza, veicolano la reinterpretazione e l'articolazione di questi ambienti secolari.

Inizialmente vi era la necessità di contestualizzare a livello interno il territorio, l'abitare mediterraneo e le sue particolarità. L'arte della vinificazione si caratterizza attraverso i suoi manufatti e modi di fare, perpetuati fino ai giorni nostri. A tutto ciò si riferisce la descrizione e l'analisi dei casi di studio, localizzati in diverse regioni del mediterraneo, tutte molto simili. Vengono quindi presentati alcuni progetti sviluppati durante il tirocinio, in cui vengono affrontati contenuti relativi all'argomento oggetto di studio. Infine, vengono presentate le conclusioni.

La riflessione verte sulla diversità di progetti, esperienze e apprendimenti, in un contesto professionale, e sulla maturità raggiunta, sia in termini di progetto di interior design che come esperienza sensoriale, che ha permesso questa indagine sulla viticoltura mediterranea. Il tirocinio mi ha permesso di analizzare, partecipare e, in un certo senso, contribuire al processo di crescita di questa attività, nonché alla sua valorizzazione e conservazione.

Agradecimentos

Estes agradecimentos são dirigidos a todos os que contribuíram para o meu crescimento pessoal e profissional.

Antes de mais agradeço a toda a equipa do estúdio Ruffino Associati por me terem acolhido tão bem e ensinado tanto, indubitavelmente que se revelou uma experiência inesquecível.

Agradeço a todas as pessoas que se disponibilizaram para me explicar e mostrar as respetivas adegas, nomeadamente a Adega Mayor, a Herdade do Freixo, a Quinta da Pacheca e o Hotel L´and Vineyards.

Agradeço ao Escritor José Manuel das Neves por me ter disponibilizado o livro “Portuguese Contemporary Wine Architecture”, que se encontrava esgotado no mercado e nas bibliotecas, foi sem dúvida uma ajuda preciosa para este relatório de estágio.

Agradeço à minha orientadora por toda a dedicação, disponibilidade e partilha de conhecimento. Também aos meus coorientadores pelo apoio e pela oportunidade de realizar a experiência de estágio.

Agradeço aos meus pais por todo o suporte moral e financeiro que me dedicaram ao longo dos cinco anos de estudos. Também ao meu irmão por ter sempre apoiado os meus objetivos.

Agradeço ao Gustavo, o meu especial apoio, por acreditar sempre em mim e por me ter acompanhado na exploração de espaços vitivinícolas portugueses.

Agradeço a todos os meus amigos, em especial à Rita por me ter acompanhado nesta experiência em Sicília. À Carolina e à Luísa, pelos seus conselhos e constante disponibilidade em ajudar.

Por último e não menos importante, agradeço à Yoko, a minha companhia durante o período de execução do relatório de estágio.

Índice

Glossário	17
Introdução	19
Capítulo 1 • O Mediterrâneo	23
1.1 • Contextualização Histórico-Geográfica	25
1.2 • Contextualização Sociocultural	26
1.3 • Envolvente e Clima	27
1.4 • O Design de Interiores e o Mediterrâneo: A Influência Árabe	30
1.4.1 • Arquitetura e Bioclimatismo no Mediterrâneo	32
1.4.2 • Memória Cultural	34
Capítulo 2 • A Arte Vitivinícola	37
2.1 • Origem e Expansão no Mediterrâneo	40
2.2 • Vitivinicultura na Atualidade: Enoturismo	41
2.3 • Contributo Sensorial dos Interiores	43
2.3.1 • Atmosfera e Sentidos na Experiência do Habitar	45
2.4 • O Nascimento de uma Nova Tipologia Geral das Adegas	47
Capítulo 3 • Habitar a Vitivinicultura no Alentejo e na Sicília	51
3.1 • Contextualização Vitivinícola Alentejana	53
3.1.1 • Paisagem e Espaços de Vinho	55
3.2 • Contextualização Vitivinícola Siciliana	57
3.2.1 • Paisagem e Espaços de Vinho	57
3.3 • Casos de Estudo	60
3.3.1 • Adega Mayor, Campo Maior	61
3.3.2 • Adega Alta Mora, Catânia	66
3.4 • Conclusões	72

Capítulo 4 • O Estágio	77
4.1 • A Empresa	79
4.1.1 • Missão e Valores	81
4.1.2 • Referências	82
4.1.3 • Metodologias de Trabalho	83
4.2 • Trabalhos Desenvolvidos	85
4.1.1 • Buscemi	86
4.1.2 • Adega Cottanera, Catânia	94
4.1.3 • Alojamento Enoturístico Cusumano, Catânia	100
4.1.4 • Adega Cusumano, Palermo	107
4.1.4.1 • – “Lobby” Cusumano	123
4.3 • Trabalhos Futuros	153
Considerações Finais	155
Anexos	159
1 • Contextualização Sociocultural do Mediterrâneo	161
2 • Alterações do Clima Mediterrânico	165
3 • Processo de Vinificação	167
4 • Entrevista	171
5 • Projetos de Estágio	175
Bibliografia Geral	191
Índice de Imagens	197

Glossário

Baglio / Estrutura rural típica Siciliana.

Barrica / Recipiente de madeira, geralmente de carvalho, utilizada para fermentação ou amadurecimento do vinho. Também chamada de Barril.

Cuba / Depósito utilizado para a fermentação de mostos ou armazenamento de vinhos, geralmente são em aço inoxidável.

Enófilos / Quem aprecia e se interessa pela cultura do vinho.

Enoteca / Espaço dedicado à degustação e venda de vinhos.

Enoturismo / Segmento do turismo que se baseia na viagem motivada pela apreciação do vinho e das tradições das localidades que o produzem.

Sala de Envelhecimento / Sala onde se localizam as barricas. É um espaço que requer uma atenção especial à climatização.

Vinhedo / Conjunto de vinhas cultivadas numa região.

Vinho Licoroso / Vinho com graduação alcoólica elevada, de 14 a 22°, com sabor mais adocicado e características de licor.

Vinícola / Local de produção de um vinho.

Vinicultura / Ciência que estuda a elaboração dos vinhos.

Viticultura / Ciência que estuda o cultivo da uva.

Vitivinicultura / Definição de toda a produção vinícola. Uma atividade económica que se baseia no cultivo das uvas e na sua potencial utilização para a fabricação de vinhos.

Zona Hipogea / Termo arquitetónico para designar espaços subterrâneos.



Figura 0.01 - Entrada numa sala de envelhecimento do vinho, Adega Alta Mora, Castiglione di Sicilia, Catânia. Adaptado ^[1]

^[1] Adaptado de: www.ruffinoassociati.it

Introdução

Partindo da estrutura curricular do segundo ano do Mestrado em Design de Interiores na Escola Superior de Artes e Design, foi realizado um estágio curricular. Nesse âmbito, foi desenvolvido um relatório de estágio que obedece ao artigo 20º do decreto-lei nº 74/2006 de 7 de agosto. Ou seja, corresponde a uma investigação realizada no âmbito de um estágio curricular de carácter profissional numa entidade empresarial e que incidiu sobre um tema da área científica do Mestrado em Design.

O estágio decorreu no estúdio Ruffino Associati, em Palermo, com uma duração de seis meses. Durante este período, houve um envolvimento ativo nos projetos e na própria dinâmica da empresa. Apesar de ser uma empresa de arquitetura, têm uma forte vertente na área do design de interiores. Pelo facto da sua sede ser localizada em Palermo, uma cidade muito histórica e arqueológica que muitas vezes não permite grandes intervenções exteriores, e também pelo valor ao detalhe que o estúdio defende. A sua arquitetura feita “à medida” é o que os distingue da restante concorrência.

Esta experiência revelou-se bastante enriquecedora, na qual houve a oportunidade de intervenção em projetos de diversas tipologias e visita a obras em várias regiões de Sicília, absorvendo uma aprendizagem completa que contribuiu para um grande crescimento pessoal e profissional.

É importante mencionar que em virtude do tema deste relatório de estágio ser muito específico, não houve a oportunidade de participar em muitos projetos desta temática, visto que, estivemos dependentes dos projetos que são requisitados ao estúdio durante o respectivo período de estágio. Também se deve referir que apesar de alguns dos projetos apresentados não terem ficado concluídos no período de estágio e por isso não ser apresentado o resultado final de cada um, houve o acompanhamento próximo de outros semelhantes, que permitiu entender a metodologia do estúdio.

Este relatório, além da parte projetual, também terá uma forte parte teórica, pela opção de estudar dois elementos muito simbólicos, Mediterrâneo e Vitivinicultura, e também pelo facto do tema dos interiores de espaços vitivinícolas não ter sido muito aprofundado até hoje. Inclusive, apenas encontramos um livro português que aprofundou esta temática “Portuguese Contemporary Wine Architecture”.

Parte da teoria foi preparada ao longo do período de estágio, pelos artigos e entrevistas facultados pelo estúdio, assim como, pelas visitas a adegas que realizámos. Outra parte foi concluída após o término do estágio, onde se pretende refletir e comparar a evolução da vitivinicultura no Alentejo e na Sicília, assim como, perceber o contributo do design de interiores nesta temática e refletir nas aprendizagens adquiridas ao longo do tempo sobre o tema.

Neste contexto, pretendemos demonstrar a importância do design de interiores na evolução do setor vitivinícola, assim como, o seu papel na oferta de uma experiência sensorial rica e imersiva.

Metodologia

A pesquisa teórica inicial deste relatório de estágio teve como base uma recolha de fontes primárias e secundárias.

As fontes primárias utilizadas foram:

- Realização de entrevistas a membros do gabinete;
- Visitas e conversas com funcionários de diversas adegas;
- O levantamento métrico dos locais de cada projeto.

As fontes secundárias, relativamente ao Mediterrâneo e à Vitivinicultura, foram:

- Consulta a elementos bibliográficos como artigos publicados, conferências, dissertações, livros e sites.

Objetivos

É objetivo deste trabalho:

- Apresentar a origem e evolução da vitivinicultura, especificamente nas regiões do Alentejo e da Sicília, através de dois casos de estudo;
- Dar a conhecer a metodologia e dinâmica do estúdio Ruffino Associati, quer em relação ao estudo e desenvolvimento prévio dos projetos, quer a nível do resultado final;
- Relacionar alguns trabalhos realizados com a temática da vitivinicultura;
- Compreender o papel do design de interiores na evolução do setor vitivinícola e qual o seu peso nos dias atuais.

Estrutura de Trabalho

O presente relatório é composto por quatro capítulos:

O primeiro capítulo é uma abordagem à contextualização do Mediterrâneo e do respetivo design de interiores;

No capítulo dois apresenta-se o enquadramento da vitivinicultura e a sua evolução até hoje;

O terceiro capítulo especifica as regiões selecionadas e aborda dois casos de estudo de cada uma;

O último capítulo é destinado ao estúdio, a alguns projetos desenvolvidos e relacionados com o tema da vitivinicultura e a um caso de estudo específico associado a um projeto.



Figura 1.01 - Janela com vista para o Mar Mediterrâneo, restaurante Il Bavaglino di Giuseppe Costa, Terrasini, imagem de Sofia Lemos, 2022

Capítulo 1

O Mediterrâneo

Contextualização Histórico - Geográfica

O mar mediterrâneo – *mediterraneus* ou *mare nostrum* dos Romanos - surge entre o recorte delicado da Europa e a densidade do continente Africano e é considerado um dos traços mais antigos e permanentes da fisionomia do nosso planeta. Além de ser uma geografia, um clima e um mar, é uma confluência de culturas que desempenharam um papel significativo ao nível de conhecimento, ideais e crenças que se propagaram por todo o mundo.

O mediterrâneo remonta a tempos muito antigos e provém de um passado extremamente controverso e de constante mudança.

O que é o Mediterrâneo? É mil e uma coisas ao mesmo tempo. Não uma paisagem, mas inúmeras paisagens. Não um mar, mas uma série de mares. Não uma civilização, mas várias civilizações sobrepostas. Viajar no Mediterrâneo é encontrar o mundo romano no Líbano, a pré-história na Sardenha, as cidades gregas na Sicília (...) É simultaneamente mergulhar no arcaísmo dos mundos insulares e surpreender-se com a extrema juventude das cidades muito antigas, abertas a todas as correntes de cultura e de progresso e que, há séculos, vigiam e desafiam o mar. Tudo isso porque o Mediterrâneo é uma encruzilhada muito antiga. (Braudel, 1987, p.6) ^[2]

Diversos fatores desta região, nomeadamente os geoclimáticos, atraíram várias pessoas ao longo de milénios, que fugindo a secas, conflitos e fome, se fixaram em zonas mais temperadas e férteis. Também a sua posição geográfica, foi determinante na expansão da navegação, relações comerciais e interligação entre as diversos etnias.

O imaginário coletivo é partilhado através de uma memória e identidade profunda, que se traduzem numa mescla de valores culturais, que em cada região se repetem através dos modos de estar, de habitar, de crenças e ideias. Nenhum povo reúne todas as características mediterrânicas, elas estão espalhadas por todo o mediterrâneo e definem-se no conjunto de todas as civilizações, criando uma unidade cultural heterogénea.

^[2] Braudel, F. (1987). *O Mediterrâneo: O Espaço e a História*. Lisboa: Teorema.

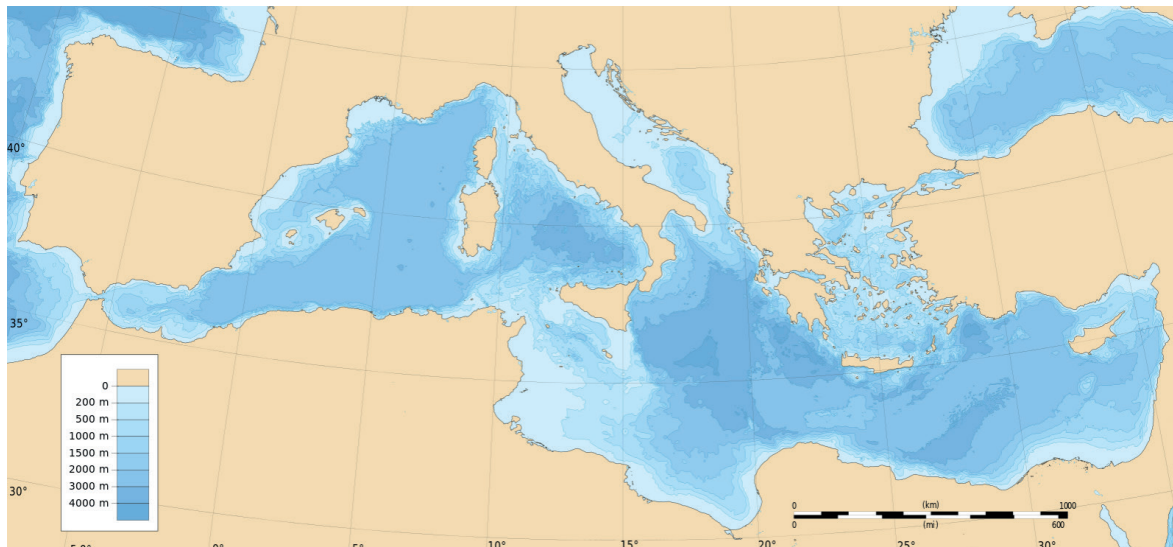


Figura 1.02 - Mapa do Mediterrâneo. Adaptado de [3]

Contextualização Sociocultural

No mediterrâneo emergiram extraordinárias civilizações, nomeadamente a civilização Islâmica, que possuía um modo de ver, de pensar e de agir que influenciou todo o mediterrâneo e muitas outras partes do mundo. Para aprofundar este tema, consulte o anexo 1. [4]

Esta civilização surge após o enfraquecimento do Império Romano, cada vez mais frágil por questões religiosas, políticas e socioculturais. Enquanto o Cristianismo se tornava mais debilitado, ocorreu uma iminente expansão Islâmica, uma nova religião monoteísta que alcançou uma grande síntese ideológica, artística e religiosa, expandindo-se rapidamente até ser a religião dominante do mediterrâneo.

Desta forma, a história mediterrânica divide-se em duas culturas religiosas - o Islão, com uma posição menos invasiva, e o Ocidente Cristão - que marcaram esta região em idênticas proporções, mas que sempre se consideraram inimigos pelas suas constantes desavenças.

[3] Adaptado de: www.commonswikimedia.org

[4] Consultar na página 163.

A importância da expressão cultural Islâmica manteve-se conservada mesmo depois de ser aniquilada. Como por exemplo a Sicília, que a preserva nas formas estéticas dos edifícios, na diversidade das experiências sociais, económicas e culturais. Caracterizou-se por uma sociedade trabalhadora e distinta, que evoluiu de forma própria e moldou todo o mediterrâneo e o resto do mundo.

O Islão como última grande civilização Mediterrânica, herdeira dos seus saberes e culturas milenares, foi depositária e transmissora de conhecimentos do mundo clássico para os tempos modernos, assim como, agente ativo de uma síntese artística e estética inovadora, dominante ainda hoje, nas produções artísticas dos países Muçulmanos do Mediterrâneo, e em particular na Península Ibérica, na arquitetura popular e nos artefactos tradicionais. (Oliveira, 2012, p.8) ^[5]

Envolvente e Clima

A localização do mediterrâneo é privilegiada, situado num local geográfico entre o limiar da aridez do deserto, a humidade atlântica e o rigor continental, em consequência, apresenta uma grande diversidade paisagística e climatérica.

Sendo uma zona climática unificada, tem uma grande influência na disponibilidade dos recursos naturais. A sua atmosfera desempenha uma influência relativamente homogénea ao longo de toda a bacia mediterrânica, sendo qualificada como clima temperado.

“A unidade essencial do Mediterrâneo é o clima, um clima muito especial, idêntico de um extremo ao outro mar, identificador das paisagens e do tipo de vida.” (Braudel, 1987, p.16) ^[6]

Apresenta duas estações bem definidas: verão e inverno. A primeira caracterizada pela sua secura, longevidade e intensidade térmica. A segunda pela sua humidade e temperaturas frias.

^[5] Oliveira, S. (2012). *Mediterraneidade – Interações no Design de Produto. A identidade Cultural como referente para uma Atividade Projetual Sustentada*. Tese de Doutoramento. Universidade do Porto, Porto.

^[6] Braudel, F. (1987). *O Mediterrâneo: O Espaço e a História*. Lisboa: Teorema.

A precipitação concentra-se em períodos curtos, geralmente no inverno, podendo provocar fenómenos violentos. O relevo é outro fator determinante, resume-se a uma orla entre a montanha e o mar - dois elementos que caracterizam a envolvente desta região.

A região montanhosa destaca-se por planaltos maciços e desérticos de contornos simples e pesados, que dominam e circulam a topografia ondulante e complexa do mediterrâneo. É nesta região que está preservada a paisagem original do mediterrâneo, – já quase escassa - sendo possível observar os seus primeiros registos, que expressam desde logo a relação umbilical com a paisagem, normalmente marcada pelo calcário e montanhas claras e áridas com alguns pormenores de solo avermelhado em segundo plano.

Estes dois elementos - montanha e mar - criam um contraste visível entre a malha ortogonal mais próxima do mar e as ruas labirínticas com casas aglomeradas que se encontram nas proximidades das montanhas. Consequentemente, a sua diversidade cultural e natural provém de uma longa história de interação entre as várias civilizações e os seus recursos naturais que, outrora, resultou numa paisagem rica e diversa com o equilíbrio da natureza e do homem. Hoje expõe as consequências do desenvolvimento do mundo contemporâneo, as quais podem conduzir à escassez de recursos e à degradação gradual do mediterrâneo. Para aprofundar este tema, consulte o anexo 2. ^[7]

Há hoje a tendência para, em relação ao Mediterrâneo, se ver apenas o cenário, a aliança entre o mar e o sol, entre o relevo e a vegetação, a dádiva gratuita de uma natureza generosa e sumptuosa, e, contudo, ingrata. Porque, sob as flores, depressa surge a pedra. (...) É um equilíbrio frágil que se desfaz e que por vezes levará séculos a reconstruir. (Braudel, 1987, p. 135) ^[8]

A ocorrência de vários climas locais e os diferentes graus de intervenção humana refletem-se na rica diversidade da paisagem. A sua valorização é fundamental na compreensão dos seus valores, deste modo o desenvolvimento de um projeto requer um estudo minucioso, de forma a criar um projeto integrante na paisagem, com baixo impacto ambiental e em sintonia com as características do mediterrâneo.

^[7] Consultar na página 167.

^[8] BRAUDEL, F. (1987). *O Mediterrâneo: O Espaço e a História*. Lisboa: Teorema.



Figura 1.03 - Praia de Cefalú, Sicília, imagem de Sofia Lemos, 2022

O Design de Interiores Mediterrânico: A Influência Árabe

Como já foi mencionado, os costumes Islâmicos tiveram um grande impacto no mediterrâneo, a sua arte foi um fator influenciador no design de interiores deste território. Devido à fidelidade deste povo com a religião, o design começou por se manifestar ao nível da arquitetura religiosa.

Paralelamente a esta expansão, também se testemunhou uma forte evolução das técnicas construtivas na área da habitação, nomeadamente na taipa, ^[9] no adobe, ^[10] no tijolo, na telha, entre outros. Graças aos novos materiais simples e baratos, os artesãos Muçulmanos criaram elementos estruturais novos, assim como tetos de madeira mais leves e temas ornamentais realizados ou pintados sobre o próprio tijolo.

Como resultado, hoje é possível observar diversos vestígios da arte Islâmica nos territórios mediterrânicos, desde as suas técnicas construtivas aos materiais utilizados. A região do Garb Al-Andaluz, – atual centro e sul de Portugal - é exemplo da influência da arte Mudéjar, desenvolvida pelos Mudéjares, Muçulmanos que viviam na península sob o domínio do governo Cristão. O atributo fundamental desta arquitetura é a porta - o arco em ferradura, e os povoamentos muralhados.

A arte e a cultura muçulmana tiveram um grande impacto na arquitetura e no design de interiores Português. Como os tetos em abobadilha, açoteias ^[11], azulejos e as chaminés (de escuta) Algarvias e Alentejanas. Também alguns materiais como a taipa, o adobe, o barro - argila - e a cal. Um exemplo português de arquitetura Mudéjar é o Palácio de Monserrate em Sintra.

Da mesma forma, podemos encontrar vestígios deste povo na região de Sicília, uma terra vasta, diversificada e rica em memórias. De 831 a 1091, este território foi um reino Islâmico – Emirado da Sicília – um importante centro cultural e político do mundo muçulmano. Assim, esta região torna-se, inevitavelmente, objeto de estudo.

A argila, as cúpulas, os azulejos, as cores terrosas, os pátios e os elementos verdes, são alguns dos elementos mais marcantes e característicos das construções Sicilianas, pelo detalhe e rigor herdados da arquitetura Islâmica. Como se pode observar na Igreja de San Catald em Palermo.

^[9] Material vernacular à base de argila e cascalho.

^[10] Material vernacular usado na construção civil, um dos antecedentes do tijolo de barro.

^[11] Tipo de terraço localizado no topo de um edifício.

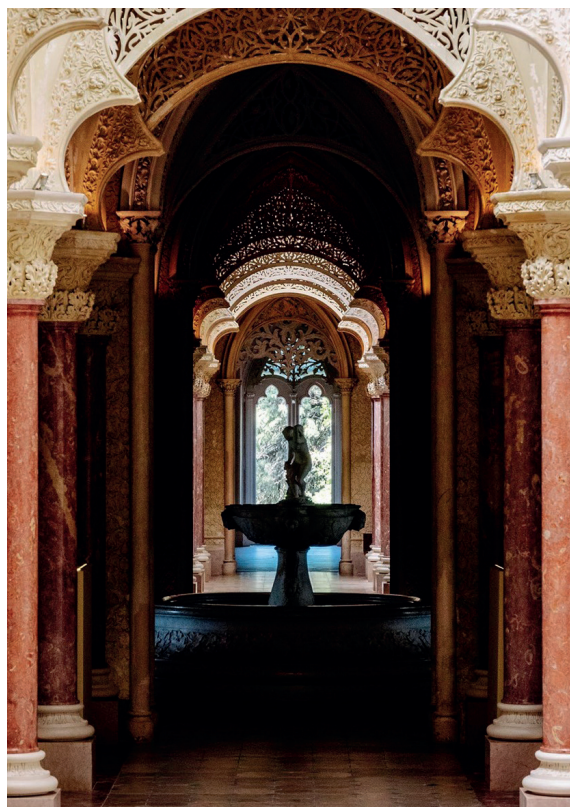


Figura 1.04 / 1.05 - Exterior e interior do Palácio de Monserrate, Sintra. Adaptado de ^[12]



Figura 1.06 / 1.07 - Exterior e detalhe do pavimento interior da *Chiesa de San Catal*, Palermo, imagem de Sofia Lemos, 2022

^[12] Adaptado de: www.parquesdesintra.pt

Arquitetura e Bioclimatismo no Mediterrâneo

A civilização árabe era conhecida por ser sofisticada e promotora do bem-estar, as suas construções eram lugares que procuravam proporcionar conforto. Pela forte relação entre o Homem e a terra, as suas edificações, em especial as casas, sempre foram determinadas pelas características da sua envolvente, com o fim de obter dela os maiores benefícios.

O clima é o elemento que mais influencia a casa mediterrânica. Com especial atenção ao clima quente e seco do Verão, período mais difícil do ano. As constantes preocupações de climatização traduzem-se em adaptações estruturais de forma a preservar a frescura do interior. Nomeadamente, os edifícios abrem-se a interiores ajardinados, frescos e sombreados; recorrem a pés direitos altos, que ventilam os interiores; isolam-se com paredes robustas à base de terra, adobe ou argamassa que ajudam a equilibrar a temperatura; a ligação entre o interior e exterior é alcançada por meio de escassos e reduzidos vãos, reixas nas portadas; e, por norma, a existência de um pátio interior com elementos de água e vegetação.

Há, portanto, um “bioclimatismo” subentendido, caracterizado por um grupo de sistemas passivos que reagem a um ambiente exterior ativo. Estas características concentram-se, essencialmente, nos sistemas de refrigeração natural e no uso e controlo deliberado da luz. Deste modo, a intensidade luminosa e a elevada exposição solar que se regista neste território, contrasta com a frescura e a baixa iluminação dos interiores.

O pátio, referido anteriormente como uma ligação interior e exterior, é o elemento de excelência da casa mediterrânica e é ao seu redor que se desenvolve toda a habitação. Caracteriza-se como um espaço privado e de caráter simbólico para a cultura mediterrânica. Para além de desempenhar um papel distribuidor da casa, protege a sua intimidade interior. Devido à estrutura urbana densa e concentrada, este espaço representa um papel importante como elemento higiénico e de espaço de introspeção e isolado da agitação do exterior. A casa, uma célula dentro da complexa massa de construções encaixadas, a carência e limitação de espaço público, é compensada com a riqueza do espaço privado e semiprivado.

Posteriormente, já no século XX a ideia de “Casa Pátio” atraiu a atenção de inúmeros arquitetos modernistas, este conceito provou ser adaptável às exigências funcionais da habitação moderna, mas também facilitou um estilo de vida mediterrânico tradicional que envolvia passar parte do dia no exterior. Era uma solução eficaz face ao espaço público limitado.

Em virtude de todas as características da casa mediterrânica, facilmente se concretiza uma inequívoca identidade partilhada no mediterrâneo.



Figura 1.08 / 1.09 - Pátio exterior da *Chiesa di Santa Caterina d'Alessandria*, Palermo, imagem de Sofia Lemos, 2022

Memória Cultural

Para além do notório legado construtivo que o povo Islâmico nos deixou, também herdámos costumes menos explícitos que se enraizaram no nosso dia-a-dia e são visíveis nas nossas tradições. Sendo uma comunidade solidária com espírito de entreaajuda, que estimava as pessoas, o toque e a celebração, herdaram-nos o conceito de viver em sociedade. A teia de ruelas estreitas presente nas cidades mediterrânicas é prova de uma intensa vida comunitária e do sentido de boa vizinhança Islâmica.

As suas habitações refletiam este princípio social. O pátio, além de ser um local de descontração e de fuga da cidade, servia também como zona social, onde as pessoas se juntavam para confraternizar. Antigamente, segundo a categoria social do proprietário da casa, o pátio contava com dois, um ou nenhum pórtico nos seus lados menores. Em frente, e centrada em cada um dos pórticos, existia uma sala prestigiada com várias funcionalidades, uma das quais servir refeições em dias excecionais. Também a cozinha estava, geralmente, virada para o pátio, desta forma, para além de servir de espaço de confeção de alimentos, servia também como um local familiar de convivência.

Em suma, os espaços sociais encontravam-se próximos uns dos outros e concentrados no primeiro piso, desta forma, tornavam-se um incentivo à relação e interação entre os seus habitantes e também visitantes.

Podemos afirmar que os muçulmanos influenciaram a nossa forma de estar e os nossos hábitos culturais que nos destacam de outros povos. Graças a eles somos um povo afetuoso que estima o toque e o abraço, preservamos o hábito de sentar à mesa – parte central dos convívios - para socializar com os nossos familiares e amigos, gostamos de comemorar com refeições e vinho de qualidade.

Por esta razão a nossa gastronomia – alimentação mediterrânica – e os nossos vinhos são admirados e considerados dos melhores do mundo. Sendo que a partir do século XXI assistimos a uma forte expansão da velha tradição de produção de vinho, aliada à reformulação do conceito de adega e à criação de uma nova forma de turismo, – o enoturismo – hoje, procurado por inúmeros turistas que visitam o mediterrâneo e que anseiam conhecer as nossas produções vinícolas.



Figura 2.01 - Detalhe de um banco rústico da Adega Alta Mora, Castiglione di Sicilia, Catânia. Adaptado de ^[13]

^[13] Adaptado de: www.ruffinoassociati.it

Capítulo 2

A Arte Vitivinícola

O vinho é uma arte milenar, uma tradição enraizada no mediterrâneo e no seu povo, pelo seu clima, perfil geográfico e tipologia de solo provou ser um excelente laboratório vínico. Outrora a sua produção era menos habitual, realizada para fins religiosos, medicinais ou para classes mais elevadas, a posteriori tornou-se acessível a todos por ser considerado um “alimento essencial”. Sendo que atualmente é uma bebida universal, repleta de grande simbologia, destacando-se como um dos principais fatores no desenvolvimento das civilizações modernas e responsável por parte da economia de vários países desta região.

Associadas à vitivinicultura - atividade de cultivo da vinha e fabrico de vinho - estão as adegas, indissociáveis da cultura mediterrânica. Antigamente com um carácter vernacular, servia de apoio à habitação e à prática agrícola, o seu único propósito era servir a produção e armazenamento de vinho.

Com a contemporaneidade vieram novos desafios e hoje são considerados espaços sensoriais repletos de experiências que atraem pessoas de todo o mundo. “Uma adega já não é o que era. Está melhor, assim como o vinho.” (Castanheira, 2009, p.52) ^[14]

Atualmente, inúmeras vinícolas procuram uma nova vida, mais moderna e de acordo com o significado do vinho nos dias atuais, que se tornou degustação, cultura, hospitalidade, marketing e turismo.

É inegável a influência da vitivinicultura no desenvolvimento cultural e histórico do mundo rural, pode ser um pretexto importante para o renascimento de algumas áreas que passaram por um processo de degradação, salvando-as do abandono. Desta forma, podem oferecer um contributo para o desenvolvimento económico e turístico de um local em risco de empobrecimento territorial e cultural. É exemplo o interior do Alentejo e da Sicília, em que ambos recorrem a este atributo para atrair visitantes.

^[14] Neves, J. & Figueira, J. (2017). *Portuguese Contemporary Wine Architecture*. Lisboa: Uzina Books.

Origem e Expansão no Mediterrâneo

Como já foi referido, a arte vitivinícola é uma das atividades mais antigas da civilização, sendo difícil prever com rigor a sua origem. Foram os egípcios, em 3000 a.C, que realizaram as primeiras representações artísticas e registos escritos sobre o processo de vinificação.

No entanto, materialmente os primeiros vestígios da arte vitivinícola foram encontrados na época do Neolítico, na região do Cáucaso. Onde existem registos da primeira adega do mundo - na caverna Areni, na Arménia - e onde há cerca de 8.000 anos a *Vitis Vinifera* ^[15] foi domesticada e desde então é utilizada para a produção de vinho. Deste local, as videiras domesticadas iniciaram a sua propagação gradual. Chegaram primeiro ao sul da Grécia e posteriormente, aos Balcãs e sul da Itália. Foi a partir deste território, na época chamado de Magna Grécia, que as videiras chegaram a boa parte do mediterrâneo.

A vitivinicultura sofreu transformações ao longo dos séculos, principalmente devido à religião. Como por exemplo, com a reconquista Cristã o vinho assumiu um importante papel nas cerimónias religiosas, o que favoreceu a cultura da vinha e incentivou a Igreja a estabelecer-se como proprietária de extensos vinhedos nos mosteiros das principais ordens religiosas da Europa. Deste modo, esta religião aproveitou economicamente o prestígio desta bebida e contribuiu para a sua forte propagação e desenvolvimento no mediterrâneo, o qual, mais tarde, começou a pertencer à dieta deste povo.



Figura 2.02 / 2.03 - Exterior e interior da caverna Areni, adega mais antiga do mundo, Arménia. Adaptado de [16]

[15] Espécie de videira mais cultivada para a produção de vinho na Europa.

[16] Adaptado de: www.revistaadega.uol.com.br

Vitivinicultura na Atualidade: Enoturismo

Mais recentemente, a evolução tecnológica proporcionou mudanças e aperfeiçoamentos na arte vitivinícola. A ação humana foi sendo substituída pelas máquinas, levando a um aumento substancial na comercialização do vinho, e consequentemente, a novas exigências deste setor.

As adegas rurais deixaram de ser suficientes para servir as necessidades do mundo contemporâneo, que requer uma maior velocidade de fabrico e maior quantidade de produção para acompanhar o elevado número de compras e a grande exportação de vinho que existe na atualidade. Houve, portanto, a necessidade de ampliar e modernizar as instalações de produção de vinho. Um exemplo são os espaços destinados à fermentação que outrora, eram paredes de betão e foram substituídos pelas cubas em aço inoxidável, obrigando a um aumento do pé direito das adegas de forma a abrigá-las.

Juntamente com o aumento do comércio do vinho cresceu o número de enófilos,^[15] o que impulsionou a criação de novas experiências referentes a este tema e a mais um *upgrade* deste setor. Assim, o vinho deixou de ser apenas um produto para consumo e passou a ser uma marca e a representar uma série de experiências sensoriais. Posto isto, a paisagem transformou-se, as adegas, as quintas, os solares e as casas de campo adquiriram um papel crucial na valorização da vitivinicultura e converteram-se para dar forma às novas vivências.

O crescente número de enófilos^[17] e a procura pelas novas sensações e experiências, conduziram ao aparecimento do enoturismo, também conhecido por turismo do vinho. Consiste essencialmente na viagem motivada pela apreciação do sabor e aroma dos vinhos, das tradições e cultura das regiões que o produzem. É uma atividade económica recente e ainda em desenvolvimento com muito impacto na região do mediterrâneo. Este tipo de turismo abrange uma série de atividades. Desde visitas a adegas, caves e museus, provas cegas, degustações de vinho, alojamento em hotéis, tratamentos em spas com vinoterapia,^[18] enogastronomia,^[19] percursos pelas rotas dos vinhos, eventos vínicos, entre outros.

^[17] Apreciadores que gostam de conhecer e estudar os vinhos.

^[18] Aproveitamento de desperdícios de uva para tratamentos.

^[19] Harmonização de vinhos e alimentos.

Estas práticas desencadearam a criação de vários espaços relacionados com o tema do vinho, assim como *enotecas*,^[20] garrafeiras, museus, restaurantes, *wine bars*,^[21] spas, hotéis e alojamentos locais associados às adegas. Todos estes espaços e atividades contribuem positivamente para o desenvolvimento regional, assim como para o crescimento da sua economia.

O enoturismo possui um papel importante neste setor, no entanto, é o design de interiores que tem a responsabilidade de valorizar estes espaços, é nesta intervenção, que se vinculam a arte e os saberes ancestrais, o que tem um papel preponderante na rentabilização da vitivinicultura.



Figura 2.04 - Restaurante Taberna da Adega da Lusovini, Nelas, Viseu, imagem de Sofia Lemos, 2022



Figura 2.05 - Caves Messias, Mealhada, Aveiro, imagem de Sofia Lemos, 2022



Figura 2.06 - Entrada do Hotel L'and Vineyards, Montemor-o-Novo, Évora, imagem de Sofia Lemos, 2022

^[20] Loja de vinhos que também permite o seu consumo e prova no espaço.

^[21] Bar que serve exclusivamente vinhos.

Contributo Sensorial dos Interiores

O design de interiores assume uma função diferenciadora e revela-se um impulsionador do enoturismo, e consequentemente da vitivinicultura, assumindo um papel fundamental na transformação dos edifícios vínicos, alguns de cariz histórico repletos de simbologia.

Difundido do modelo agrícola tradicional com a premissa de que a imagem da adega deve comunicar para um público cada vez mais exigente, assim como, o desejo de tornar a marca de vinhos reconhecível, conduziu a uma verdadeira revolução de significado que, obrigou a repensar o espaço das adegas, como elemento central do enoturismo.

A conjugação do turismo com o design, proporcionou que estes espaços fossem fortemente reinventados, dando-lhes um novo propósito mais adequado à contemporaneidade. Hoje, as adegas unem os interesses vitivinícolas e turísticos, traduzindo-se em espaços imersivos com características próprias e diversas experiências sensoriais para oferecer.

Esta transformação requer um longo trabalho de equipa entre arquitetos e designers. Os primeiros ficam incumbidos de seduzir e conduzir os clientes ao seu interior, enquanto que a conquista e fidelização com a marca é responsabilidade dos designers, que através do projeto de interiores sedutor e comunicativo, procuram encaminhar o visitante para uma nova dimensão sensorial, criando ambientes que respiram conforto e bem estar, atraindo cada vez mais admiradores e contribuindo para a expansão e promoção do setor vínico.

As instalações produtoras de vinho - um produto “puro” e proveniente da natureza - devem responder a certos critérios ecológicos. O edifício deve ser um elemento discreto incorporado na paisagem com atenção à sustentabilidade generalizada e ao controlo da escala humana com uma medida harmoniosa. Desta forma, o design torna-se uma ferramenta essencial que, tanto no caso de remodelações como de novas edificações, deve caminhar nesta direção ecológica e reconstruir paisagens, de forma a respeitar as características do seu território e contribuir para uma valorização do mesmo. O principal foco é colocado na escolha dos materiais e técnicas mais sustentáveis, assim como nos aspetos bioclimáticos.

Reconhece-se uma nova geração de produtores e agricultores de vinho que retomaram à terra com um espírito e consciência diferentes dos tempos passados, e obras que ensinam a viver de forma diferente, em contato com a Natureza, que exige compreensão e criatividade não invasiva. (Molinari, 2017, p.19) ^[22]

Conclui-se que o renascimento deste setor promoveu o desenvolvimento de novos espaços dedicados à produção de vinho e obras nas quais a questão da marca, por vezes combinada com a prestigiada assinatura de um ilustre arquiteto, designer ou artista, se tornou mais importante do que o próprio produto.

Hoje existe uma maior responsabilidade em projetar estas instalações, exige o relacionamento entre o edificado e a envolvente, a paisagem e atividade humana, assim como, a tradição e o progresso. Opostos que se combinam e que procuram unir a beleza projetual da adega com a pureza da criação do vinho.



Figura 2.07 - Suites *Wine Barrel*, Hotel Quinta da Pacheca, Lamego, Viseu, imagem de Carolina Albuquerque, 2022

^[22] Molinari, L. (2017). *Cantine da Collezione: Itinerari di Architettura Contemporanea nel Paesaggio Italiano*. Florença: forma.

Atmosfera e Sentidos na Experiência do Habitar

Proporcionar uma cultura imersiva com a cultura do vinho, apenas é possível se o design de interiores tiver a capacidade de criar atmosferas. Na expansão do setor vitivinícola, estas têm o papel de suscitar a curiosidade e estimular os sentimentos dos utilizadores. Este é talvez o seu papel mais complexo, visto que as atmosferas comunicam com cada indivíduo de forma distinta.

Este conceito de atmosfera foi introduzido pelo Arquiteto Peter Zumthor e hoje é uma referência no mundo todo. Ele compara o espaço a um instrumento musical gigante, onde cada tipo de detalhe, material, revestimento ou mobiliário, se pronunciam de maneira diferente e transmitem diversas sensações. “Oíçam! Cada espaço funciona como um instrumento grande, coleciona, amplia e transmite sons. Isso tem a ver com a sua forma, com a superfície dos materiais e com a maneira como estes estão fixos.” (Zumthor, 2006, p.29) ^[23]

Para além das propriedades das atmosferas, os nossos sentidos e o nosso corpo avaliam as suas características e vão influenciar a nossa experiência sensorial em determinado espaço. Os interiores evocam um contato extremamente íntimo com o corpo. “O mundo é refletido no corpo, e o corpo é projetado no mundo. (...)” (Pallasmaa, 2011, p.43) ^[24] Enfatizam a nossa experiência existencial, observamos, tocamos, ouvimos e exploramos o mundo. Assim, o design de interiores tem a função de integrar, direcionar e organizar o comportamento e o movimento humano em determinado espaço, não só o influencia, como estimula os seus sentidos, podendo proporcionar-lhe uma experiência multissensorial. O seu objetivo é criar um equilíbrio entre a serenidade, que permita o Homem sentir-se bem em determinado espaço, e a sedução de lhe suscitar curiosidade e convidá-lo a explorar e a percorrer.

A ideia de projetar um espaço é torná-lo parte da envolvência e da vida das pessoas, não é ser apenas um local físico, deve ser habitado.

^[23] Zumthor, P. (2009). *Atmosferas*. Barcelona: Editorial Gustavo Gili.

^[24] Pallasmaa, J. (2011). *Os Olhos da Pele: A Arquitetura e os Sentidos*. Porto Alegre: Bookman.

(...) a estação ferroviária, a autoestrada, a represa, o mercado são construções e não habitações. Essas várias construções estão, porém, no âmbito de nosso habitar, um âmbito que ultrapassa essas construções sem limitar-se a uma habitação. Na autoestrada, o motorista do caminhão está em casa, embora ali não seja a sua residência; (...) Essas construções oferecem ao homem um abrigo. Nelas, o homem de certo modo habita e não habita, se por habitar entende-se simplesmente possuir uma residência. (Denken, 1951, p.1) ^[25]

Habitar refere-se, portanto, a um comportamento que o homem realiza em determinado espaço, este deve promover o conforto e o bem-estar do utilizador, caso contrário, as pessoas não irão conseguir habitar o espaço, mas sim utilizá-lo.

Neste sentido e como contributo à expansão do setor vitivinícola, o design de interiores deve promover atmosferas agradáveis, que estimulem sensorialmente os clientes e que lhes permitam habitar o espaço.

^[25] Denken, B. (1951). *Construir, Habitar, Pensar*. Segunda Reunião de Darmstadt. Pfullingen, Alemanha.

O Nascimento de uma Nova Tipologia Geral das Adegas

Atualmente, a adega deixa de ser um edifício dedicado exclusivamente à produção de vinho, passa a estar aberta ao público e são cada vez mais espaços temáticos que incluem novas atividades, nomeadamente o alojamento, visitas guiadas, degustações, refeições enogastronómicas, entre outras.

Isto obriga a criar condições para receber os enoturistas, estabelecendo alguns espaços exclusivos, ou por vezes, um “edifício paralelo” ao edifício funcional com um acesso que possibilite o visitante fazer o seu percurso, e um outro, que permita os trabalhadores executar a sua atividade sem interrupções, evitando prejudicar o produto ou até acidentes. Desta forma, torna-se possível para os novos modelos de adega conciliar a fabricação do vinho com o turismo.

Relativamente aos materiais, há uma procura pelo tradicional sem sacrificar a consciência da contemporaneidade. Assim como, o aproveitamento das estruturas monumentais originais e de seus elementos patrimoniais, culturais e paisagísticos, de forma a preservar a sua identidade.

Apesar de ser tudo ponderado, há uma especial atenção às salas das barricas, - a alma da adega - que devem responder a específicos parâmetros de organização, proteção e de acessibilidades. Estas requerem determinadas condições térmicas e uma concordância entre a sua orientação solar e a sua implantação, sendo recorrente o enterro total, como por exemplo na Herdade do Freixo, autoria do arquiteto Frederico Valsassina, ou parcial, como a Adega Alta Mora Cusumano, obra do estúdio Ruffino Associati.



Figura 2.08 - Adega Herdade do Freixo, Redondo, Évora, imagem de Sofia Lemos, 2022



Figura 2.09 - Adega Alta Mora Cusumano, Castiglione di Sicilia, Catânia, imagem de Sofia Lemos, 2022

O clima favorável do mediterrâneo permite que o espaço exterior se converta numa parte integrante do projeto funcional, criando, muitas vezes, pátios habitáveis. Como resultado, as adegas procuram uma envolvente mediterrânica, que se traduz numa atenção ao clima, materiais, luz e cores da paisagem rural, bem como às formas de vida de seus habitantes. “A adega evoca uma espécie de diálogo entre dois seres, a natureza no seu estado harmonioso e o Homem na busca do seu progresso.” (Neves, 2017, p.278) ^[26] Estes espaços foram repensados através do design articulado com o enoturismo, hoje são protagonistas da atividade de produção de vinho, assumindo uma imagem da marca e do produtor.

^[26] Neves, J. & Figueira, J. (2017). *Portuguese Contemporary Wine Architecture*. Lisboa: Uzina Books.



Figura 3.01 - Zona central do interior da Herdade do Freixo, Redondo, Évora, imagem de Sofia Lemos, 2022

Capítulo 3

Habitar a Vitivinicultura no Alentejo e na Sicília

O mediterrâneo é uma região privilegiada na produção de vinho, não só pelo seu clima favorável que permite uma perfeita maturação das uvas, mas também pela importância desta bebida na dieta mediterrânica e na sua economia. Tanto o Alentejo como a Sicília são exemplos de uma cultura vitivinícola de qualidade. Apesar de ambos partilharem um clima idêntico, apresentam topografias muito distintas - o Alentejo onde predominam as planícies e a Sicília de topografia montanhosa - que afetam o vinho como produto final, assim como os espaços vitivinícolas que o produzem e respetivos locais de enoturismo.

No âmbito do estágio realizado em Palermo e das visitas às adegas Alentejanas e Sicilianas, houve a oportunidade de observar estas diferenças e também testemunhar as metodologias de produção e venda no setor vitivinícola em ambos os territórios.

Contextualização Vitivinícola Alentejana

O vinho pertence à cultura portuguesa desde a civilização romana, tendo a sua popularidade aumentado durante o regime do Estado Novo com a propaganda ao seu consumo. A partir dessa época, a vitivinicultura portuguesa evoluiu rapidamente e hoje é reconhecida no mercado externo, tornando-se uma atividade de peso indiscutível para Portugal.

Uma das melhores regiões produtoras de vinho do nosso país é o Alentejo, destacado pela sua acentuada mediterraneidade face às restantes zonas do país. Antigamente este território não possuía apoios das políticas agrícolas nacionais, o vinho tinha uma importância diminuta e destinava-se essencialmente ao consumo local. Apenas nos anos 80, o Alentejo foi submetido à grande revolução da produção vitivinícola, provando ter uma enorme capacidade de organização que justificou a demarcação oficial da região em 1988.

A variedade de composição dos seus solos associadas às características do clima, favorecem o cultivo da vinha. Além disso, têm-se vindo a criar novas tecnologias que contribuem para o desenvolvimento desta atividade agrícola.

A intervenção humana através do melhoramento dos sistemas de rega, da seleção clonal das videiras e uma série de técnicas enológicas favoreceram nas últimas décadas a produção de vinhos de grande qualidade mesmo em locais onde antes não era possível. (Neves, & Figueiredo, 2017, p.3) ^[27]

Atualmente, o setor vitivinícola é uma das principais atividades do Alentejo que estimula o desenvolvimento das suas regiões interiores, através da maior empregabilidade, infraestruturas, e conseqüentemente, um maior crescimento económico e desenvolvimento local e regional. Também com a evolução do enoturismo, foi necessária a recuperação das adegas, assim como a criação de novos espaços relacionados. Desde estabelecimentos hoteleiros, restaurantes, ou até novas adegas que visam oferecer experiências inovadoras.

Esta atividade além de invocar a cultura do vinho, apela também à cultura nacional. Por consequência, o enoturismo em Portugal, nomeadamente na região do Alentejo, integra, muitas vezes, experiências onde o vinho e o fado são protagonistas. Uma conjugação que perdura desde a origem deste estilo musical, no qual o vinho assume um papel inspirador nas letras que contam histórias de vida difíceis.

Paisagem e Espaços Vitivinícolas

Portugal apresenta uma enorme variedade paisagística entre as diversas regiões produtoras de vinho. Existe a “topografia sinuosa dos socacos no Douro”, (Neves, & Figueiredo, 2017, p.3) ^[27] - similar à Ilha Pantelleria, localizada no estreito da Sicília - onde as adegas tiram partido da paisagem e superfícies mais acidentadas. Em contraste com a topografia mais plana, delicada e sensível do Alentejo, na qual as adegas tendem a ser mais “objetivas, mesmo quando submergem no solo.” (Neves, & Figueiredo, 2017, p.3) ^[27]

Neste contexto, torna-se um desafio intervir neste território rural e encontrar o equilíbrio entre o pré-existente, o edificado e a envolvente. “A estreita ligação visual entre o interior dos espaços e a envolvente acentua uma atmosfera intimista onde a ruralidade está sempre presente.” (Neves, & Figueiredo, 2017, p.30) ^[27] As adegas, na sua maioria são edifícios construídos de raiz, algumas mais contidas e funcionais que surgem nas planícies a sul, outras totalmente ou parcialmente *hipogea*, ^[28] por questões bioclimáticas ou para minimizar o impacto no território.

Muitos destes edifícios resultam da reabilitação e ampliação de estruturas já existentes, “sobretudo quando estas apresentam algum valor material ou patrimonial.” (Neves, & Figueiredo, 2017, p.3) ^[27] Caracterizando-se por uma mistura de materiais tradicionais e contemporâneos, de forma a preservar a identidade vernacular do vinho.

Neste território, também as plantações das videiras são realizadas em grandes planícies, sobretudo em solos heterogêneos de argila, granito, calcário e xisto. A paisagem aliada às condições climáticas e topográficas favoráveis do Alentejo, conferem aos seus vinhos uma identidade que os distingue. Esta qualidade associada às experiências de enoturismo num ambiente introspetivo, fora da cidade e da agitação urbana torna esta região um dos destinos mais elegidos pelos enoturistas.

^[27] Neves, J. & Figueira, J. (2017). *Portuguese Contemporary Wine Architecture*. Lisboa: Uzina Books.

^[28] Expressão técnica para designar algo subterrâneo.



Figura 3.02 - Paisagem Alentejana, Campo Maior, imagem de Sofia Lemos, 2022

Contextualização Vitivinícola Siciliana

A Sicília é a maior ilha do Mediterrâneo, devido à sua posição geográfica e facilidade de navegação, por se tratarem de águas calmas, foi desde sempre um cruzamento de diversos povos. As primeiras vinhas, herdadas dos colonos gregos, floresceram graças às condições climáticas favoráveis, dando início à produção de vinho na região. Posteriormente, todas as civilizações que colonizaram e dominaram esta ilha deixaram influências na produção vitivinícola.

No século XVIII, a criação do vinho licoroso de Marsala ^[29] conduziu a uma grande evolução da indústria enológica de Sicília. Todavia, a autêntica Revolução Vinícola Siciliana deu-se apenas nos últimos vinte anos, o que elevou os vinhos da ilha ao topo da qualidade mundial. A partir dessa altura surgiram novos produtores de vinho ou reestruturações de adegas históricas já existentes.

Atualmente, a Sicília além de cativar pela sua paisagem exuberante, é também “palco” da produção dos mais populares vinhos do mediterrâneo.

Paisagem e Espaços Vitivinícolas

Atendendo aos seus solos favoráveis e ao seu clima quente e seco, que promove uma uva doce e amadurecida, Sicília é talhada para a produção de vinho. Com áreas montanhosas e acidentadas, os solos desta região italiana localizam-se em encostas com ótima incidência solar, que protegem e promovem o desenvolvimento da videira. Desta forma, encontramos vinhedos por toda parte, que vão das colinas até às zonas costeiras.

O seu vinho caracteriza-se pela riqueza da sua história e do seu sabor, “dotado do seu próprio carácter e bem diferenciado de outros tipos de vinho.” (Molinari, 2017, p.10) ^[30]

^[29] Vinho tradicional da cidade de Marsala, pode ser equiparado ao vinho do Porto.

^[30] Molinari, L. (2017). *Cantine da Collezione: Itinerari di Architettura Contemporanea nel Paesaggio Italiano*. Florença: Forma.

Nos últimos anos, com o enoturismo surgiram algumas obras de grande qualidade. Por conseguinte, hoje podemos observar nesta região as “adeegas magníficas, impressionantes, quase oníricas que muitas vezes remetem na conceção aos elementos da natureza.” (Venturi, 2017, p.77) ^[31]

Construções inspiradoras de tons quentes e aspetos terrosos, que vão de encontro à paisagem e que estimulam os sentidos, oferecendo conforto e versatilidade, acompanhada de uma contemporaneidade despretensiosa.

Das diversas zonas Sicilianas produtoras de vinho, a que tem mais destaque é a região da Catânia, mais especificamente do Monte Etna – um dos vulcões mais ativos do Planeta. A riqueza do solo vulcânico, pelas suas capacidades fertilizantes, é ideal para o cultivo das uvas, favorecendo os solos da ilha com uma diversidade e riqueza em nutrientes.

Além de ter solos ricos, a altura do Monte Etna de 3.326 m acima do nível do mar combinada com sua proximidade com o mar Jônico proporciona essa grande variedade de microclimas. Uma combinação que torna as encostas do Monte Etna um parque de diversões para os produtores de vinho. (...) A topografia com altitudes que variam entre 350 e 1.000 m de altitude, requer um trabalho manual pesado, pois não é mecanizável e envolve gastos muito elevados. (Ribeiro, 2021) ^[32]

Hoje a Sicília é uma das maiores regiões produtoras de vinho em Itália, caracterizado por um sabor suave e consensual. As suas cores, sabores, paisagem e cultura fazem desta região uma das mais visitadas de Itália. Desta forma, o enoturismo torna-se uma das suas principais actividades económicas.

^[31] Venturi, V. (2017). *Cantine d'Autore: Viaggio nell'architettura del vino*. Roma: All Around.

^[32] Adptado de: <https://vinhoitaliano.com>



Figura 3.03 - Vista do *Mount Etna*, Catânia, imagem de Sofia Lemos, 2022

Casos de Estudo

A intenção de demonstrar a capacidade do design de interiores em amplificar as características sensoriais dos espaços dedicados ao setor vitivinícola, resultou na seleção e estudo de uma adega icónica de cada uma das regiões mencionadas, Alentejo e Sicília. Respetivamente a Adega Mayor em Campo Maior, Évora e a “Cantina”^[33] Alta Mora Cusumano, em Castiglione di Sicília, Catânia.

O método utilizado no levantamento e recolha de informação, baseou-se na análise documental preexistente, recolha de imagens e entrevistas no local, livros e publicações em revistas, artigos sobre as adegas, desenhos técnicos, fotografias, entre outros aspetos fundamentais na interpretação do estudo em questão. Além disso, procuramos visitar as adegas e conversar com funcionários e/ou arquitetos que as projetaram, promovendo um contacto mais íntimo com o projeto em estudo. O interesse na deslocação a estes locais fundamentou-se também na perceção de elementos essenciais para o desenvolvimento do projeto apresentado no relatório de estágio, a compreensão do seu programa funcional produtivo, o entendimento dos espaços, as suas dimensões e conexões entre eles, os materiais, sistemas construtivos utilizados e a relação do edifício com a envolvente.

A conclusão do estudo permitiu estabelecer padrões, semelhanças e diferenças entre ambos os casos de estudo, assim como, contribuiu para o desenvolvimento do tema de trabalho.



Figura 3.04 - Adega Mayor, Campo Maior, Portalegre. Adaptado de^[34]



Figura 3.05 - Adega Alta Mora, Castiglione di Sicilia, Catânia, Adaptado de^[35]

^[33] Palavra italiana que significa “adeaga” em português.

^[34] Adaptado de: <https://www.adegamayor.pt>

^[35] Adaptado de: <https://www.ruffinoassociati.it>

Adega Mayor

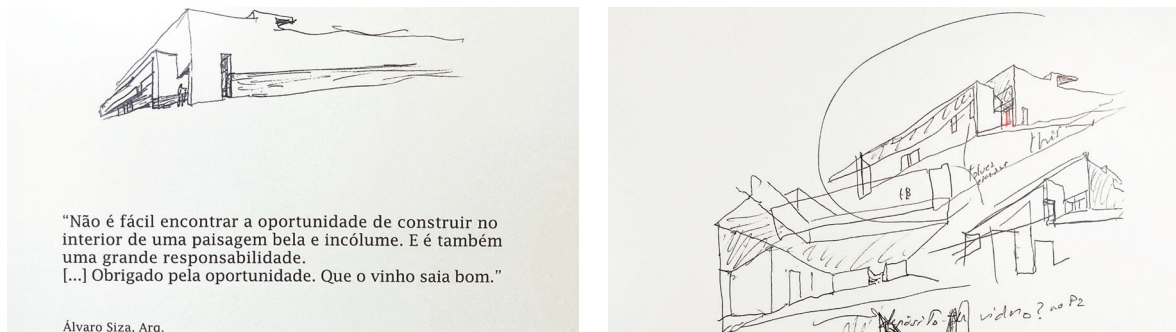


Figura 3.06 / 3.07 - Esquissos e citação do Arquiteto Álvaro Siza Vieira, Adega Mayor, Campo Maior, imagens de Sofia Lemos, 2022

Contextualização

Em Portugal existem inúmeras obras que relacionam a arquitetura e o design, com o programa funcional da adega. A relação entre a temática e o local, fazem com que cada projeto apresente abordagens muito distintas, que resultam em diferentes conceitos e tipologias. A Adega Mayor, situada em Campo Maior, da autoria do Arquiteto Álvaro Siza Vieira, foi a primeira adega de autor a nascer em Portugal, hoje é “uma referência arquitetónica a nível mundial, que distingue e eleva a herança vinícola da região do Alentejo.” ^[36] e que representa positivamente uma indústria vinhateira, acrescentando valor à própria marca vinícola.

Trata-se de uma abordagem funcional que se destaca na paisagem pelo contraste que provoca. Segundo Siza, é grande o desafio de integrar um edifício de produção agrícola de grandes dimensões, num meio ambiente como o Alentejo, caracterizado por planícies extensas e edifícios quase inexistentes. A solução mais fácil seria enterrar o edifício, no entanto, Siza Vieira optou por assumir o edifício à superfície, formando assim um contraste com os campos de cultivo da envolvente. Esta preocupação com o contexto, conduz a um método de projetar que valoriza as potencialidades da morfologia pré-existente.

Assim sendo, em 2007 nasce “num morro de declive suave” (Neves, 2017, p.246) ^[37] a Adega Mayor, com foco na produção do vinho, sem condicionar o aspeto enoturístico tão importante para a região Alentejo. Neste caso não contempla um espaço de alojamento, mas realiza diversas experiências, tais como “ser enólogo por um dia”, visitas com degustação, piqueniques, aulas de yoga com prova de vinhos, entre outras.

^[36] Retirado de: <https://www.adegamayor.pt>

^[37] Neves, J. & Figueira, J. (2017). *Portuguese Contemporary Wine Architecture*. Lisboa: Uzina Books.

Objeto de Estudo

De forma retangular, com 120 metros de comprimento, 40 metros de largura e 8 metros de altura e composta por três pisos. A sua linearidade é devida à otimização da funcionalidade produtiva.

O piso 0 é composto pelo átrio, a receção, a loja de vinhos, o armazém, a sala das barricas - e toda a linha de produção. O espaço de produção é de pé direito duplo para garantir altura suficiente para ter áreas de acesso ao topo das cubas, assim como a sala de envelhecimento, que permite uma pequena entrada de luz fria. Desta forma, a zona de produção desenvolve-se em duas cotas diferentes, uma com acesso através de uma rampa exterior onde são recepcionadas as uvas e outra onde se inicia o percurso de transformação da uva até à zona de engarrafamento.

Também à cota deste piso, existe uma zona de acesso a sudoeste com um parque de estacionamento protegido por uma pérgula.



Figura 3.08 - Zona de produção, Adega Mayor, Campo Maior, imagem de Sofia Lemos, 2022



Figura 3.09 - Sala de barricas, Adega Mayor, Campo Maior, imagem de Sofia Lemos, 2022

O piso 1 destina-se aos trabalhadores e aos espaços técnicos, é composto por escritórios, sala de reuniões, laboratório, vestiários e sanitários. Sendo que, o laboratório, a sala de reuniões e a administração têm vista privilegiada para a sala de barris.



Figura 3.10 - Corredor do primeiro piso, Adega Mayor, Campo Maior, imagem de Sofia Lemos, 2022



Figura 3.11 - Vista do laboratório, Adega Mayor, Campo Maior, imagem de Sofia Lemos, 2022

O piso 2 ficou assim reservado para o enoturismo, composto por sanitários, sala de provas e um vasto terraço ajardinado com um espelho de água que proporciona aos visitantes terem uma diferente perspetiva da adega e da envolvente. Este elemento de água tem uma função muito importante na climatização e humidade da adega, em especial no arrefecimento da sala dos barris.

O que aparenta ser uma adega industrial focada na sua produção, revela-se também uma adega pensada para receber o turista. E apesar destas duas vertentes, há uma boa gestão e separação das diferentes áreas, enquanto que a produção começa no Nordeste e nos pisos inferiores, os espaços turísticos estão a Sudoeste e no piso superior. Assim os espaços mais agitados de trabalho, não interferem com os espaços mais tranquilos de lazer.

É um edifício de traços simples, baseado num paralelepípedo retangular. Composto por um volume de desenvolvimento horizontal, no qual o topo a sudoeste, correspondente à entrada principal, assume uma maior importância, pela inclusão do terceiro piso, espaço destinado ao turismo.



Figura 3.12 - Espelho de água, Adega Mayor, Campo Maior, imagem de Sofia Lemos, 2022

A penetração da luz é controlada nos espaços produtivos da adega, existindo apenas vãos na extremidade do edifício.

Em relação aos materiais do interior, a sala de envelhecimento do vinho é a que requer mais atenção para manter a temperatura natural através do próprio edifício, desta forma, as paredes de quase 1m de espessura são feitas de betão estrutural e o pavimento em granito com juntas espaçadas para arrefecer a sala. Estes detalhes aliados ao jardim com o espelho de água, à ausência de vãos de luz e a uma máquina de humidade que auxilia no controlo da temperatura, criam um clima ideal e natural para a maturação do vinho, que posteriormente, se reflete na qualidade do produto.

Na zona de produção foi também utilizado o betão estrutural, tanto nas paredes como na cobertura. Em todos os outros locais utilizou-se parede de tijolo rebocada e pintada a branco, com cerâmica no pavimento e somente, até metade da altura das paredes. Como contraste a estes materiais mais frios, o mobiliário é maioritariamente de madeira, o que contribui para uma sensação de temperatura mais quente e acolhedora.

Exteriormente, as fachadas são dominadas pelo branco, uma cor que relembra as habitações típicas locais.

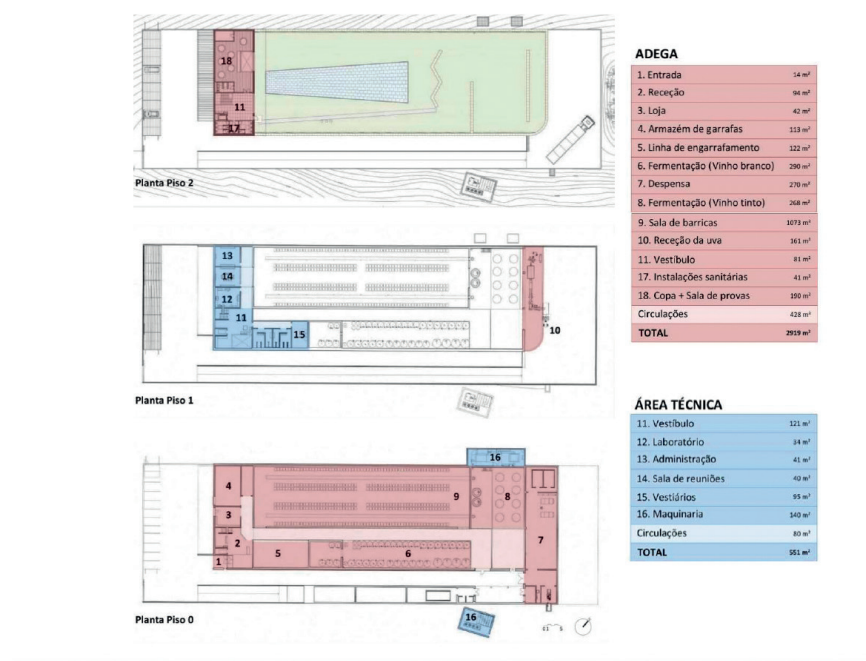


Figura 3.13 - Esquema planimétrico da Adega Mayor, Campo Maior. Adaptado de [38]

[38] Adaptado de: Sá, T. (2020). *Da Adega para o Hotel. Arquitetura e Enoturismo*. Dissertação de Mestrado. Escola Superior Gallaecia, Vila Nova da Cerveira.

Adega Alta Mora Cusumano

Contextualização

A adega Alta Mora Cusumano foi construída em 2015 e situa-se na província da Catânia, mais especificamente em Castiglione di Sicilia, e portanto, muito próxima do vulcão Etna. O solo vulcânico fértil deste território peculiar, torna-se o local perfeito para a produção de vinhos de qualidade e sabor distinto.

Tendo sido projetada pelo estúdio Ruffino Associati, um estúdio atento às questões ambientais, esta adega foi inspirada na envolvente e desenhada de forma a causar o mínimo impacto possível na paisagem. O projeto tem como foco a elaboração de uma adega sustentável que contempla as necessidades do meio ambiente, da sociedade e da economia.

Altamora é uma adega localizada na zona do Etna da quinta Cusumano. O projeto é inteiramente inspirado no respeito à terra e à natureza, é subterrâneo para reduzir o impacto no meio ambiente e melhorar o consumo de energia, também a diferença natural de alturas é explorada para evitar o bombeamento dos mostos, aproveitando a sua gravidade natural. ^[39]

Objeto de Estudo

O lote, no qual se insere a adega, é ocupado por uma vinha, um olival e um conjunto de edifícios rurais e habitacionais, testemunho de uma antiga tradição agrícola. Sendo que a área de intervenção, tem uma forma retangular e abrange um total de aproximadamente 1200 m².

É um projeto sustentável assente nos princípios da construção bioclimática. Como tal aposta na orientação e na proteção solar adequada, com ventilação controlada e uma construção subterrânea que garante uma boa estabilidade térmica.

Assim sendo, o projeto inicia-se com uma análise profunda das necessidades energéticas da zona técnica, em especial na sala de envelhecimento. A temperatura desta é fundamental

^[39] Traduzido e adaptado de: <https://www.ruffinoassociati.it>

para manter a qualidade do vinho, deve ser um espaço com a humidade elevada e constante, de modo a reduzir as perdas de vinho por evaporação, no caso de armazenamento em barricas de madeira.

Posto isto, a partir de um estudo geotérmico, optou-se por uma construção maioritariamente subterrânea, menos 3 metros em relação ao nível do solo, para garantir uma boa estabilidade térmica mesmo na ausência de sistemas de refrigeração. Esta solução permite atingir um desnível térmico de cerca de 8° no verão e 5° no inverno, contribuindo para poupanças energéticas significativas graças ao isolamento térmico natural e à utilização de energia de biomassa. ^[40]

Nesta área subterrânea encontra-se a sala de envelhecimento e um vasto espaço de produção de vinho, os quais não necessitam de recorrer a sistemas adicionais de climatização, visto que este é implementado através de sistemas de termorregulação dos recipientes, fermentadores e também das características da construção bioclimática.

Além dos fatores energéticos e de climatização, a construção subterrânea tem também a vantagem de ter um baixo impacto visual na sua envolvente natural, que neste caso, trata-se de um território que sofreu sucessivos fluxos lávicos ao longo do tempo, o que originou uma coloração cinzenta escura, típica da paisagem local.



Figura 3.14 - Acesso à zona *hipogea*, Adega Alta Mora, Castiglione di Sicilia, imagem de Sofia Lemos, 2022



Figura 3.15 - Zona de produção, Adega Alta Mora, Castiglione di Sicilia, imagem de Sofia Lemos, 2022

^[40] Matéria orgânica de origem vegetal ou animal usada com a finalidade de produzir energia.



Figura 3.16 - Sala de barricas, Adegas Alta Mora, Castiglione di Sicilia, imagem de Sofia Lemos, 2022

Os únicos elementos que emergem da terra são três volumes, o primeiro serve de *lobby* para receber os clientes, o segundo tem a função de armazenar e proteger as uvas após o processo da colheita e o último consiste num espaço destinado à degustação.

Os dois primeiros têm um acabamento em aço *corten* para assumir a coloração castanha escura, dos solos, facilmente integrada no contexto. Respeitando as características tipológicas, materiais e cromáticas do território, não trará alterações significativas à paisagem natural envolvente. Além disso, o segundo elemento tem a vantagem de se poder abrir na sua totalidade, o que causa um impacto ainda menor na paisagem e, pelo seu fácil acesso, facilita as condições de trabalho no período da vindima.



Figura 3.17 - Entrada da adega, Adega Alta Mora, Castiglione di Sicilia. Adaptado de ^[41]

Figura 3.18 - Zona de armazenamento, Adega Alta Mora, Castiglione di Sicilia, imagem de Sofia Lemos, 2022



Figura 3.19 - Sala de degustações, Adega Alta Mora, Castiglione di Sicilia. Adaptado de ^[41]

^[41] Adaptado de: <https://www.ruffinoassociati.it>

Para além dos detalhes construtivos relacionados com questões de climatização e poupança energética, também os materiais e a luz tiveram uma grande influência nesta temática.

A iluminação é desenvolvida inteiramente através de lâmpadas LED, de baixo consumo, o que permite o uso correto da luz sem qualquer desperdício.

Já no caso dos materiais, há um cuidado em selecionar materiais naturais locais, como por exemplo a pedra lávica. Este tipo de pedra para além de ter baixo impacto na envolvente, tem também a vantagem de proteger a adega da luz, de garantir a humidade necessária e de regular a sua temperatura, mantendo-a fresca no verão e quente no inverno, garantindo o ambiente ideal em todas as etapas da vinificação. Para mais informações relativamente ao processo de produção de vinho, consultar o anexo 3. ^[42]



Figura 3.20 - Sala de barricas com acesso ao piso superior, Adega Alta Mora, Castiglione di Sicilia. Adaptado de ^[43]

^[42] Consultar na página 171.

^[43] Adaptado de: <https://www.ruffinoassociati.it>

Em 2016, como adição ao espaço de produção, foi também recuperada uma casa típica para servir de alojamento aos enoturistas. Trata-se de um edifício de pequenas dimensões, com capacidade para uma pequena família ou um grupo restrito de amigos. Contém uma cozinha com um espaço de despensa e outro de refeições, uma sala de jantar maior, uma sala de estar, um quarto e duas casas de banho, sendo uma de serviço.

A sua recuperação foi realizada de forma a preservar as características típicas, desta forma, a paleta cromática interior é à base dos tons terrosos do mediterrâneo, principalmente bege e castanho. Os materiais são essencialmente madeira, no mobiliário e no teto, pedra, em alguns pormenores do mobiliário e louças sanitárias, e resina, no revestimento das casas de banho.

O mobiliário foi maioritariamente desenhado pelo estúdio, preservando os traços rústicos que apelam à memória e à simbologia tradicional do mundo vitivinícola.



Figura 3.21 / 3.22 - Sala de estar e quarto do alojamento enoturístico, Adega Alta Mora, Castiglione di Sicilia, imagens de Sofia Lemos, 2022

Conclusões

Neste capítulo foram analisadas duas instalações vitivinícolas, que apesar de estarem em dois países diferentes, apresentam valores e características em comum. Tanto a região do Alentejo como da Sicília apresentam climas e solos idênticos por pertencerem ao mediterrâneo. No entanto, a segunda caracteriza-se por solos mais secos e temperaturas mais elevadas por influência de ventos procedentes da África.

A grande diferença entre as regiões reflete-se na paisagem, sendo que a Sicília apresenta uma paisagem mais montanhosa e acidentada, enquanto que a região Alentejana se desenvolve ao longo de planícies. Por questões topográficas, ou simplesmente por opção do autor, observam-se grandes diferenças na construção de ambas as adegas e também uma abordagem diferente de como integrá-las na envolvente. Existe uma incerteza de qual a melhor forma de intervir num terreno quase imaculado.

A Adega Mayor com um aproveitamento das diferentes cotas, surge como uma continuação da paisagem, sem criar perturbações a nível construtivo no terreno. Contrariamente, a Adega Alta Mora foi construída, grande parte, de forma subterrânea, também com o grande objetivo de se “camuflar” na envolvente, no entanto, com uma intervenção construtiva mais impactante por se inserir no meio do solo. Esta solução também é habitual na região Alentejana, como é o caso da Herdade do Freixo.

Apesar de tudo, está clara a preocupação de ambos pela envolvente, seja na sua integração na paisagem ou no melhor aproveitamento da construção para questões de climatização natural e sustentabilidade. Estes fatores dão origem a muitas características construtivas idênticas entre as duas obras.

Relativamente aos espaços interiores, há uma tendência em preservar alguns detalhes mais tradicionais das adegas, pelo uso de materiais e técnicas vernaculares, porém alternando com equipamentos modernos e tecnologias de ponta que substituem os processos ancestrais de produção de vinho. Além disso, é visível em ambas as regiões, uma preocupação cada vez maior pelo design de interiores. Estes devem transmitir a simbologia e a história do vinho, assim como, conquistar e fidelizar os clientes através das experiências sensoriais do espaço, permitindo às pessoas explorá-lo e habitá-lo.

As marcas vitivinícolas, tanto do Alentejo como da Sicília, apostam na contratação de designers para a criação dos seus espaços e consequentemente, aumentar as vendas do seu produto. Desta forma, a relação entre o design de interiores e o setor vitivinícola surge essencialmente de uma necessidade comercial.

Em relação ao enoturismo, conclui-se uma maior evolução na região Alentejana em oposição ao enoturismo mais tradicional e de menores dimensões de Sicília. Apesar de não ser o caso da Adega Mayor, no Alentejo é habitual existir um hotel ou alojamento associado às adegas ou até um hotel enológico independente com uma pequena adega no seu interior para os enoturistas “realizarem o seu próprio vinho”, como é o caso do Hotel L’and Vineyards, onde se propõe “conciliar as valências e o serviço de um resort com a paisagem da vinha e a cultura do vinho.” (Neves, & Figueira, 2017, p.318) ^[44]

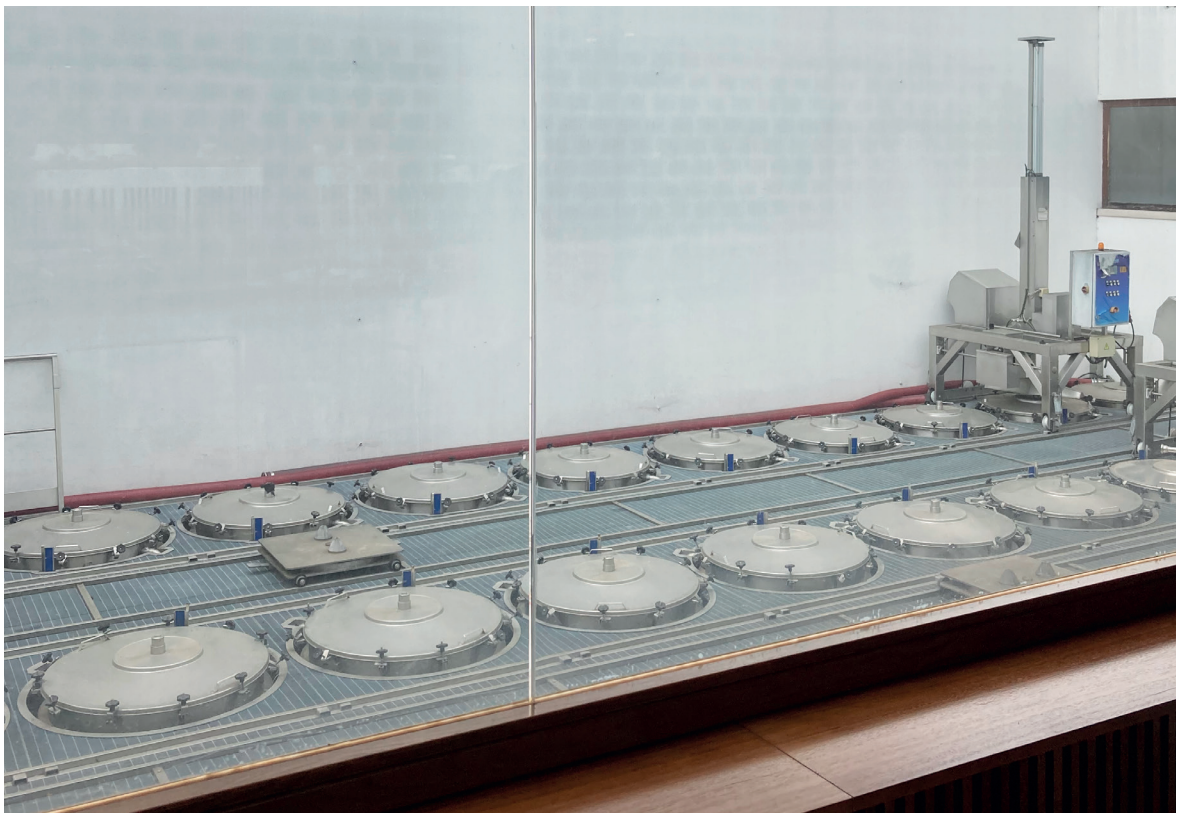


Figura 3.23 - Vista da sala do hotel para espaço de fermentação em cubas, Hotel L’and Vineyards, Montemor-o-Novo, imagem de Sofia Lemos, 2022

^[44] Neves, J. & Figueira, J. (2017). *Portuguese Contemporary Wine Architecture*. Lisboa: Uzina Books.

Para além dos hotéis, nesta região existem muitas outras experiências aliadas ao enoturismo, desde jantares enogastrónomicos, ^[45] degustação de vinho, participação na vindima, e muitas outras, já mencionados ao longo do relatório de estágio.

Para além do turismo, o vinho português já começa a explorar outras áreas de intervenção, como é o caso do mundo das cosméticas. Um bom exemplo desta inovação é a Adega Mayor que, em parceria com a marca de cosméticos naturais Ambar, criou o projeto OR. Esta iniciativa pretende dar uma nova vida aos desperdícios do ciclo do vinho, desta forma, as grainhas da uva, conhecidas pelas suas propriedades regeneradoras, transformaram-se numa linha de cremes de corpo e mãos.



Figura 3.24 - Pack creme de corpo e mãos, OR. Adaptado de ^[46]

^[45] Refeições que harmonizam vinhos e alimentos.

^[46] Adaptado de: <https://www.adegamayor.pt>

No caso de Sicília há também muitas atividades de enoturismo, contudo, de cariz mais tradicional e principalmente localizadas nas adegas, como por exemplo as visitas guiadas e a degustação de vinho acompanhadas de produtos regionais.

Em relação aos espaços de enoturismo, é notório que esta região não aposta tanto em hotéis, mas sim em alojamento local, de carácter mais intimista e de menores dimensões. Contrariamente ao Alentejo, há uma grande aposta nas *enotecas* ^[47] que se podem encontrar facilmente nas cidades da ilha.

Conclui-se que em ambas as regiões, a cultura do vinho já se encontra bastante enraizada, assim como o papel dos interiores na experiência do enoturismo. Estes estimulam emoções que vão influenciar a relação dos clientes com o vinho, promovendo, através do bem-estar, um sabor mais agradável e uma melhor experiência sensorial. Relativamente, aos espaços vitivinícolas e comparativamente ao Alentejo, na Sicília estes sugerem um sentimento mais familiar, talvez por ainda não terem dimensões tão impactantes. Não obstante, em ambas as regiões podemos encontrar espaços realmente inspiradores que sugerem o mesmo conceito de partilha - de experiências, de momentos e vivências - que o vinho promove.

^[47] Loja de vinhos que também permite o seu consumo e prova no espaço.



Figura 4.01 - Estúdio Ruffino Associati, Palermo, imagem de Sofia Lemos, 2022

O estágio realizado no âmbito do mestrado em Design de Interiores, no estúdio Ruffino Associati na Sicília, foi iniciado a 17 de janeiro de 2022 e teve a duração de seis meses, sendo caracterizado por duas fases: a primeira decorrida de janeiro até maio e a segunda de maio até julho.

A fase inicial caracterizou-se por um período de adaptação, conhecer a equipa de trabalho, as suas metodologias de trabalho, integrando projetos mais genéricos, maioritariamente habitações. Além disso, foi uma fase de contextualização, visita e conhecimento dos espaços relacionados com o vinho já construídos e projetados pelo estúdio, nomeadamente, adegas, alojamentos e restaurantes.

A fase seguinte foi marcada pela integração num projeto de renovação: o *lobby* da Adega Cusumano.

Um dos principais objetivos deste estágio foi adquirir ferramentas e consolidar conhecimentos projetuais, na área do design de interiores, em contexto profissional, assim como experienciar toda a investigação e pesquisa necessárias à intervenção num projecto desta dimensão. Este projeto em particular, de requalificação de um espaço vitivinícola, permitiu perceber de forma clara a relevância e contributo que o design pode ter na preservação de valores e referências culturais, assim como agente impulsionador da expansão deste setor.

Ruffino Associati

O local onde foi realizado o estágio caracteriza-se como um estúdio de arquitetura bem conceituado na Sicília, sendo cada vez mais reconhecido internacionalmente, já conta com alguns projetos para além das fronteiras Italianas e até Europeias, nomeadamente na América do Sul e na África.

Nasceu em 2002 no centro da cidade de Palermo, tendo posteriormente alterado a sua localização para um edifício tipicamente mediterrânico no bairro Monte Pellegrino. Os seus fundadores foram os arquitetos Fabrizio Ruffino e Silvio Calandra, sendo que em 2010 ingressou o arquiteto Gioacchino Munna, também ele atual sócio do estúdio.

Três arquitetos sicilianos que creem que a arquitetura é um conjunto de valores a serem investigados, desenvolvidos e partilhados.

Para satisfazer o máximo de competências possíveis, contam com o empenho e colaboração de diversos profissionais que agregam energia, visão e liberdade aos projetos.



Figura 4.02 - Estúdio Ruffino Associati, Palermo, imagem de Sofia Lemos, 2022

Missão e Valores

Consiste numa empresa que respeita o tempo e o espaço: “é o que tempo define todos os aspetos da nossa existência, porventura, ele não pode ignorar a funcionalidade harmónica do espaço que o circunscreve. Este espaço, concebido ao longo do tempo e ao qual é entregue, torna-se, assim, vida e gera continuamente novas experiências.” ^[48] Com base nisto, todos os seus projetos refletem uma preocupação pelo pré-existente e pelo futuro, através da utilização de materiais de qualidade, duráveis e sustentáveis.

Para além destes valores, o que distingue a Ruffino Associati é a atenção ao detalhe e ao cliente. Têm a capacidade de aprofundar o projeto da generalidade às suas partes e acompanham o cliente desde o início até ao fim do projeto, providenciando um apoio total durante todo o processo.

Como afirmou Gioacchino Munna durante a entrevista que lhe foi realizada, “procuramos aprofundar o projeto em todos os detalhes, detalhes de mobiliário, detalhes de acabamentos, de materiais, de espaço, de luz (...) acompanhamos do início até ao fim do percurso, assim que o cliente entre em casa o projeto é finalizado.” (Munna, 2022) ^[49]

Todos os espaços são diferentes e todas as pessoas são únicas, por este motivo praticam uma arquitetura feita à medida, cada elemento é pensado ao pormenor para um projeto e cliente específico. Desta forma, unem a arquitetura e o design de interiores e defendem a igual importância entre os dois setores. É tudo parte do mesmo projeto e, portanto, ambos devem funcionar em conjunto.

Além de ser uma opção pessoal do estúdio, a localização do mesmo obriga indiretamente a esta forte relação com o design de interiores. Pois, trata-se de uma cidade repleta de história e de antiguidades arquitetónicas que requer mais remodelações do que propriamente construções realizadas de raiz. Posto isto, a maioria dos projetos do estúdio passa pela recuperação interior e não tanto pela intervenção exterior.

^[48] Traduzido e adaptado de: <https://www.ruffinoassociati.it>

^[49] Traduzido e retirado da entrevista a Gioacchino Munna, página 173.

Referências

Tudo o que realizam pressupõe estudo, curiosidade e objetividade. É inevitável que a localização mediterrânica do estúdio não influencie a sua arquitetura, há uma especial atenção à tradição, nomeadamente, ao uso de materiais tradicionais, como por exemplo a maiólica,^[50] a aplicação de técnicas construtivas vernaculares que se baseiam na realização de abóbadas no material *tufo*^[51] e a utilização de ornamentos típicos sicilianos, tal como a *teste di moro*.^[52]

Outro aspeto relevante nos seus projetos, deve-se ao facto de Fabrizio Ruffino e Silvestre Calandra terem realizado uma experiência Erasmus em Portugal. Este fator aliado à própria admiração pelos arquitetos, faz com que Álvaro Siza Vieira e Eduardo Souto de Moura façam parte das suas referências, influenciando a forma como abordam o projeto, assim como, uma procura mais intrínseca do lugar.

Os seus projetos são maioritariamente de carácter privado, desde habitações, alojamentos, restaurantes, espaços comerciais e vitivinícolas - adegas e alojamentos, e apresentam o mesmo objetivo em comum, um projeto denso, do ponto de vista sensorial, que valoriza a funcionalidade e o conforto.

^[50] Faiança italiana do Renascimento.

^[51] Pedra arenosa típica de Sicília.

^[52] Ornamento típico Siciliano.

Metodologias de Trabalho

Sendo a Ruffino Associati, um estúdio jovem, existe uma maior flexibilidade e criatividade na elaboração dos seus projetos. Um dos principais objetivos do gabinete é fomentar um bom ambiente de trabalho e de partilha. Existem três equipas de trabalho, cada uma supervisionada por um dos sócios do estúdio, não obstante todas elas utilizam a mesma metodologia de trabalho, trabalham no mesmo ambiente e, por vezes, colaboram umas com as outras, originando um ambiente quase familiar.

A metodologia de trabalho pode-se dividir em seis etapas:

1• Contacto com o cliente e com o espaço

A primeira fase caracteriza-se por conhecer o cliente, que geralmente entra em contacto diretamente com o estúdio, e o espaço que será objeto de intervenção, assim sendo, a primeira tarefa consiste em tirar fotografias, quando permitido, e realizar um levantamento arquitetónico do local.

2• Análise do projeto

Na segunda etapa devem ser fornecidos os apoios necessários para que o projeto possa ser desenvolvido – plantas em DWG ou PDF da área a desenvolver. Ou, caso não existam, é realizado o DWG de raiz através do levantamento arquitetónico realizado na etapa anterior. É então criada uma pasta do cliente e um ficheiro em AutoCAD, onde se começará a desenvolver uma proposta.

3• Processo criativo

Nesta etapa e após o pedido feito pelo cliente, é iniciado o processo criativo, no qual se decide não só o espaço, mas também os materiais e acabamentos. Durante este período, são realizados esboços e utilizados principalmente os programas AutoCAD, para os desenhos 2D, o Sketchup para os desenhos 3D e renderização e o Lumion também para a renderização – nem sempre é necessário chegar a esta fase, depende do cliente e também do tempo disponível para o projeto.

4• Apresentação da proposta

A quarta etapa caracteriza-se pela entrega do *layout* da proposta através de uma reunião. Neste *layout* inserem-se as plantas, cortes e alçados do que está a ser proposto, e por vezes, imagens 3D e um moodboard com imagens do ambiente sugerido. Posteriormente, existe o período de espera de *feedback* por parte do cliente, que pode decidir não avançar por diversos motivos, ou avançar com o projeto e pedir algumas modificações.

5• Alterações do projeto e produção

Até à solução final são realizadas diversas reuniões e visitas a empresas de materiais de construção e mobiliário, sempre em conjunto com o cliente. Após esta fase segue-se a entrega do orçamento.

6• Realização do projeto

Nesta última etapa, é realizado o projeto executivo, o qual chegará à mão dos empreiteiros para iniciar a obra. Neste documento devem constar todos os detalhes necessários para realizar a construção, assim como o caderno de encargos e o mapa de quantidades dos materiais. Ao longo da construção é necessária a deslocação ao espaço de intervenção, de forma a supervisionar o trabalho realizado pelas diferentes empresas e pessoas envolvidas no mesmo.

Apesar dos projetos serem maioritariamente realizados através desta metodologia de trabalho, a mesma pode sofrer alterações dependendo do projeto, dos clientes e do tempo disponível, assim como de outros fatores externos. Ao longo do desenvolvimento do projeto existe um contacto direto e quase constante entre o estúdio e o cliente. Esta relação promove a confiança e permite aos arquitetos aconselharem e realizarem um trabalho de acordo com a expectativa do cliente.

Trabalhos Desenvolvidos

Ao longo dos seis meses de estágio houve um envolvimento em inúmeros projetos, alguns numa fase mais inicial, outros numa fase intermédia ou final, não obstante, todos contribuíram para uma profunda aprendizagem, assim como, para um grande crescimento pessoal e profissional.

Nesta fase do relatório iremos referir quatro trabalhos que tiveram mais impacto na experiência de estágio, sendo que os outros poderão ser consultados em anexo. ^[53]

Inicialmente os projetos foram realizados na equipa do Arquiteto Gioacchino Munna em parceria com a Arquiteta Giovanna Bonica. Nesta fase foi elaborado o projeto Buscemi, que irá ser apresentado neste capítulo. Em simultâneo com a integração nesta equipa, houve dias de acompanhamento a obras com o Arquiteto Fabrizio Ruffino, nomeadamente aos locais das obras dos alojamentos enoturísticos Cottanera, em Castiglione di Sicilia, e Cusumano, em Linguaglossa, que também irão ser descritos.

Na fase final do estágio foi realizado um projeto mais intensivo, relacionado com o tema da vitivinicultura, onde foi projetado o *lobby* da Cantina Cusumano em conjunto com a equipa do Arquiteto Fabrizio Ruffino.

A receção e integração nas equipas de trabalho foi excelente, num bom ambiente de trabalho e em conformidade com os objetivos e expectativas do estágio.

^[53] Consultar na página 169.

Buscemi

Tipo de projeto / Apartamento T2

Localização / Via Lo Jacono, Palermo

Público Alvo / Família Buscemi

Área / 332 m²

Briefing

Este projeto baseou-se na requalificação de um apartamento antigo no centro de Palermo. Apesar de ter existido intervenções em diversas fases do projeto, assim como, em diversos espaços da casa, houve um maior foco na conceção da cozinha do apartamento, nomeadamente na projeção e realização dos desenhos técnicos e respetiva modelação 3D.

O objetivo do cliente era ter uma cozinha com diversas funcionalidades: uma ilha, uma garrafeira, um espaço mais privado para auxiliar a cozinha e um balcão para refeições mais rápidas.

Projeto

Para este projeto foram inicialmente definidas, tal como o pedido, três espaços distintos: zona ampla de cozinha com 22,27 m², garrafeira de 3,20 m² e uma zona privada de limpeza e auxílio ao espaço principal com 6,35 m². Assim, procurou-se desenvolver uma proposta que combinasse estes diversos espaços com a praticidade e a estética. O ambiente projetado resultou num espaço bem iluminado, sereno e requintado, daí a escolha por materiais mais claros.

Para o pavimento e tampo da ilha central, optámos pela cerâmica “Calacata Gold”, uma peça de cerâmica constituída por um fundo branco através do qual se intercalam nuances cinzentas e castanhas elegantes e largas com brilhos dourados inesperados. Com a sua aparência eterna e distinta, presta homenagem a um mármore que tem sido objeto de grande consideração desde os tempos ancestrais.

Para as portas dos móveis verticais foi utilizado o MDF lacado “Oro Cortez” que combina com as nuances douradas da cerâmica. No restante mobiliário, garrafeira e ilha utilizámos a madeira de carvalho, como contraste ao pavimento claro. Pelas suas qualidades estéticas, duráveis e fáceis de manusear, caracteriza-se como uma excelente opção para integrar no projeto.

O mobiliário da cozinha foi da autoria do estúdio, o qual recorreu aos serviços de um carpinteiro para o realizar. Para uma maior leveza visual, optámos por móveis com puxador integrado na secção das portas e gavetas. É discreto e minimalista, no entanto, requer um trabalho mais cauteloso, podendo encarecer a mão de obra.

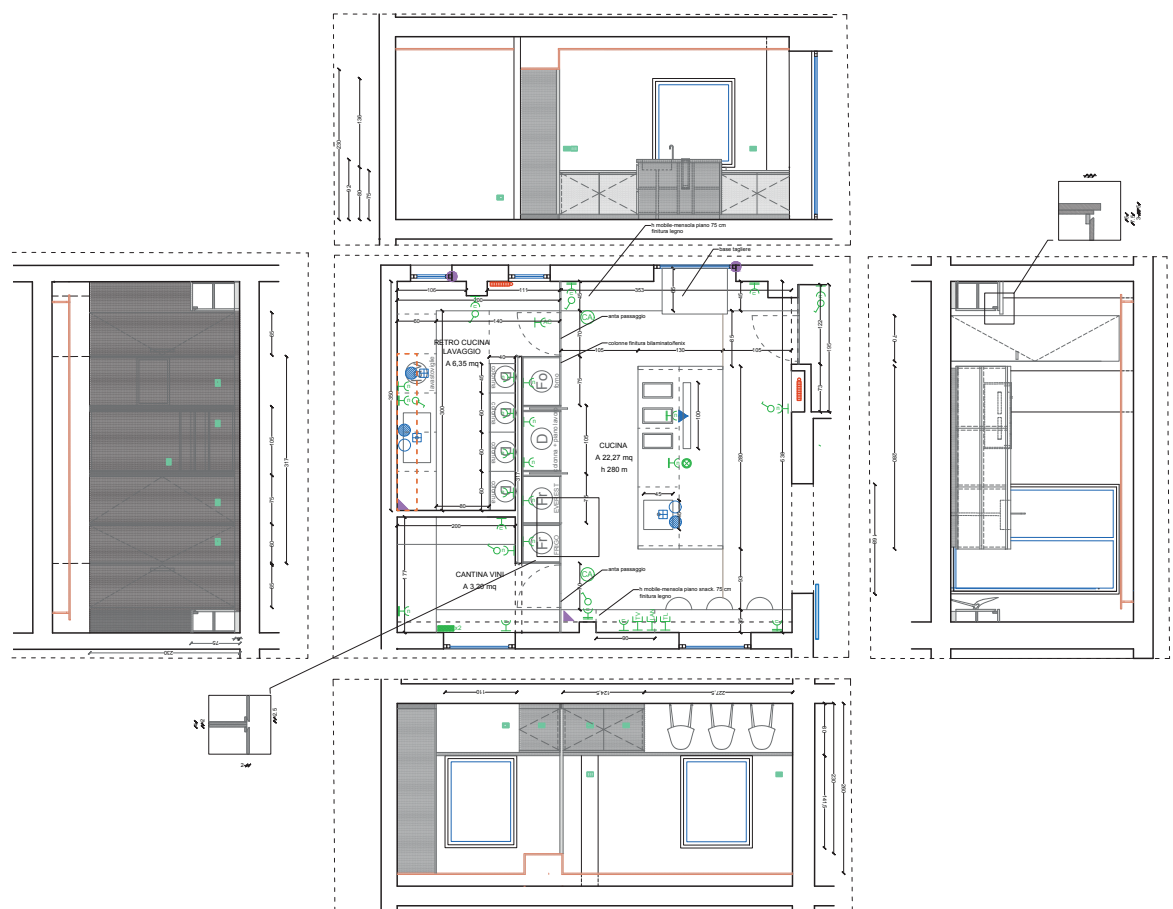
O espaço principal da cozinha contém o balcão de refeições rápidas no lado esquerdo da porta de entrada e a ilha localizada no centro. Este elemento tem 280 cm de comprimento por 130 cm de largura e é onde se encontram o fogão e o lava-louça. Na traseira deste elemento situam-se módulos de diferentes dimensões, consoante as suas funcionalidades – frigorífico, um de 62 cm e outro de 75 cm, forno de 75 cm e um local de trabalho com 105 cm. Neste painel de armários encontram-se as portas de acesso à garrafeira e ao espaço de apoio, que permitem criar privacidade e conceber um espaço principal mais harmonioso e minimalista, sem revelar a existência dos outros espaços complementares.

O espaço privado de apoio à cozinha contém outro local para lavar a louça, assim como outro painel de armários de arrumação lacados a branco, foi uma opção mais acessível relativamente aos restantes materiais utilizados.

A garrafeira, apesar de ter uma área reduzida, inclui diversos locais de armazenamento. Nomeadamente, um armário de refrigeração de bebidas que permite manter os vinhos à temperatura correta, um espaço de confeccionar bebidas, que inclui copos, saca-rolhas, decantadores e frapês, e uma zona discreta para arrumar vinhos mais prestigiados.



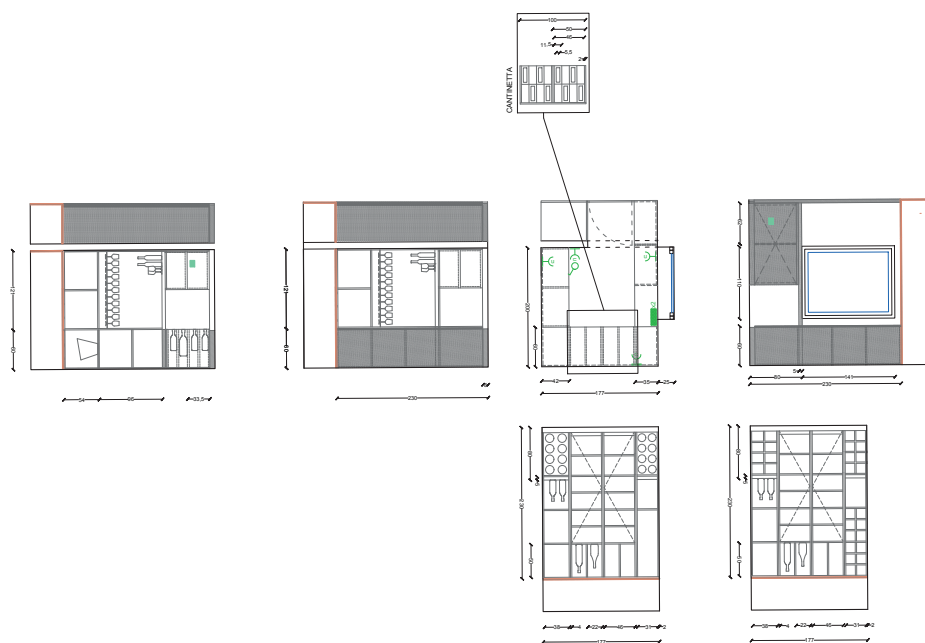
Figura 4.03 / 4.04 - Demolição do pré-existente, Buscemi, Palermo, imagens de Sofia Lemos, 2022



Escala 1/100
Vistas da Cozinha



Figura 4.05 - Modelação 3D da garrafeira, Buscemi, imagem de Sofia Lemos, 2022



Escala 1/100
Vistas da Garrafeira



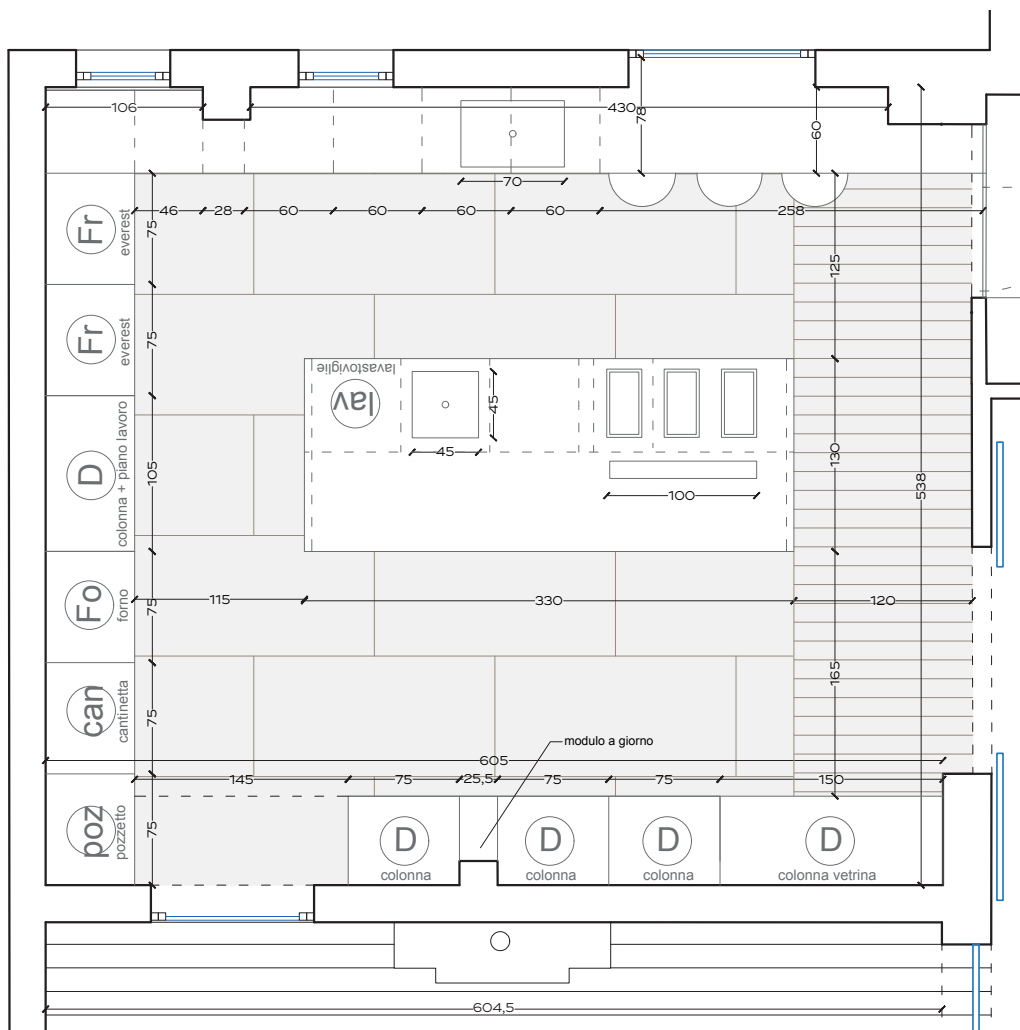
Figura 4.06 - Renderização da cozinha, Buscemi, imagem de Giovanna Bonica, 2022



Figura 4.07 - Renderização da cozinha, Buscemi, imagem de Giovanna Bonica, 2022

Infelizmente, por questões de espaço e também pelo desejo do cliente de ter uma cozinha mais ampla, este projeto sofreu alterações.

O conceito principal da cozinha manteve-se, nomeadamente a ilha, que sofreu apenas um aumento de dimensões, passando a ter 330 cm, e uma rotação de 90°. O balcão de refeições rápidas alterou a sua localização para o lado direito da entrada da cozinha, o espaço privativo continuou a existir, no entanto com dimensões menores e sem necessidade de porta e a garrafeira passou a estar incluída no espaço principal da cozinha, caracterizando-se por um armário de grande profundidade e com portas transparentes, permitindo a sua visibilidade no interior.



Escala 1/50

Planta da Cozinha Final



Figura 4.8 - Renderização da cozinha, Buscemi, imagem de Giovanna Bonica, 2022



Figura 4.9 - Renderização da cozinha, Buscemi, imagem de Giovanna Bonica, 2022

Metodologias de Trabalho

- 1• Levantamento arquitetónico do apartamento;
- 2• Desenhos 2D realizados no AutoCAD;
- 3• Modelação 3D feita no Sketchup;
- 4• Imagens 3D realizadas no Lumion.

Conclusões

Por ter sido um dos primeiros trabalhos realizados no estúdio, este projeto revelou-se como um desafio. A conceção da garrafeira foi o primeiro projeto desenvolvido no âmbito do estágio com alguma relação com o tema escolhido no plano de estágio.

Apesar do projeto não estar de acordo com as expectativas iniciais, houve uma adaptação e o resultado final foi muito bom. Conseguimos conceber um espaço harmonioso, confortável e funcional, de acordo com as expectativas do cliente.

Adega Cottanera

Tipo de projeto / Alojamento de enoturismo

Localização / Strada Provinciale, Castiglione di Sicilia

Público Alvo / Clientes de classe média alta que apreciam vinho de qualidade e estadias instrospectivas em contato com a natureza

Área / -

Briefing

Os sócios da vitivinícola Cottanera tinham como principal objectivo utilizar a produção do vinho para expandir e diversificar o negócio, através de atividades relacionadas com o enoturismo, muito populares nesta região da Sicília. Apesar de já realizarem degustações de vinho, visitas à adega e refeições enogastrónomicas, a intensão foi desenvolver um espaço de alojamento associado à adega, de forma a atrair ainda mais turistas. Neste sentido, o objetivo deste projeto foi reabilitar um edifício antigo localizado a poucos metros da adega e transformá-lo num pequeno alojamento de enoturismo associado à adega Cotannera. Neste edifício constam oito quartos, uma sala de pequeno almoço, um grande pátio, um ginásio e uma zona de spa.



Figura 4.10 - Sala de barricas, Adega Cottanera, Castiglione di Sicilia, imagem de Sofia Lemos, 2022



Figura 4.11- Vista da sala de degustação, Adega Cottanera, Castiglione di Sicilia, imagem de Sofia Lemos, 2022

Projeto

No início do estágio, este projeto já se encontrava numa fase final de produção, desta forma, apenas foi possível fazer o levantamento de algumas medidas, nomeadamente, do spa, que foi dos últimos espaços a entrar em obra. Assim como, a escolha de certos materiais e verificação de quantidades, para integrar na obra.

À semelhança da maioria dos projetos do estúdio Ruffino Associati, trata-se de um edifício tipicamente mediterrânico com tetos compostos por traves de madeira, portas em forma de arco, as abóbadas de berço e o grande pátio exterior que direciona e organiza alguns percursos dos clientes. O pátio orienta para a zona de refeições e contribui para a boa higienização e organização dos espaços, pois permite a distribuição dos utilizadores para diversas tipologias de atividades e percursos. O pátio também contempla uma grande entrada de acesso ao terreno do alojamento com acesso aos quartos e aos espaços de lazer.

Além dos aspetos mediterrânicos, este alojamento tem a vantagem de estar localizado nas proximidades do vulcão Etna, tirando partido da sua exuberante paisagem através de janelas de grandes dimensões que guiam o olhar na sua direção. Etna, além de influenciar a dimensão e respetiva localização das janelas, também contribui com a pedra vulcânica como material de construção.

Trata-se de um projeto bem concebido que tira o máximo partido do pré-existente, quer a nível estrutural, tetos e paredes, quer ao nível dos materiais mais vernaculares, até à própria paisagem envolvente, o monte Etna. Revelando os fortes valores provenientes do mediterrâneo, valores estes, que a empresa tenta preservar em cada projeto, o respeito pela natureza e pelo passado.



Figura 4.12 - Obra de zona comum, Adeg Cottanera, Castiglione di Sicilia, imagem de Sofia Lemos



Figura 4.13 - Exemplo de um quarto, Adeg Cottanera, Castiglione di Sicilia, imagem de Sofia Lemos



Figura 4.14 - Exemplo de uma suite, Adeg Cottanera, Castiglione di Sicilia, imagem de Sofia Lemos, 2022



Figura 4.15 - Antiga prensa de vinho, Adega Cottanera, Castiglione di Sicilia, imagem de Sofia Lemos, 2022

Metodologias de Trabalho

- 1 • Levantamento arquitetónico de alguns espaços.

Conclusões

Sendo que o projeto já estava definido no início do período de estágio, não houve a possibilidade de participar intensivamente nele. No entanto, houve a oportunidade de executar o levantamento de obra, para últimos detalhes de acabamentos e ligeiras alterações, assim como, o acompanhamento da mesma.

Apesar de não existir grande intervenção da nossa parte, foi um projeto fundamental para este relatório de estágio, pois, foi o primeiro estabelecimento vitivinícola Siciliano que visitámos e foi possível observar diversas características destes espaços, assim como conhecer o processo de produção de vinho desta região.

Linguaglossa Cusumano

Tipo de projeto / Alojamento de enoturismo

Localização / Linguaglossa, Catânia

Público Alvo / Clientes de classe média que apreciam retiros em zonas rurais, no interior das vinhas

Área / -

Briefing

Os sócios da marca Cusumano já possuem várias adegas e espaços enoturísticos na Sicília, sendo que este projeto se trata de um alojamento enoturístico na Catânia, no interior das vinhas do Mount Etna. Apesar de não estar associado a nenhuma adega específica da marca, pretende transmitir os valores simbólicos do mundo do vinho. Neste sentido localiza-se no interior das vinhas com vista para as mesmas e para o vulcão Etna.

Tem como objetivo proporcionar experiências de enoturismo, assim como, degustações, refeições enogastronómicas e também uma estadia de introspeção num local quase não habitado.



Figura 4.16 - Vista para o vulcão Etna, Linguaglossa, Catânia, imagem de Sofia Lemos, 2022

Projeto

Assim como o projeto da adega Cottanera, no início do estágio, este alojamento já se encontrava numa fase final de produção, desta forma, apenas foi possível fazer o acompanhamento de obra e definição dos detalhes finais de acabamento.

Trata-se de um edifício tipicamente mediterrânico, com traves de madeira na cobertura e portas em forma de arco, relacionado diretamente com o local onde se insere, nomeadamente pelo uso da pedra vulcânica.



Figura 4.17 - Pedra vulcânica, Linguaglossa, Catânia, imagem de Sofia Lemos, 2022



Figura 4.18 - Teto com traves de madeira, Linguaglossa, Catânia, imagem de Sofia Lemos, 2022



Figura 4.19 - Alojamento de enoturismo, Linguaglossa, Catânia, imagem de Sofia Lemos, 2022

Assim como a maioria dos alojamentos enoturísticos de Sicília, trata-se de um alojamento de cariz familiar, com poucos quartos. Este fator promove um ambiente mais intimista e não tanto comercial.

Relativamente aos materiais, para além da madeira e da pedra vulcânica, prevalece nos pavimentos uma cerâmica de tons escuros, que vai de acordo com os tons da pedra vulcânica e cria uma linguagem ao longo dos espaços.

Para além dos quartos, existe uma área comum para refeições num espaço que, outrora, servia para produção de vinho caseiro. Inclusive, irá ser preservada uma prensa vernacular no interior deste espaço. O acesso aos quartos e ao espaço de refeições tem um acesso por portas diferentes e deve ser realizado pelo exterior do edifício, permitindo uma distinção entre as zonas privativas das zonas comuns.



Figura 4.20 - Entrada na zona dos quartos, Linguaglossa, Catânia, imagem de Sofia Lemos, 2022



Figura 4.21 - Porta de entrada na zona de refeições, Linguaglossa, Catânia, imagem de Sofia Lemos, 2022



Figura 4.22 - Corredor dos quartos, Linguaglossa, Catânia, imagem de Sofia Lemos, 2022



Figura 4.23 - Exemplo de um quarto, Linguaglossa, Catânia, imagem de Sofia Lemos, 2022



Figura 4.24 - Antiga prensa de vinho, Linguaglossa, Catânia, imagem de Sofia Lemos, 2022

Conclusões

Sendo que o projeto já estava quase finalizado no início do período de estágio, não houve a oportunidade de uma participação inintensiva. No entanto, houve possibilidade de realizar o acompanhamento de obra para últimos detalhes de acabamentos e pequenas alterações. Isto permitiu uma percepção do funcionamento das construções Sicilianas, assim como, das metodologias de trabalho do estúdio numa fase final projetual.

Foi um projeto muito importante para este relatório de estágio, pois, contrariamente ao alojamento da adega Cottanera, foi possível visitar e observar as logísticas de um alojamento enoturístico sem qualquer relação a uma adega. Um aspeto que nos dias de hoje está mais em voga, pois, permite a pessoas que não tenham uma adega ou uma marca própria de vinhos ingressar neste setor do enoturismo, proporcionando experiências igualmente interessantes.

Neste caso o alojamento pertence aos Cusumano, e portanto, está associado à sua marca de vinhos. Caso contrário, o que acontece é espaços, como este, fazerem parcerias com outras marcas vitivinícolas.

Adega Cusumano

Contextualização

Fundada em 1963, a empresa da família Cusumano começou como uma pequena produtora e fornecedora de uvas para as grandes adegas da Sicília. Em poucos anos, passaram do anonimato à popularidade vitivinícola siciliana, sendo que atualmente representam a vinícola com mais hectares de Sicília.

Atualmente já contam com várias adegas na Sicília, sendo a sua sede, a Adega Cusumano, em Partinico. Uma cidade da província de Palermo onde a urbanização é geralmente desordenada e desprovida de personalidade. Neste contexto, nasce uma adega que visa preservar a arquitetura vernacular, rica numa tradição milenar que passou pelos árabes e que gradualmente se enriqueceu até aos dias atuais.

O percurso da intervenção foi iniciado em 2002. Caracterizou-se como um projeto muito exigente e, como qualquer outro da Ruffino Associati, foi desenvolvido em contacto direto com o cliente de forma a oferecer um projeto “à sua medida”.

Qual foi o vosso projeto mais desafiador?

O projeto mais importante que fizemos foi a Adega Cosumano, foi um projeto muito grande e desafiador, foi realizado há 20 anos mas ainda hoje se encontra bastante atual. (Munna, 2022) ^[54]

Objeto de Estudo

Como afirmou Gioacchino Munna, a elaboração do projeto da adega Cusumano, foi um grande desafio de confrontos contínuos entre a tecnologia e a imaginação. Previamente, houve um grande empenho por parte do estúdio em aprender todas as noções fundamentais que o setor vitivinícola requer, nomeadamente para a criação dos espaços técnicos. Nesta fase do projeto, o apoio do enólogo e dos irmãos Cusumano, as visitas a várias caves, a observação da vinícola pré-existente e também as reuniões com os fornecedores, foram muito importantes para identificar os requisitos de uma adega e entender o uso, as funções e as necessidades de um percurso que nasce na terra e chega ao nosso paladar.

^[54] Traduzido e retirado da entrevista a Gioacchino Munna, página 174.

Após esta primeira fase de investigação foi possível criar uma harmonia entre a arquitetura, o design e o setor vitivinícola.

É o projeto de um espaço contemporâneo que dialoga com a cultura vitivinícola e com o espaço envolvente. O terreno, no qual nasce a vinícola, apresenta uma forma irregular alongada, livre de qualquer construção, parte baldio e parte pomar de citrinos, árvores típicas de Sicília.

Essencialmente, o projeto divide-se em três elementos principais: o antigo *baglio* ^[55] oitocentista, assente num local de provável origem árabe que remonta a 1100 dC, a adega recém-construída e os jardins com a parede de água que se caracterizam como elementos conectivos entre os vários elementos e espaços.

Estes três elementos foram projetados em momentos diferentes, visto que a intervenção na Adega Cusumano durou desde 2002 a 2007.



Figura 4.25 - Maquete realizada pelo estúdio Ruffino Associati, Adega Cusumano, Partinico, imagem de Sofia Lemos, 2022

^[55] Estrutura rural típica Siciliana.



Figura 4.26 - Planta volumétrica da Adega Cusumano, desenho de Ruffino Associati

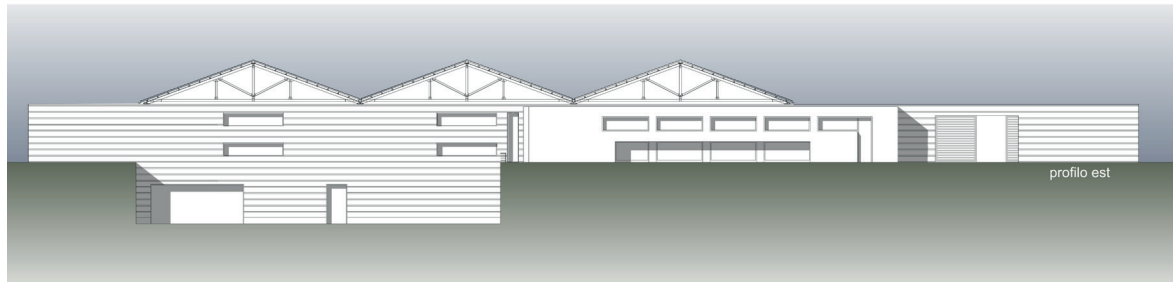


Figura 4.27 - Alçado Este da Adega Cusumano, desenho de Ruffino Associati

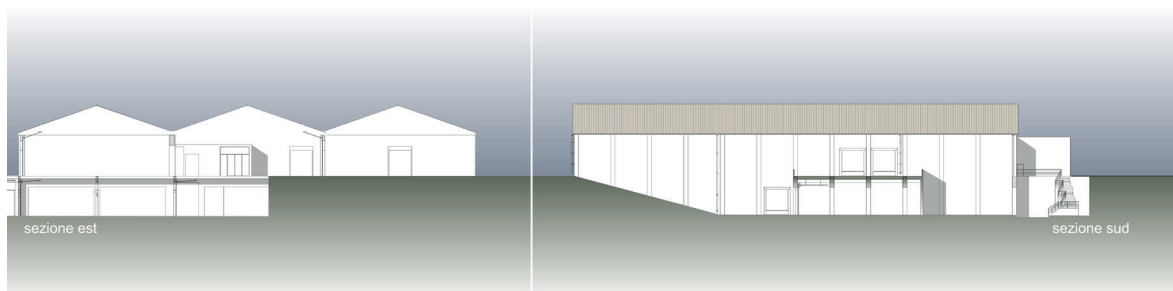


Figura 4.28 - Cortes longitudinais da Adega Cusumano, desenhos de Ruffino Associati

O projeto iniciou-se com a renovação do **primeiro elemento**, o *baglio*. Caracteriza-se como um lugar com muros perimetrais e escassas aberturas externas, preservando o aspecto de um lugar fortificado. Outrora, no interior encontrava-se um grande pátio com alojamentos, uma torre defensiva e de observação, um estábulo e armazém de gado e um poço de água. Hoje concentra todas as atividades relacionadas com a receção e hospitalidade do público da adega, desde local de degustação de vinhos, alojamento e eventos.

Em primeira instância realizou-se a avaliação histórica e tipológica do local, assim como a elaboração dos detalhes estruturais, acréscimos e modificações que enriqueceram o local. Optou-se pelo respeito da sua antiga conformação, que proporcionou o aperfeiçoamento de alguns espaços pré-existent, dando-lhes outra funcionalidade e tornando-os mais acolhedores.

O edifício dos alojamentos manteve a sua estrutura muito compartimentada, com salas pequenas e escadas de degraus estreitos. No trabalho de recuperação dos materiais, foram limpas e reutilizadas as antigas peças de maiólica que revestiam as várias salas, refletindo a variedade cromática típica da terra siciliana. Aos materiais tradicionais, adicionaram-se materiais novos e naturais, assim como, um novo mobiliário contemporâneo, destacado pelas paredes interiores brancas tratadas com reboco de cal. Já o sistema de iluminação escolhido contribui para a valorização das abóbadas que foram totalmente recuperadas e descobertas com pedra exposta. A especificidade estrutural do edifício manteve-se inalterada, porém externamente destacada pela reinstalação dos antigos rebocos.

A maior transformação foi reservada para o antigo espaço do estábulo, agora utilizado como importante ponto de receção e local de degustação. Caracteriza-se como um espaço amplo, marcado por uma linguagem contemporânea, o qual contempla um espaço de bar para degustações, uma biblioteca e uma sala de estar iluminada por janelas francesas que se abrem para o pátio. As traves de madeira no teto foram conservadas de forma a preservar a tipologia pré-existente do espaço.

Ambos os edifícios são destacados pela cor azul das várias janelas e das portas, assim como, pela saliência dos cantos das pedras que emergem do reboco. Já o jardim histórico no interior dos muros fortificados, reflete a agricultura tradicional mediterrânica, repleto de frutas cítricas, figos, oliveiras e uma palmeira alta, que indica a presença de um poço na semiótica árabe.



Figura 4.29- Edifício do *baglio*, Adega Cusumano, Partinico, imagem de Sofia Lemos, 2022



Figura 4.30 - Poço de água, Adega Cusumano, Partinico, imagem de Sofia Lemos, 2022



Figura 4.31 - Entrada no edifício dos alojamentos, Adega Cusumano, Partinico, imagem de Sofia Lemos, 2022



Figura 4.32 - Sala de degustações, antigo estábulo, Adegas Cusumano, Partinico, imagem de Sofia Lemos, 2022



Figura 4.33 - Azulejos do pavimento, Adegas Cusumano, Partinico, imagem de Sofia Lemos, 2022



Figura 4.34 - Saída do *baglio*, Adegas Cusumano, Partinico, imagem de Sofia Lemos, 2022

O **segundo elemento**, a adega recém-construída, estabelece uma sintonia entre a imaginação, a tecnologia e o tradicionalismo, onde são visíveis influências e características típicas da arquitetura siciliana ocidental e da arquitetura árabe.

Nesta parte do projeto, por incluir a zona de produção, foi dada grande atenção às soluções de construção que poderiam garantir maior eficiência energética.

Está dividido em três edifícios dispostos em forma de um “C”, criando um pátio interno típico do *baglio* local. Um primeiro edifício que concentra as funções administrativas e os outros dois, relacionados com as atividades da vinificação.



Figura 4.35 - Pátio interno, Adega Cusumano, Partinico, imagem de Pietro Savorelli

O primeiro edifício, o “corpo” do escritório, está integrado na fábrica e é aberto na entrada por um pequeno pátio. É caracterizado por uma cobertura plana que se relaciona com as formas cúbicas da tradição árabe.



Figura 4.36 - Primeiro edifício, Adega Cusumano, Partinico, imagem de Pietro Savorelli

A área de produção contém uma cobertura de duas águas, inspirada na arquitetura de Marsala, ^[56] no entanto, atualizada para treliças de aço e painéis de madeira. Neste novo complexo distribuem-se as áreas de produção, engarrafamento e armazenamento, sendo que, na parte subterrânea, está um espaço de degustação e a importante sala de *barril* para refinamento e envelhecimento do vinho.

Sendo a vitivinicultura uma área naturalmente ligada à terra, a adega Cusumano procura representar valores de sustentabilidade e respeito pela sua envolvente. Posto isto, na projeção da adega, especialmente do edifício de produção, houve uma procura por técnicas construtivas de aproveitamento, e da utilização dos aspetos bioclimáticos ancestrais, da cultura mediterrânea, na climatização natural, sustentável e económica. Como por exemplo o telhado de duas águas da zona de produção, que cria uma câmara de ar ventilada, garantindo o correto isolamento térmico. Também a sala das barricas, que está orientada de acordo com a direção leste - oeste, para aproveitar o sol e os ventos locais e, assim, controlar a climatização interna de maneira natural e económica através de chaminés de vento. Além destes fatores, existe um espelho de água que acompanha toda a dimensão do edifício e que contribui para a manutenção da humidade e temperatura desta sala.

^[56] Cobertura de duas águas, típica da arquitetura tradicional da cidade de Marsala, Sicília.



Figura 4.37 - Espelho de água, Adega Cusumano, Partinico, imagem de Pietro Savorelli



Figura 4.38 - Cobertura de duas águas, Adega Cusumano, Partinico, imagem de Pietro Savorelli.



Figura 4.39 - Zona de produção, Adega Cusumano, Partinico, imagem de Pietro Savorelli.



Figura 4.40 - Sala de barricas, Adega Cusumano, Partinico, imagem de Pietro Savorelli.

Também o **terceiro elemento**, o jardim com a parede de água, é crucial na temperatura da adega. É composto de pomares cítricos, ladeado por palmeiras e outras espécies típicas do mediterrâneo. Este localiza-se à mesma cota da sala do barril, a uma profundidade de seis metros abaixo do nível do solo.

O jardim localiza-se a uma cota inferior à da adega, desta forma contém uma parede que é constantemente molhada pelo espelho de água que se localiza na cota neutra do edifício, este detalhe confere um microclima fresco e húmido - ideal para a sala do barril - e permite controlar melhor a temperatura dos espaços interiores. Para além da função de climatização, estes elementos são a fronteira das diversas funções logísticas e a união entre as diversas influências arquitetónicas da adega.



Figura 4.41 -Pared de água, Adega Cusumano, Partinico, imagem de Sofia Lemos, 2022

Ao longo do projeto observa-se uma grande atenção à luz e sombra, assim como pela componente matéria e sensorial. Há um corrente jogo de luz e sombra, no qual ambas adquirem o mesmo valor, uma combinação destes dois elementos que “(..) contrasta e exalta cada componente individualmente.” (Ruffino, 2010, p.81, tradução livre) ^[57]

Em relação aos materiais, podemos observar dois recorrentes em todos os espaços da adega, a madeira e o aço. Ambos refletem uma simbologia relacionada com o setor vitivinícola, a primeira, como símbolo do tradicionalismo, que representa a história preliminar do vinho. E o segundo que retrata a inovação que marcou a evolução do vinho Siciliano - as cubas de aço, pela vantagem de controlo da temperatura, permitiram produzir vinhos de maior qualidade. Assim sendo, os materiais refletem a tradição e a história deste setor e expressam a identidade do espaço.

Esta adega nasce, portanto, da escolha de seguir o caminho da inovação sem prescindir do tradicionalismo. Transforma a ideia de um estabelecimento vinícola num edifício que une o pré-existente à nova construção e com uma abordagem mais moderna que tradicional, abdicou da imagem clássica de uma adega rural. “Com uma abordagem mais *fashion* do que aproximada ao mundo do vinho, deixando a imagem clássica de uma adega rural e madeira rústica, optámos por embarcar num caminho ligado à cor, à pesquisa de materiais e ao detalhe.” (Ruffino, 2010, p.82, tradução livre) ^[56]

^[57] Ruffino, F. (2010). Cantina Cusumano- Minimal Mediterraneo. *Living Roome, Interior Design Magazine*. 24. 81 - 88.

Lobby Adega Cusumano

Tipo de projeto / Recepção da adega e loja de vinhos

Localização / Contrada San Carlo, Partinico

Público Alvo / Clientes de classe média alta que apreciem retiros em zonas rurais, no interior das vinhas

Área / 63,20 m²

Em parceria com a empresa Ruffino Associati foram estabelecidos objetivos que fazem parte de um briefing relativo ao desenvolvimento de um lobby com loja de vinhos na adega Cusumano em Partinico. Como resposta às necessidades do mercado, aos valores da empresa e ao desejo do cliente.

Partimos do objetivo de criar uma experiência imersiva no universo do vinho e convidar o cliente a percorrer e a habitar os espaços deste projeto. O relacionamento entre a estética, a funcionalidade e os elementos naturais mediterrânicos foram fundamentais para realçar esta experiência e representar a simbologia vitivinícola.

Na sua opinião os espaços vitivinícolas são mais importantes nos dias atuais?

São muito importantes porque o setor vinícola sofreu uma forte expansão nos últimos anos, em consequência o enoturismo também. As pessoas vão às adegas, assistem à produção, compram os produtos e depois dormem no “Hotel” da adega ou passam um período grande de tempo dentro do interior da adega. Hoje as adegas não são só adegas, envolvem uma panóplia de experiências ligadas ao vinho. Antigamente o vinho era apenas algo de quem o produzia, hoje é de toda a gente, existem muitas mais pessoas interessadas e envolvidas no setor vinícola e a arquitetura e o design devem ser um ponto importante de atração à adega e ao turismo. (Munna, 2022) ^[58]

^[58] Traduzido e retirado da entrevista a Gioacchino Munna, página 175.

Briefing

O projeto nasce do desejo dos clientes em modernizar e atribuir mais funcionalidades ao espaço de recepção da Adega Cusumano.

A necessidade surgiu da falta de espaço de arrumação para a secretária, assim como, da falta de um local específico da adega para exposição e venda de vinho. Desta forma, o objetivo consistiu em inserir neste local uma *wine shop* de venda e exposição de vinho, sem necessidades de muito espaço de arrumação, visto que a adega já contém um espaço de armazenamento, e um mobiliário de arrumação sem condicionar a função de espaço de estar já pré-existente.

Dada a simplicidade e as poucas restrições do briefing, foi possível realizar um projeto com liberdade e criatividade, que nos orientou para a criação de uma experiência imersiva no mundo do vinho.



Figura 4.42 - Recepção da adega, Partinico, imagem de Sofia Lemos, 2022

Inspirações Mediterrânicas

Como ponto de partida houve uma investigação de todas as tradições culturais, assim como, materiais e técnicas construtivas características do mediterrâneo. Desde os azulejos, às casas pátio, à vegetação típica, aos tons terrosos, entre outros.

A principal inspiração surgiu de um elemento peculiar das casas típicas árabes mediterrânicas, o *muxarabi*. De origem árabe-islâmica combina a estética com as necessidades construtivas destes territórios, respondendo a uma arquitetura bioclimática.

Tradicionalmente estão localizados em frente a portas e janelas da habitação e são fundamentados por uma trama de madeira, ideal para regiões quentes, áridas e com alto nível de incidência solar, por permitir a penetração controlada da luz e da ventilação, proporcionando um melhor conforto térmico à habitação. Para além das funções de climatização, os *muxarabis* também estão relacionados com necessidades da cultura árabe, como por exemplo a privacidade e a proteção da mulher. Uma vez que permitem a observação do interior para o exterior, mas não o contrário, protegendo a beleza da mulher dos olhares alheios. Trata-se de um detalhe construtivo que proporciona texturas e jogos de sombra/luz interessantes para o espaço, com a vantagem de ser sustentável, por controlar a temperatura dos edifícios de forma natural.



Figura 4.43 - Exemplo de *muxarabi*. Adaptado de ^[59]

^[59] Adaptado de: www.almashrabiya.net

Projeto

Para além do *muxarabi*, houve uma forte inspiração nos pátios exteriores das casas mediterrânicas, desta forma, o objetivo poético do projeto, foi enfatizar a ideia de um espaço exterior no interior, neste caso tratar o *lobby* como um pátio exterior.

Houve também uma forte intervenção nos jardins do exterior do edifício, criando dois espaços privados, também inspirados nos pátios, onde os funcionários ou os clientes podem descansar e conviver com alguma privacidade.

Para conceder esta privacidade, foram construídas paredes em tufo ^[60] de 30 cm de espessura e 440 cm de altura, de forma a ficarem niveladas com a porta de entrada da adega. Esta construção pretende dar uma simbologia poética ao edificado, sem se revelar na sua totalidade. As paredes são maioritariamente fechadas, à exceção da “porta” de entrada e de duas “janelas” que guiam a visão do utilizador. Uma delas para uma palmeira pré-existente do jardim e outra para o corredor que acompanha o célebre espelho de água. Para servir os dois lados de observação, é feita a uma altura mais elevada, 170 cm, para permitir uma observação do interior para o exterior, enquanto se desce as escadas para o pátio, em contrapartida, e de forma a observarem do exterior para o interior contém um pequeno degrau para auxiliar os utilizadores a ficarem a uma cota mais elevada.

Todas as aberturas desta parede contêm alturas diferentes de forma a criarem um jogo visual de alturas e uma imprevisibilidade em oposição ao sistema ritmado do interior. Além destas características (poéticas) e com uma linguagem mais funcional e pragmática, foi criado um percurso de rampa para as pessoas de mobilidade reduzida.

Na entrada do *lobby* foi colocado um marco que contorna a porta principal. Este é inspirado na forma do *muxarabi* e concebido em ferro forjado castanho, material que remonta aos elementos típicos da arquitetura mediterrânica por estar fortemente enraizado nesta cultura e presente em inúmeras situações. Este elemento tem o papel de alertar o cliente para a entrada do edifício, assim como, de criar uma ligação entre o exterior e o interior.

^[60] Pedra arenosa típica da construção civil Siciliana.

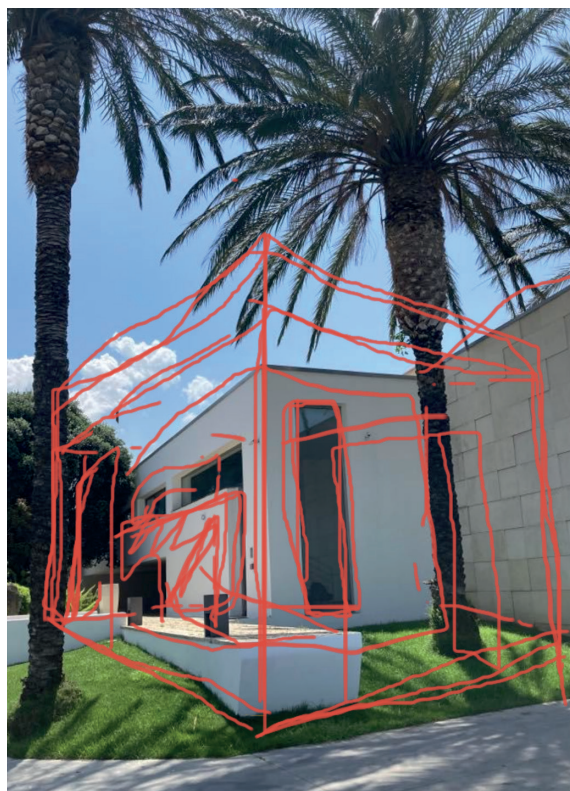


Figura 4.44 / 4.45 - Esquissos de estudo do exterior, Adega Cusumano, imagem de Sofia Lemos, 2022

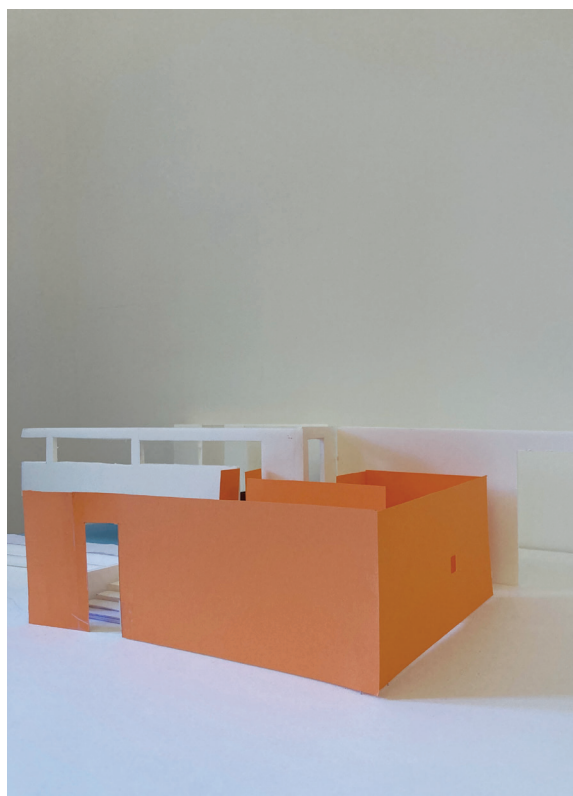
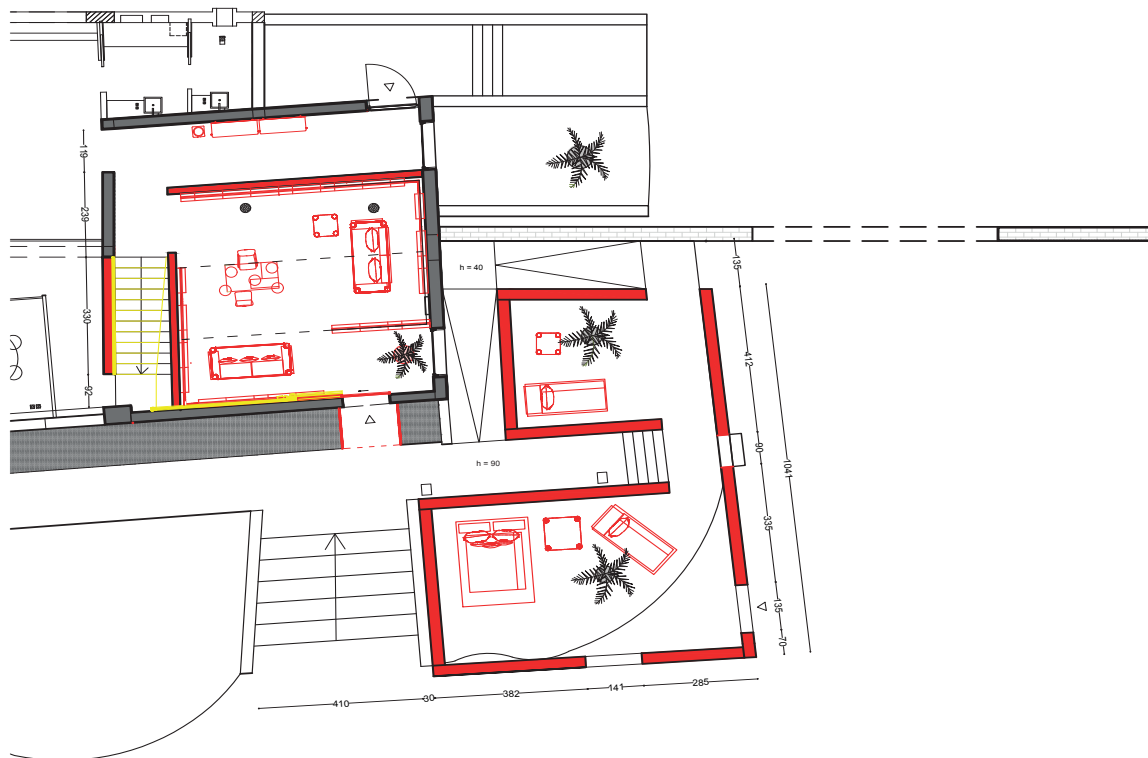


Figura 4.46 / 4.47 - Maquete de estudo do exterior, Adega Cusumano, imagens de Sofia Lemos, 2022



Escala 1/200

Planta

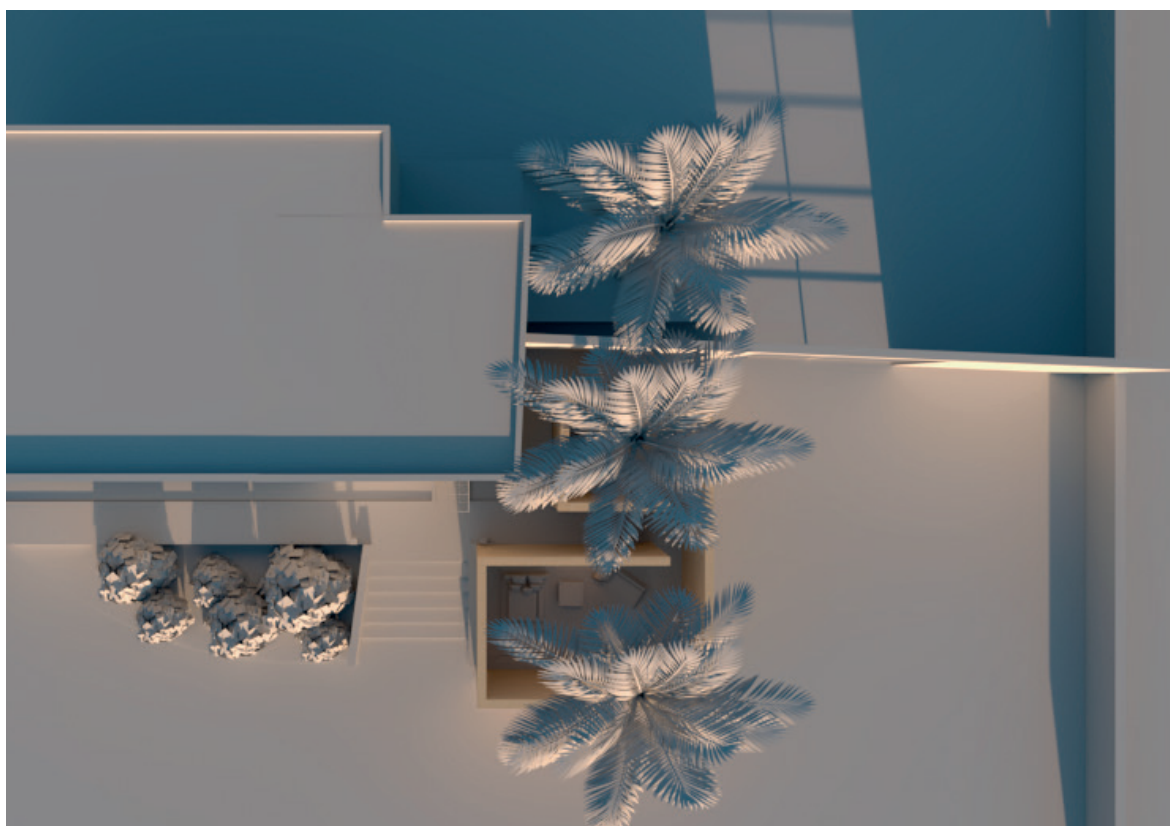
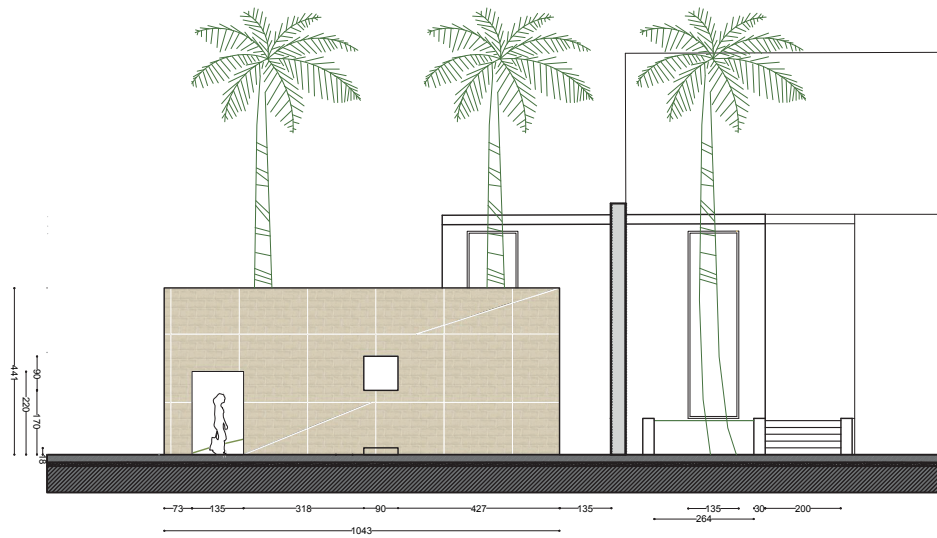
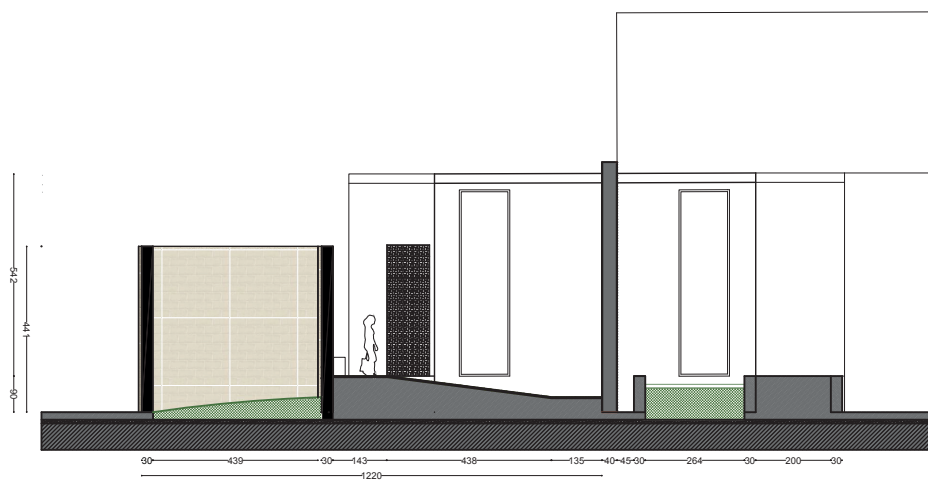


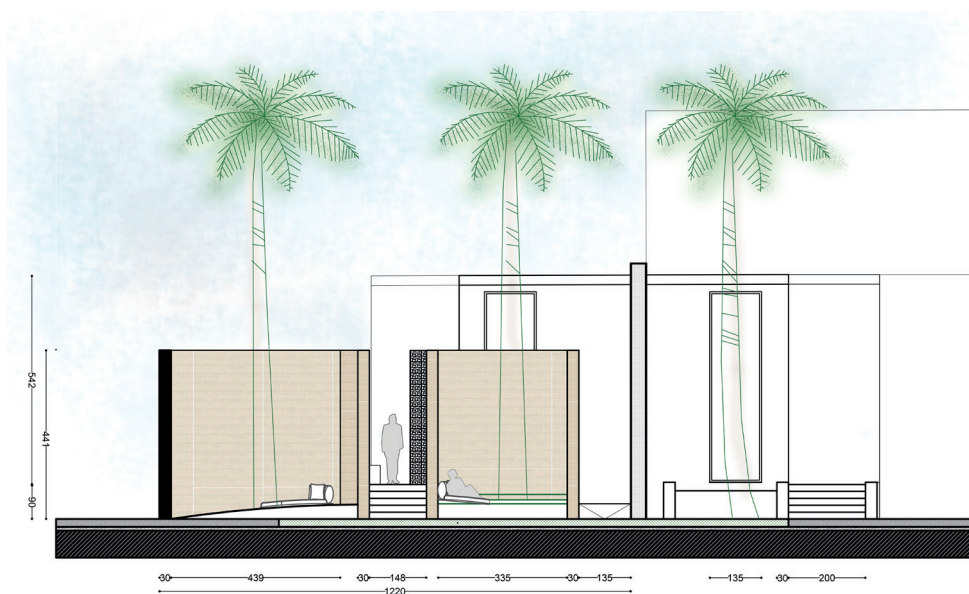
Figura 4.48 - Vista de cima da adega, modelação 3D, Adega Cusumano, imagem de Sofia Lemos, 2022



Escala 1/200
Alçado lateral

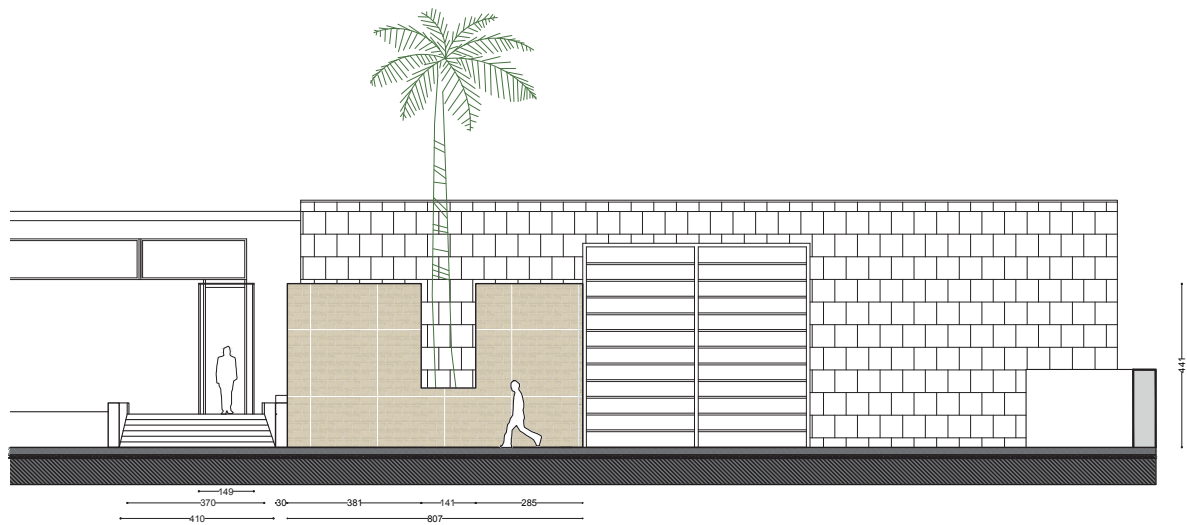


Escala 1/200
Corte longitudinal, zona da rampa para pessoas com mobilidade reduzida

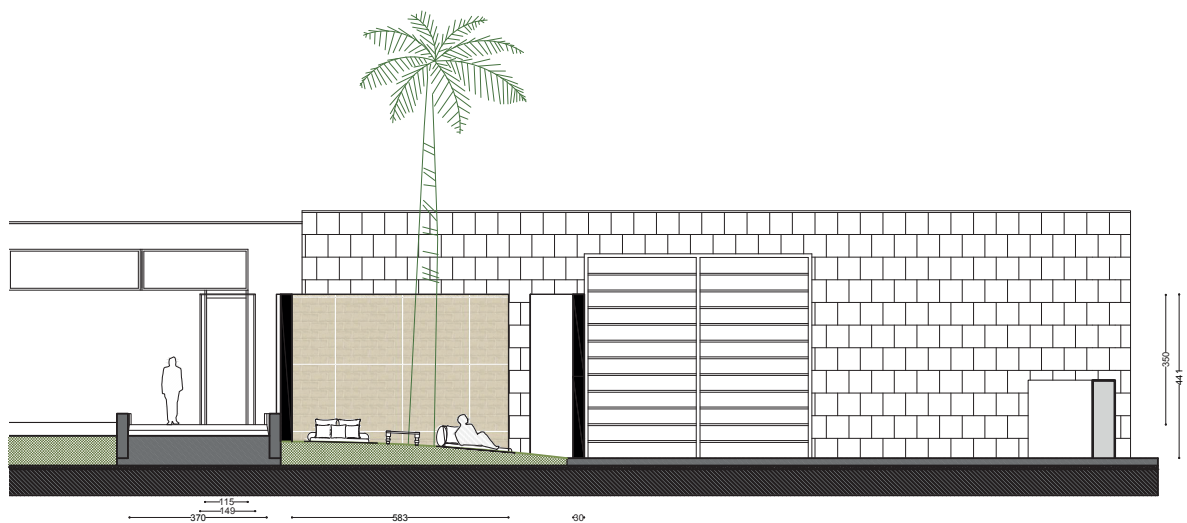


Escala 1/200

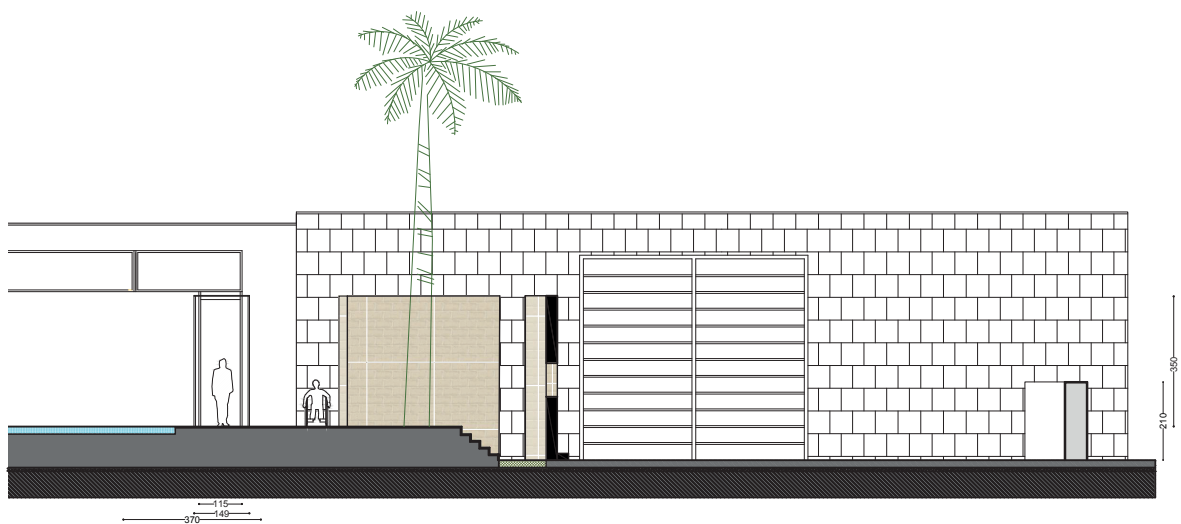
Corte longitudinal ilustrado, zona dos pátios exteriores



Escala 1/200
Alçado frontal



Escala 1/200
Corte transversal, zona do maior pátio exterior



Escala 1/200

Corte transversal, zona das escadas dos pátios exteriores



Figura 4.49 - Entrada nos pátios exteriores, Adega Cusumano, imagem de Sofia Lemos, 2022



Figura 4.50 - Intervenção exterior, Adega Cusumano, imagem de Sofia Lemos, 2022



Figura 4.51 - Escadaria de acesso ao edifício, Adega Cusumano, imagem de Sofia Lemos, 2022



Figura 4.52 - Pátio exterior, Adega Cusumano, imagem de Sofia Lemos, 2022

No interior deste espaço, deparamo-nos de frente com outro *muxarabi* que assume o papel de garrafeira. Para além destas, criámos mais quatro garrafeiras, também elas inspiradas neste elemento tradicional e com uma certa transparência que em vez de separar, cria uma ligação entre os espaços.

A disposição destes elementos permite criar espaços de estar e percursos, um para os clientes e outro para os funcionários, que facilitam a organização do espaço e de quem o habita.

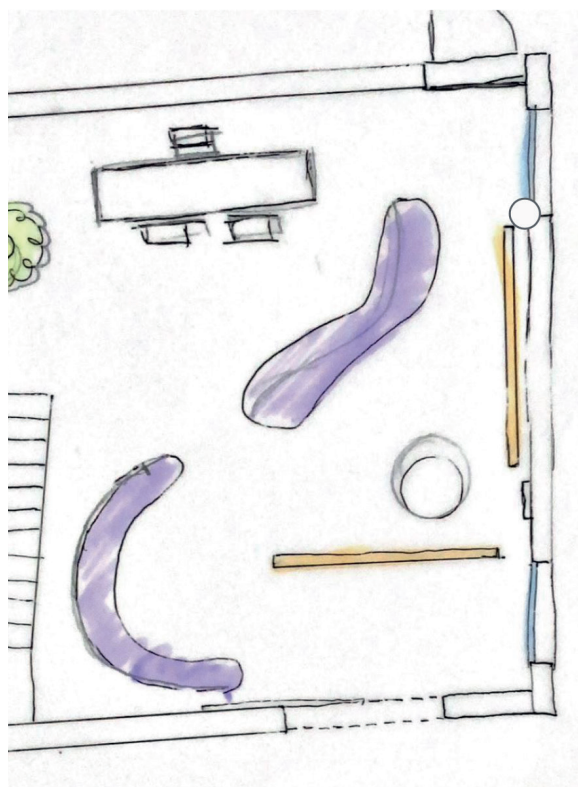
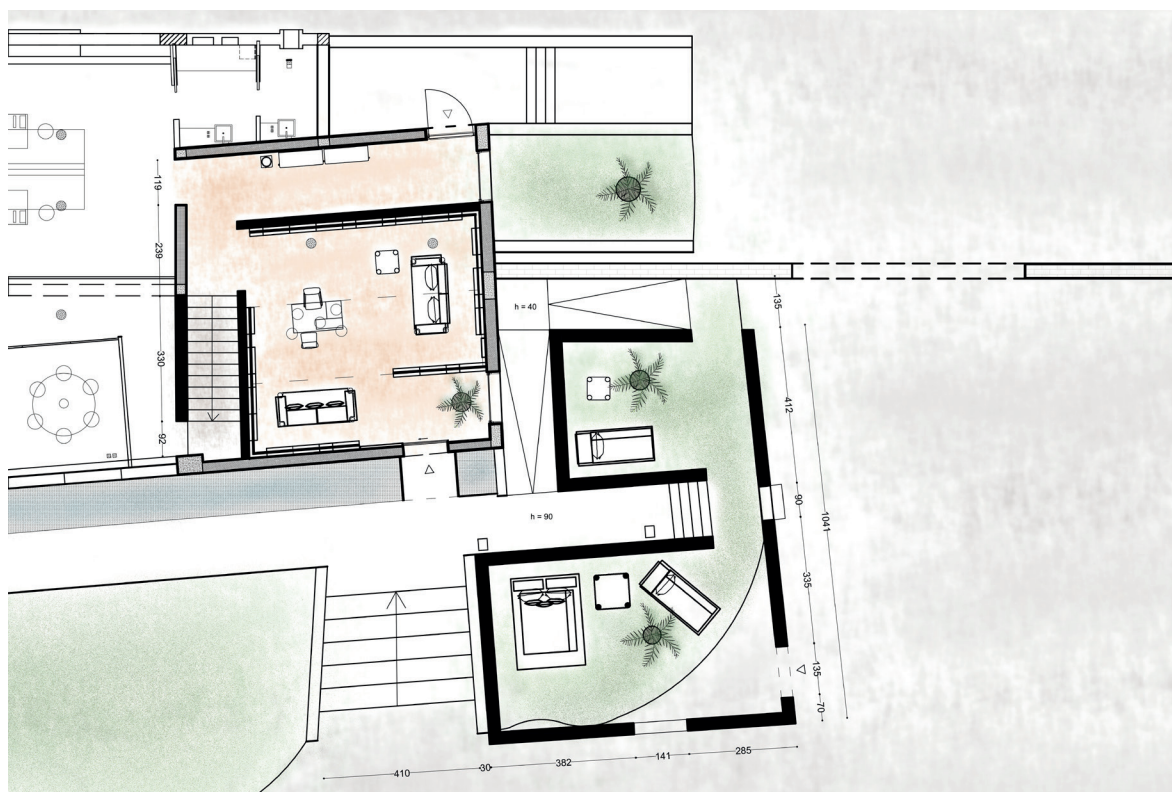
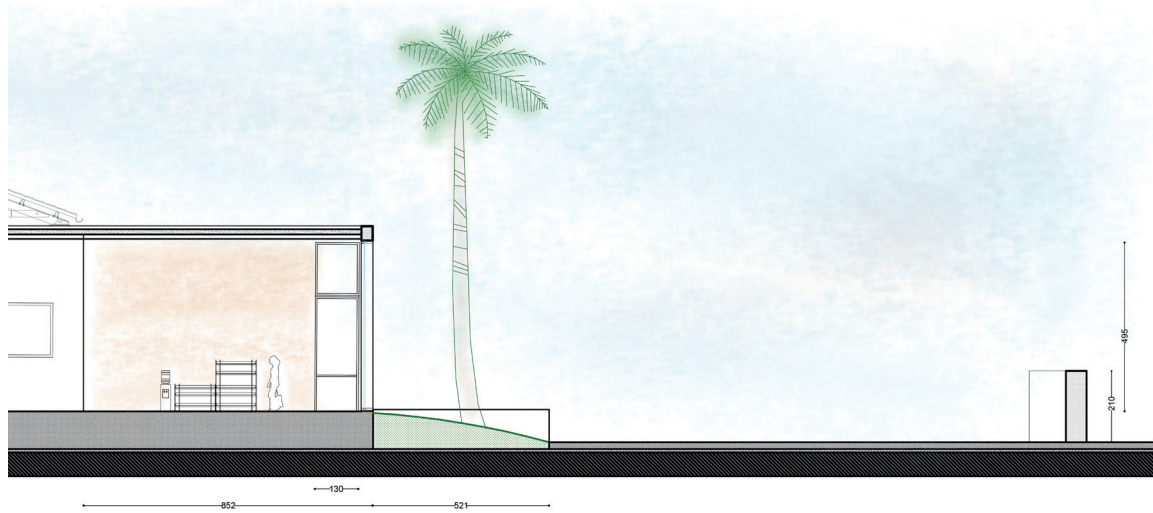


Figura 4.53 / 4.54 - Esquissos iniciais para estudo do interior do *lobby*, Adega Cusumano, imagens de Sofia Lemos, 2022

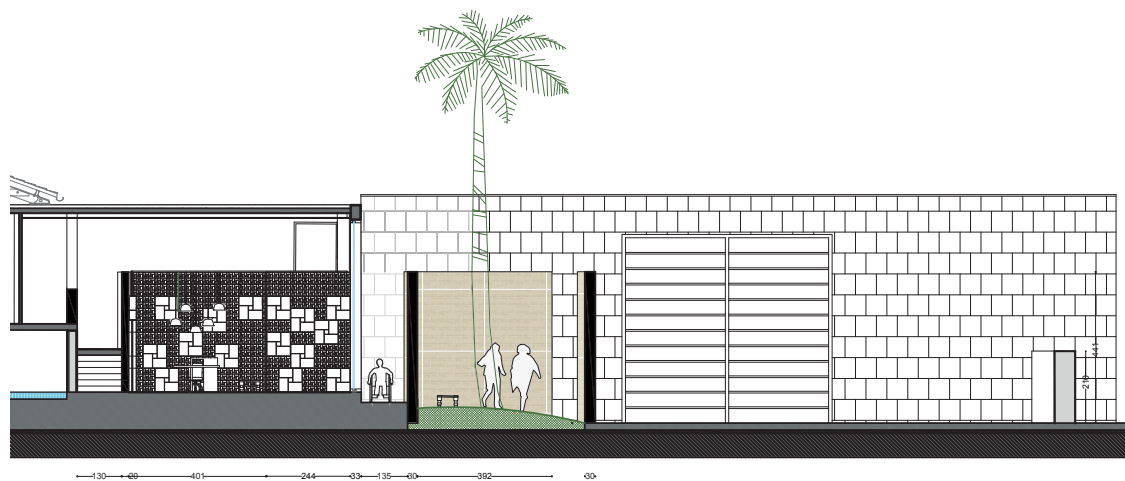


Escala 1/200
Planta ilustrada



Escala 1/200

Corte transversal ilustrado, zona de entrada dos funcionários



Escala 1/200

Corte transversal, zona de entrada no *lobby*



Escala 1/200

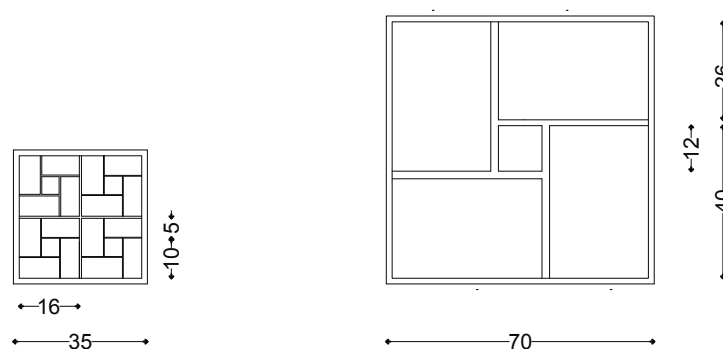
Corte longitudinal, zona da parede que divide o espaço público / privado

Todas as garrafeiras são constituídas pelo mesmo material, ferro forjado castanho, e acompanham as direções das paredes do interior – a arquitetura pré-existente. As suas alturas são iguais à da porta 350 cm, alcançando a sua estabilidade e segurança através do efeito “L” que criam entre si, dos volumes maiores de exposição de vinho que se encontram no suporte das garrafeiras, assim como, pelo facto de estarem agarrados às paredes através de cantoneiras.

Tratam-se de módulos repetitivos, uns decorativos com 4 cm de espessura, 35 cm de altura e largura, e outros para expôr garrafas com 24 cm de espessura, 70 cm de altura e de largura. Cada cubo permite colocar 8 garrafas de 75 cl nos retângulos verticais e cerca de 30 garrafas de 37,5 cl nos retângulos horizontais, nestes espaços também é possível expôr 4 garrafas de tamanho normal na horizontal, visto que não há altura para as colocar de pé, a não ser que sejam garrafas com uma morfologia excecional. Além destes espaços, também é possível colocar garrafas sobre os cubos, nomeadamente as de maiores dimensões – estilo *magnum* – pelo facto dos cubos emergirem do *muxarabi*.

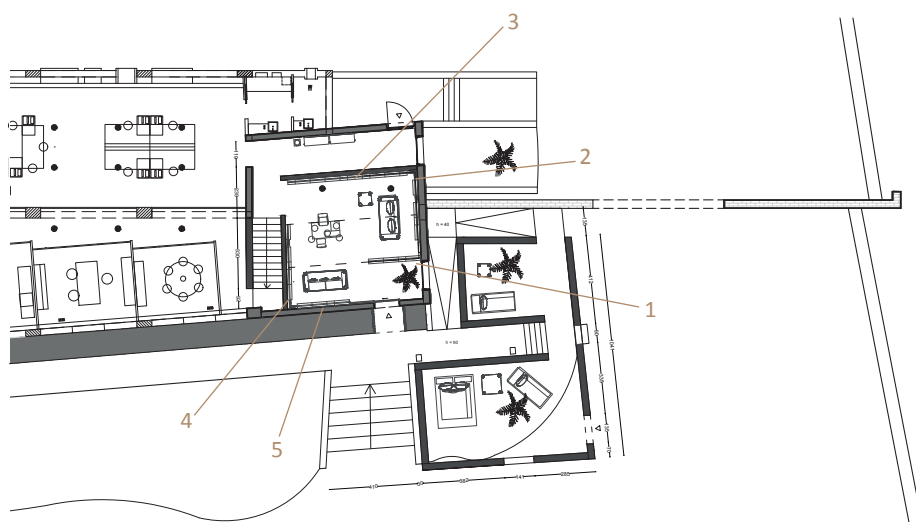
Sobre três das garrafeiras foi colocado um elemento de características idênticas, como forma de fortalecer o suporte das estantes, assim como, pendurar os candeeiros suspensos, que iluminam a zona da secretária, e os elementos verdes, que refletem a adoração do povo mediterrânico pela natureza.

Para além das paredes pré-existentes foram criadas mais duas, como suporte à garrafeira e também para uma divisão do espaço público, - zona da exposição - do espaço privado - zona dos funcionários - nomeadamente, uma que separa as escadas do *lobby* e uma que separa o espaço expositivo da porta de entrada dos trabalhadores.



Escala 1/20

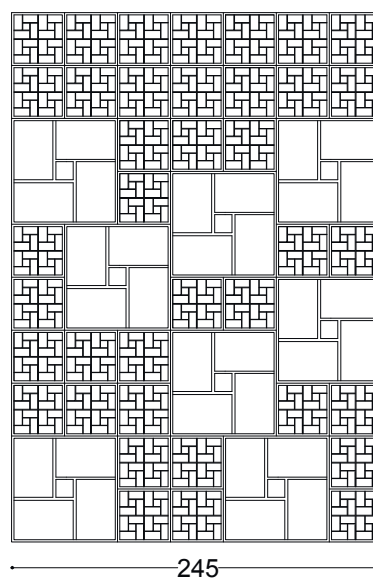
Detalhe dos módulos



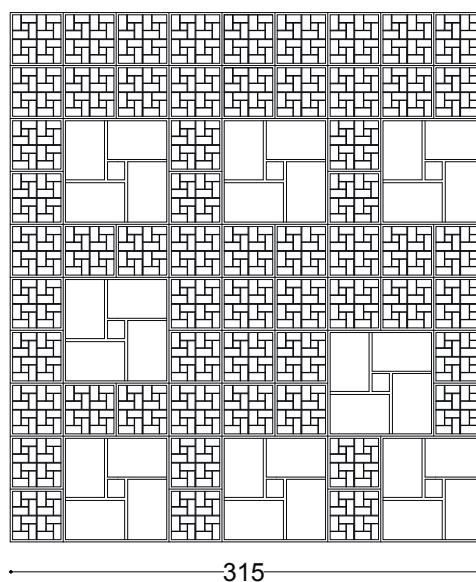
Escala 1/200

Planta com numeração das garrafeiras

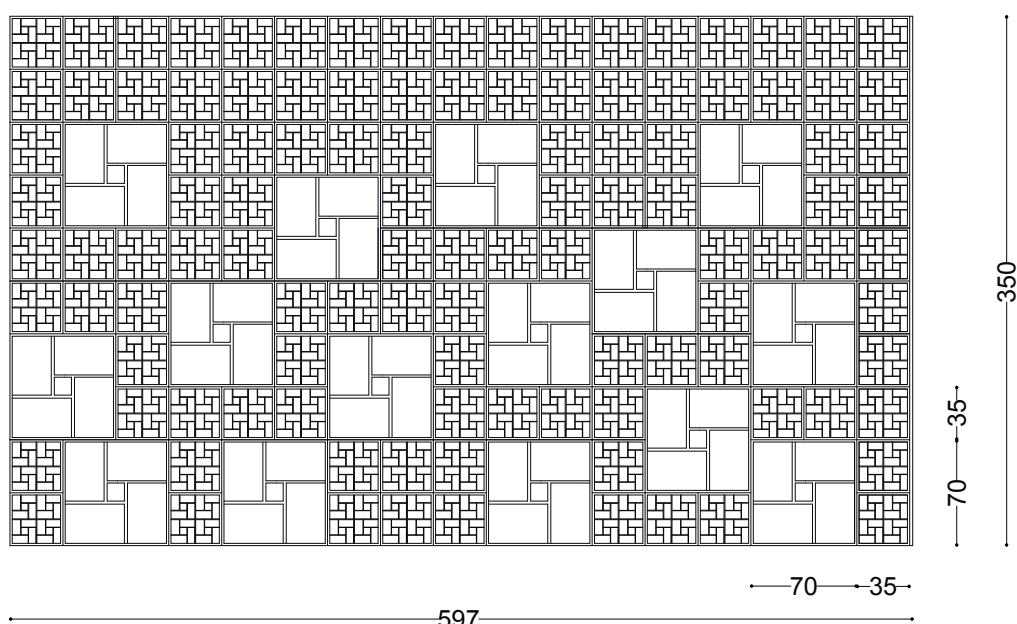
1



2



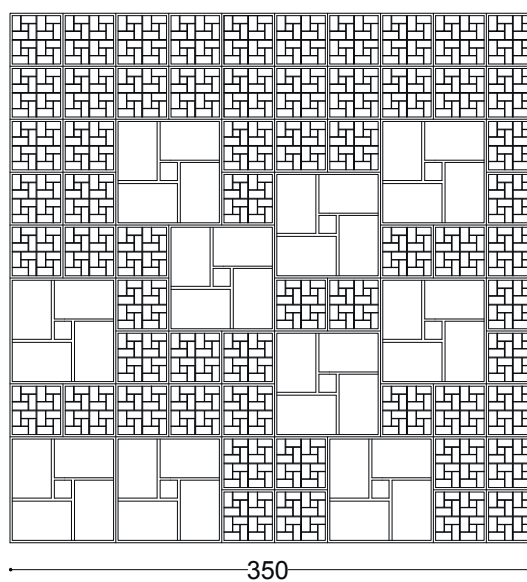
3



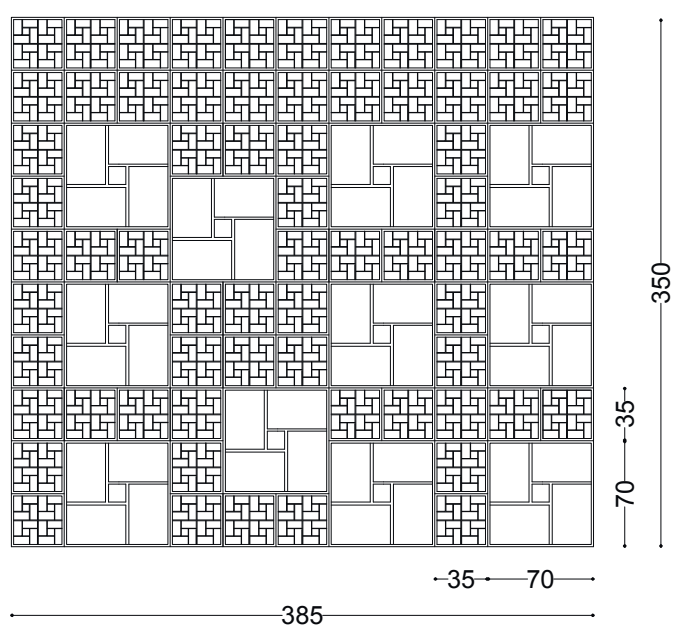
Escala 1/50

Corte transversal, zona de entrada no *lobby*

4



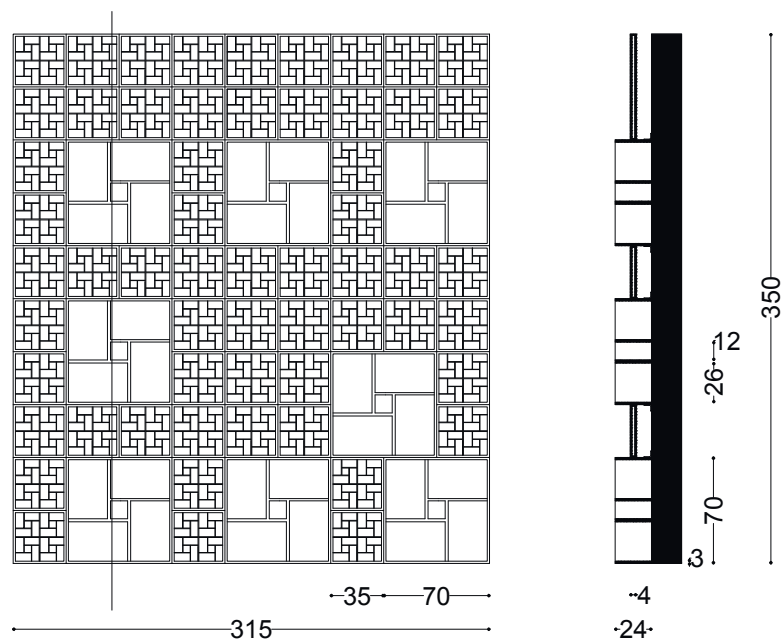
5



Escala 1/50

Corte transversal, zona de entrada no *lobby*

2



Escala 1/50

Exemplo de corte de uma das garrafeiras

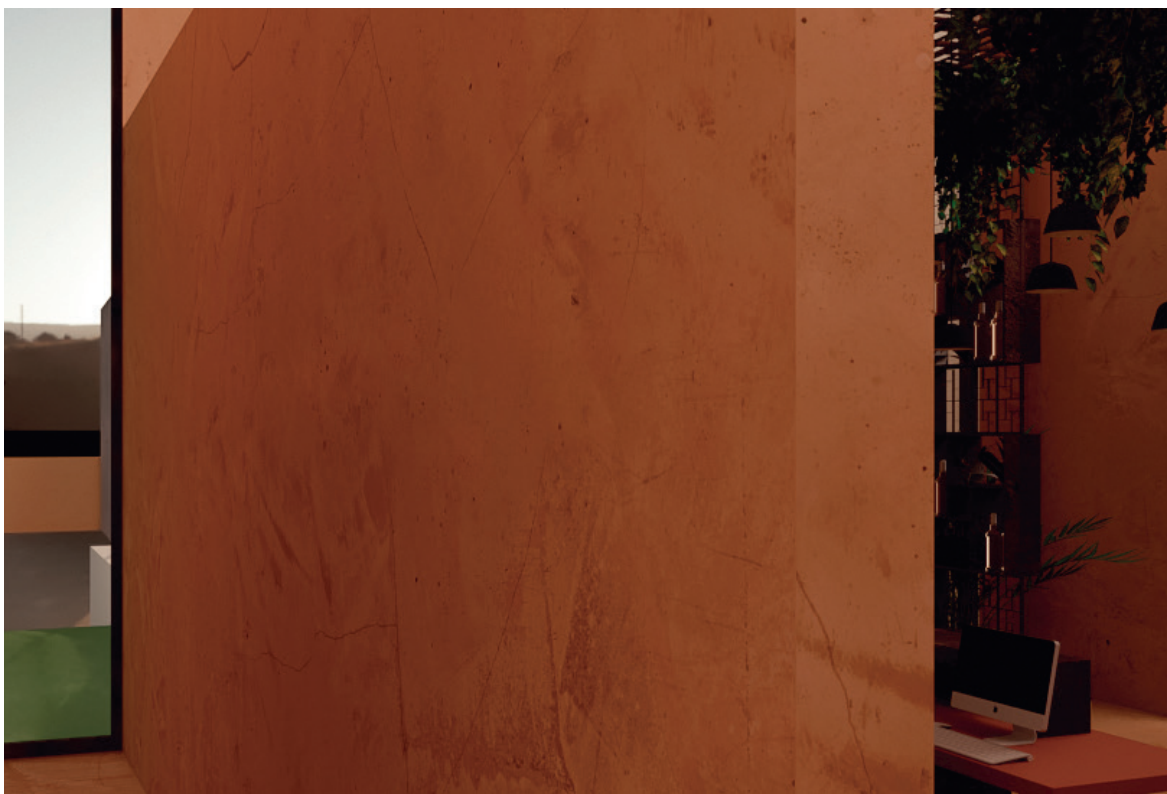


Figura 4.55 - Parede que divide a entrada dos funcionários do *lobby*, Adega Cusumano, imagem de Sofia Lemos, 2022



Figura 4.56 - Escadas de acesso à zona administrativa, Adega Cusumano, imagem de Sofia Lemos, 2022

No corredor foram colocados elementos funcionais de apoio como um dispensador de água, uma máquina de café e uma estante preta da Muuto “Compile Shelving System” para a funcionária arrumar documentos e dossiers.

Juntamente com este mobiliário, foram escolhidos os candeeiros pretos “Ambit Pendant Lamp”, também da Muuto, e as cadeiras “Catifa Up” da Arper, também da mesma cor. Pelos valores de detalhe e de “arquitetura à medida” do estúdio, optámos por desenhar a secretária. Contém um tampo em mdf lacado a cor de laranja, com as pernas da mesa e as gavetas de arrumação em ferro forjado castanho, o mesmo material da garrafeira. Tem um pequeno detalhe mais elevado do tampo, para ocasiões de conversas mais rápidas entre a secretária e os clientes e que permite conversas de pé.

De forma a enfatizar a ideia de espaço inspirado no pátio “outdoor” de uma casa mediterrânea, optámos por direccionar todos os elementos do espaço para o centro e com características que dessem um aspeto exterior ao espaço interior. Em adição a este fator, o mobiliário principal consiste nos sofás e mesa terracota “Garden Layers Extention” da Patricia Urquiola colocados no lobby. Em adição a este mobiliário foi colocado nos jardins exteriores uns tapetes da mesma designer e da mesma coleção, “Garden Layers”.

Esta escolha concede um forte traço mediterrânico ao projeto, pelos tons terrosos e aspeto *outdoor* do mobiliário. Para além desta característica, este mobiliário tem a vantagem de se poder mover e conjugar facilmente, dando liberdade ao designer e ao cliente de fazer várias conjugações e alterar a sua disposição.

As escadas são revestidas também a ferro forjado castanho, com a mesma linguagem da garrafeira, e o pavimento e revestimento são acabados em resina cor de laranja, com o objetivo de proporcionar um ambiente imersivo no seu interior e promover os tons quentes e aspetos terrosos da paisagem mediterrânica, assim como a profunda relação entre o homem mediterrânico e a natureza. Para além destes fatores, há a vantagem do estúdio Ruffino Associati manusear bem a técnica da resina e utilizá-la em diversos projetos.



Figura 4.57 - Moodboard do mobiliário, Adega Cusumano, imagem de Sofia Lemos, 2022



Figura 4.58 - Garden Layers Extention de Patricia Urquiola. Adaptado de ^[61]

Figura 4.59 - Garden Layers de Patricia Urquiola. Adaptado de ^[61]

^[61] Adaptado de: www.patriciaurquiola.com



Figura 4.60 - Entrada no *lobby*, Adega Cusumano, imagem de Sofia Lemos, 2022



Figura 4.61 - Interior do *lobby*, Adega Cusumano, imagem de Sofia Lemos, 2022



Figura 4.62 - Vista para a porta de entrada, Adegas Cusumano, imagem de Sofia Lemos, 2022



Figura 4.63 - Parede com garrafeira que divide os espaços públicos dos privados, Adegas Cusumano, imagem de Sofia Lemos, 2022

Relativamente às metodologias recorreremos a esboços manuais, a uma maquete de estudo para perceber melhor o espaço e o impacto da intervenção no pré-existente, a um moodboard realizado no Photoshop com o objetivo de perceber a conjugação do mobiliário de autor, colorido e mediterrânico da Patricia Urquiola com o restante mobiliário mais sóbrio, aos desenhos 2D em AutoCad, modelação 3D e renderização no Sketchup.

Metodologias de Trabalho

- 1• Levantamento arquitetónico do *lobby* e dos jardins;
- 2• Maquete, moodboard e esboços;
- 3• Desenhos 2D realizados no AutoCAD;
- 4• Modelação 3D feita no Sketchup;
- 5• Imagens 3D realizadas no Sketchup.

Conclusões

O *lobby* da Cantina Cusumano, foi o projeto mais desafiador da experiência de estágio e o que permitiu uma maior autonomia de escolhas.

Possibilitou a conceção de um espaço que se pretendia funcional e simultaneamente contemplativo, poético, onde todas as escolhas remetem à arquitetura tradicional mediterrânica, com todo o simbolismo inerente, um ambiente de introspeção onde o prazer da degustação do vinho é o foco imersivo que permite aos utilizadores habitar e percorrer os diversos locais projetados, sentindo-se como se de um ambiente exterior se tratasse, repleto de aromas, texturas e tons terrosos.

Reflete os pressupostos do design de interiores, caracteriza-se como um espaço sedutor que convida as pessoas a permanecerem e a desejar voltar. A intenção foi promover a adega, associando-lhe outra simbologia e função para além da venda de vinho, contudo, sem condicionar o seu valor comercial, de atrair os clientes e de os conduzir a este espaço de *wine shop*.

Trabalhos Futuros

Não obstante todo o trabalho realizado durante o período de estágio, assim como toda a aprendizagem adquirida, permanece a vontade de aprofundar ainda mais este tema.

Trata-se de uma vertente, do ponto de vista dos interiores, com muito potencial, que merece um maior investimento pessoal e profissional, quer pelos elementos envolvidos, o design de interiores e o vinho, quer pela relevância desta matéria na atualidade, tendo em conta que muitas regiões, em especial as do interior de Portugal e de Sicília, dependerem economicamente do setor vitivinícola.

Perdura também um enorme interesse em manter contacto com o estúdio, tanto pela vontade de continuar a colaborar na concepção de novos projectos, como também, o intuito de participar na definição dos últimos detalhes, em acompanhar as obras e ter uma participação ativa na tomada de decisões, até à conclusão dos respectivos projetos, no sentido de fotografar os projetos finalizados e incluí-los no portfólio.

Considerações Finais

O mediterrâneo teve um papel determinante para o desenvolvimento do resto do mundo, foi e continua a ser um território exemplar ao nível cultural e social. Esta “tendência mediterrânea” expandiu-se rapidamente para além da herança clássica para incluir a tradição vernácula e teve um papel fundamental no desenvolvimento da arquitetura moderna. “Esta ideia emergiu plenamente, reforçada pelas teorias da relação da expressão arquitetónica com o estilo de vida, o clima e os costumes locais, até mesmo à geologia.” (Lejeune & Sabatino, 2010, p.16) ^[62]

Este fenómeno também acontece com os espaços vitivinícolas. Sendo o mediterrâneo, a melhor região do mundo para produção de vinho, onde podemos encontrar adegas com uma poética realmente inspiradora, que influenciam os espaços vinícolas, no resto do mundo.

Atendendo ao tema “Habitat a Vitivinicultura no Mediterrâneo” do presente relatório e após a integração durante um período de seis meses na empresa Ruffino associati, foi realizado um estudo sobre a forma como a design de interiores é tratado no setor vitivinícola, com mais incidências nas regiões do Alentejo e da Sicília.

Um dos principais objetivos do período de estágio, por se tratar da primeira experiência no mundo do trabalho, foi responder a novos desafios e dar uma resposta rápida e eficaz aos projetos propostos e, principalmente, adquirir uma forte aprendizagem de como lidar com projetos reais, com colegas de equipa, clientes e fornecedores. Conhecer novos métodos de trabalho e novos materiais. De todos os trabalhos desenvolvidos, nas diversas áreas, houve um maior foco de estudo e de curiosidade no mundo vitivinícola, nomeadamente em adegas, restaurantes e alojamentos enoturísticos.

O estágio permitiu desde cedo a implementação de competências práticas adquiridas ao longo da formação académica, tais como o desenho técnico desenvolvido em AutoCAD, que permitiu desde início uma rápida integração no estúdio, e o Sketchup, uma ferramenta muito intuitiva e eficaz em modelação. Além disso permitiu aprofundar certos programas, nomeadamente a renderização em Sketchup, que ainda não tinha utilizado na formação académica, que tem a vantagem de renderizar mais rapidamente do que outros programas

^[62] Lejeune, J. & Sabatino, M. (2010). *Modern Architecture and The Mediterranean*. Londres: Routledge.

Esta parte foi desde cedo alvo de estudo e aprendizagem, com o objetivo de desenvolver as competências necessárias o mais rapidamente possível.

É importante referir que o acompanhamento que foi oferecido por parte do estúdio teve um grande impacto no período de estágio, por ter sido tão enriquecedor. Apesar dos inúmeros projetos em que estavam envolvidos, procuraram sempre proporcionar a melhor aprendizagem e também um intensivo acompanhamento de obra de diversos projetos e em vários locais da Sicília. Isto permitiu um estágio mais dinâmico e a aquisição de conhecimento nas várias vertentes do design de interiores.

Outro aspeto fundamental na realização deste relatório de estágio foi a visita a vários espaços vitivinícolas em ambas as regiões, que nos proporcionou um maior entendimento dos espaços de vinho Sicilianos, que em muito se assemelham aos do Alentejo. O nosso interesse por este setor, tão particular, cresceu ainda mais que o expectável, é, sem dúvida, um mundo fascinante, repleto de história, simbologia e arte.

O estudo intensivo aliado às visitas ao terreno, permitiu concluir que, apesar das diferenças e semelhanças entre o Alentejo e a Sicília, definindo-se como duas regiões mediterrânicas, tratam a vitivinicultura de maneiras diferentes. O Alentejo de uma perspetiva mais comercial e de maior escala, com algum avanço nas variedades de castas produzidas e de experiências enoturísticas, e a Sicília com um tratamento mais familiar, menos tecnológico e mais rudimentar, onde o enoturismo ainda não se encontra tão enraizado mas que permite um encontro mais íntimo com o vinho.

Ao longo deste período de aprendizagem sobre o tema da vitivinicultura e do design de interiores foi possível comprovar rapidamente o papel fundamental que o design de interiores teve na expansão do setor vitivinícola. O mundo do vinho foi afetado pela contemporaneidade e pelo design de interiores: a nova adega oferece a oportunidade de comunicar a qualidade do produto, onde o edifício, para além de ser lugar de produção, é ao mesmo tempo imagem de marca. É um espaço que reflete a história, cultura, produção e paisagem do local onde se insere.

Ao contrário das criações de outras artes, as da arquitetura e do design de interiores não são móveis. Estão enraizadas num lugar, dialogam com o meio envolvente e com quem por elas passa ou as habita. Por esta razão, no nosso entender, devem ser uma parte integrante

da paisagem, especialmente quando estão relacionadas com o mundo do vinho, um elemento com uma forte ligação à natureza e associado à história e cultura da região onde é produzido. Também por esta proximidade com a natureza, os espaços de produção de vinho, geralmente, são projetados e construídos com especial atenção à sustentabilidade, procurando a climatização natural, assim como, materiais e técnicas construtivas com baixo impacto no ambiente.

Outro fator importante na intervenção de espaços como estes, é a importância de criar atmosferas que orientem o utilizador num espaço imersivo do mundo do vinho. Este deve despertar emoções nas pessoas e transportá-las para a simbologia e cultura da vitivinicultura. Para esta finalidade, deve haver um cuidado na seleção dos elementos que vão integrar o projeto, nomeadamente os materiais, a iluminação, o mobiliário, entre outros. Tudo isto vai influenciar positivamente ou negativamente a experiência do habitar em determinado espaço. Sendo o vinho, um produto que nasce da manipulação de um fruto originário da terra, os espaços relacionados com esta temática podem integrar tons de cores e aspetos terrosos que transmitam uma temperatura de cor psicologicamente acolhedora e tradicional e que se relacionem com a origem deste produto.

Este aspeto pode ser reproposto por meio de uma transfiguração mitopoética. “O design de interiores dialoga com a sociedade e com o contexto, reflete um sentido de história e projeta a existência de uma continuidade de gerações.” (Tostões, 2008, p.9)^[63] Desta forma detém um papel social cada vez mais importante e pode assumir uma abordagem holística do espaço habitar. Não basta ser funcional, deve ser sensorial e promover experiências de bem-estar aos utilizadores. Este fator aliado à importância atual que o design de interiores tem no setor do vinho, proporciona espaços realmente inspiradores que combinam a arte vitivinícola com o design.

^[63] Tostões, A. (2008). *Arquitetura Portuguesa Contemporânea*. Lisboa: CTT.



Figura 5.01- Fermentação em madeira, Adega Cottanera, Castiglione di Sicilia, imagem de Sofia Lemos, 2022

Contextualização Sociocultural do Mediterrâneo

Nas proximidades do Mediterrâneo emergiram extraordinárias civilizações, - fenícios, macedônios, cartagineses, egípcios – destacando-se a civilização Grega, Romana e Islâmica que marcaram com o seu génio todo o Mediterrâneo e o resto do mundo.

Inicialmente, a civilização Grega desenvolveu-se numa parte da Península Balcânica, - Grécia Continental - algumas ilhas do mar Egeu e do mar Jónio - Grécia Insular - e no litoral oeste da Ásia Menor - Grécia Asiática. Enquanto que a civilização Romana surgiu na Península Itálica, entre os mares Tirreno e Adriático. Estas regiões, apesar de afastadas, apresentavam diversos pontos em comum, nomeadamente, o mesmo mar, o mesmo clima mediterrânico, as mesmas culturas - vinho, azeite, cereais, legumes, frutas e a mesma origem - indo europeias. Ambas foram a origem das civilizações clássicas do Ocidente, e possuíam um modo de ver, de pensar e de agir que influenciou todo o planeta.

Parte da colonização da Grécia iniciou-se no século XIX a. C. quando os Aqueus invadiram e fixaram-se na Grécia. A cerca de 1400 a.C. apoderaram-se das rotas comerciais e espalharam-se pelo mar Egeu e pelo Mediterrâneo, tornando-se os primeiros gregos a ocupar o Mar Mediterrâneo. A eles sucederam outros povos invasores - Eólios, Jónios e Dórios. Tal como a península Grega, também a península Itálica foi invadida em 1200 a.C. por diversas civilizações – Sabinos, Latinos, Samnitas, Úmbrios e outros, todos designados por “Italiotas”. As tradições de todos estes povos influenciaram-se mutuamente, constituindo o novo “mundo clássico”.

No século VIII a. C., as cidades fundadas pelos Gregos já dispunham de um elevado nível cultural e económico. Estabeleceram um poderoso empório e iniciaram a sua expansão em direção à Península Italiana, desenvolvendo todas as cidades pelas quais passaram e transformando-as em ativas metrópoles comerciais, dando origem à chamada “Magna Grécia” - atual Sul de Itália. Posteriormente, no século VII a. C. surgiram os Etruscos, que disputaram aos Gregos a influência no Mediterrâneo Ocidental, obrigando, mais uma vez, os Gregos a migrar, dirigindo-se para França e depois para a Península Ibérica.

A história da Grécia é um relato de migrações contínuas que deram origem a colónias por todo o Mediterrâneo central, oriental e ocidental. Como uma civilização criadora, legaram obras de arte e arquitetura às gerações seguintes como modelo de clareza e harmonia.

No fim deste século VII a. C., os Etruscos tinham alcançado o Lácio,^[64] o que lhes permitiu criar uma centralização e iniciar um período de prosperidade, conquistando um grande império que reuniu povos e regiões variadas. Após a conquista da Sicília, seguiram para a Península Ibérica. Esforçaram-se para comunicar aos povos hispânicos os valores romanos, levantaram templos, criaram estradas e fontes, aproveitaram as águas termais, fundaram municípios e espalharam a língua e o direito da sua pátria. O Mediterrâneo tornou-se, assim, um lago Romano, o *Mare Nostrum*.

No século II, o império Romano entrou em crise e mais tarde, em prol da diminuição do seu declínio, este foi dividido em duas partes, Ocidente e Oriente. Apesar dos diversos esforços, o enfraquecimento interno do Império tinha permitido infiltrações, cada vez mais frequentes, dos povos bárbaros até efetivamente conquistarem Itália e o Império Romano desaparecer do Ocidente. No Oriente manteve-se, porém com a designação de Império Bizantino e com uma nova capital “Constantinopla” ou “Nova Roma”. Terminando em 1453 com a queda desta cidade frente aos turco-otomanos, também considerado pela história como o fim da Idade Média.

Do século V ao XI foram numerosas as ruturas seguidas de reconciliação entre as igrejas do Ocidente, Católica Romana, e Oriente, Católica Ortodoxa. O principal conflito era o método de governo entre as igrejas, na primeira governava o Papa, a segunda regia-se por uma pentarquia. A rutura oficial ocorreu em 1054 quando Constantinopla se recusou a reconhecer a autoridade da primazia papal. Enquanto o Cristianismo se debatia com crises internas, as fronteiras do Império Bizantino enfrentavam uma iminente expansão Islâmica, uma nova religião monoteísta que conseguiu expandir-se rapidamente e pacificamente. Eram bons navegadores e conquistaram as grandes cidades marítimas do Mediterrâneo, as quais assimilaram e propagaram a palavra do Corão.

Em 713 os muçulmanos entraram no Ocidental da Península Ibérica, surgindo uma sociedade muito diferente da Cristã. O processo de Islamização teve um caráter diverso em cada região desta Península. As primeiras décadas da presença árabe foram marcadas por uma forte autonomia dos Cristãos a norte do Tejo, enquanto na parte sul do atual território português, a Islamização teve contornos mais nítidos. O Garbe Al-Andaluz,^[65] caracterizou-se por uma zona particular, com dinâmicas muito próprias.

^[64] Atual cidade de Roma.

^[64] Atual zona sul de Portugal e centro - oeste de Espanha.

A designação de Al-Andaluz para definição de território da Península Ibérica, está relacionada com o velho mito da Atlântida, “criado e veiculado por Platão” e que entrou no imaginário Mediterrânico, segundo hipóteses apresentadas por vários historiadores. “Atlântida” ou noutra expressão “Ilha do Atlântico”, pode presumivelmente ter sido traduzida do Grego, e adaptada para os clássicos textos Árabes dando origem à expressão “Jazirat - al andaluz”, formando assim o conceito “Andaluz”. Por sua vez, a palavra Árabe “Garbe”, “Ocidente”, refere-se à zona Ocidental da Península Ibérica e que corresponde em traços gerais às atuais regiões centro e sul de Portugal. Assim, o Garbe é normalmente associado a Al-Andaluz, originando a expressão o Garbe - Al-Andaluz, que mais tarde deu origem ao nome da região do Algarve. (Oliveira, 2012, p. 4) ^[66]

^[66] Oliveira, S. (2012). *Mediterraneidade – Interações no Design de Produto. A identidade Cultural como referente para uma Atividade Projetual Sustentada*. Tese de Doutoramento. Universidade do Porto, Porto.

Alterações Climáticas no Mediterrâneo

O grande desequilíbrio entre Homem e Mediterrâneo, teve início a partir do século XX. Com o forte crescimento demográfico, houve uma forte expansão da população nas cidades, local onde predominava a maior riqueza, por consequência, uma maior necessidade de distribuição de energia e água, juntamente com maiores níveis de poluição. Atualmente, a bacia do mediterrâneo, conhecida como um famoso destino turístico, sofre uma enorme pressão humana na zona costeira pela maior necessidade de infraestruturas e de pessoas para trabalhar no setor turístico, originando um abandono da agricultura e o risco de explorar em demasia os recursos naturais da região.

Tudo isto teve uma contribuição para a alteração do clima mediterrânico. A precipitação e a temperatura modificaram-se e tornaram-se menos previsíveis, originando um défice hídrico neste território e uma maior exposição a “perigos climáticos”, nomeadamente inundações e secas, assim como a escassez de recursos, evidenciando as consequências do desenvolvimento do mundo contemporâneo.

De forma a proteger o ecossistema e a controlar o meio envolvente, cada vez mais frágil, do mediterrâneo deve-se promover o desenvolvimento da educação, políticas ambientais mais fortes e uma gestão da paisagem. Significa também avançar na direção de uma política comum de ordenamento paisagístico sustentável, baseada numa metodologia ecológica e culturalmente sólida.

Processo de Vinificação

1 • Vindima

É a primeira fase do processo de produção de vinho, o seu período varia consoante o amadurecimento das castas, que depende do peso e cor, nível de acidez e do açúcar pretendido para realizar o vinho.

2 • Colheita

Pode ser realizada manualmente, mais seletiva, ou de forma mecanizada.

3 • Transporte

É realizado em tinhas de inox ou em caixas de madeira para a respetiva adega.

4 • Receção

Na adega é realizada a seleção e a pesagem das uvas, assim como, a avaliação das mesmas para determinar o nível de acidez, açúcar, ph e o teor alcoólico.

5 • Desengace

Fase de separação das bagas do engaço - esqueleto de sustentação do cacho. Esta etapa minimiza futuros defeitos do vinho por prevenir a aquisição de amargura durante a fase de fermentação.

6 • Pisa

Pode ser realizada de forma tradicional - pisa humana - ou mecanizada. A última é predominante nos dias de hoje, além de ser mais higiénica, é também mais produtiva, rentável e eficiente. No entanto, algumas adegas ainda preservam a pisa tradicional, nomeadamente para experiências de enoturismo realizadas na época da vindima. Esta fase dá origem ao mosto. ^[67]

7 • Maceração Pré - Fermentativa

Fase opcional antes da fermentação alcoólica, na qual se dissolvem as películas juntamente com o mosto, podendo assim enriquecê-lo com cor e aroma.

^[67] Sumo de uvas frescas prensadas, destinado à fermentação alcoólica.

8 • Fermentação Alcoólica

Após o esmagamento da uva, inicia-se a fermentação com a colocação do mosto nas cubas de inox. Caracteriza-se por um processo de reações bioquímicas originado por leveduras, no qual o açúcar das uvas se transforma em álcool etílico, dióxido de carbono e etanol. A temperatura ideal para a fermentação é de 28°C, terminando quando é alcançada a doçura desejada do vinho.

9 • Prensagem

Nesta etapa é realizada a prensagem das partes sólidas que foram desagregadas do mosto, com o uso de prensas verticais ou pneumáticas. Esta etapa permite dar mais cor, aroma, volume e estrutura ao vinho.

10 • Estágio

Esta fase tem a duração de seis meses e um ano, ou até mais, dependendo se o vinho é branco, tinto ou outro, da qualidade e do fim desejado. O sistema mais usual de armazenamento é nas barricas em madeira de carvalho de 225L.

11 • Trásfega

Separação do vinho dos elementos que ficaram no fudo das barricas, pode ser repetido as vezes que forem necessárias até se obter o vinho com as características pretendidas.

12 • Lotação

Processo utilizado para obter um vinho com um diferente tipo de sabor, cor, textura e odor. É executado nas cubas com a mistura de várias fermentações e prensagens.

13 • Clarificação

Eliminação de partículas que surgem no vinho enquanto ele se encontra nas cubas de madeira.

14 • Maturação

Ocorre após o armazenamento e envelhecimento do vinho que está nas cubas durante o estágio.

15 • Engarrafamento

Esta etapa tem o objetivo de acondicionar o vinho conservando as suas características organoléticas por um período de tempo mais ou menos longo. No engarrafamento são utilizadas, geralmente, as rolhas de cortiça que promovem uma maior conservação e qualidade ao vinho.

16 • Distribuição

Finalmente realiza-se a distribuição nacional ou internacional para espaços de revenda do vinho.



Figura 5.02 / 5.03 - Barricas em madeira de carvalho de 225 L, Herdade do Freixo, Redondo, imagens de Sofia Lemos, 2022

Entrevista

Esta entrevista foi realizada ao Arquiteto Gioacchino Munna, no estúdio Ruffino Associati, durante o período de estágio.

Teve como objetivo questionar a história do estúdio, os respetivos valores e metodologias de trabalho, assim como a relação atual entre o design de interiores e a vitivinicultura na Sicília.

Como nasceu o estúdio Ruffino Associati?

A Ruffino Associati foi fundada em 2002 por Fabrizio Ruffino e Silvio Calandra. Na altura estava situada noutra sítio, num apartamento mais central. Em 2008/2009, foi restaurado o novo edifício e mudaram o estúdio para o local atual. Eu comecei a trabalhar no estúdio em 2010.

O que vos distingue?

A diferença da Ruffino Associati para os outros estúdios, pelo menos em Sicília, é a capacidade de aprofundar o projeto do geral às suas partes, com atenção a todos os detalhes e pormenores. Detalhes de mobiliário, acabamentos, materiais, do espaço, da luz, etc... O tipo de arquitetura que fazemos é feito à medida, atualmente é mais habitual, mas há vinte anos atrás não se via com tanta frequência. Os materiais, o espaço e a luz são os três fatores que mais nos distinguem, outra coisa é a atenção ao cliente. Acompanhamos o cliente desde o início do trabalho até ao fim, desde a parte mais arquitetónica, até à escolha dos materiais, do mobiliário, das cores, etc... Não nos limitamos só a fazer o projeto. Isso é um fator muito importante que não existe em qualquer estúdio.

Quais são as vossas referências?

Os arquitetos Fabrizio e Silvio fizeram erasmos em Portugal, em consequência, dois arquitetos de referência são Álvaro Siza Vieira e Eduardo Souto de Moura. Outra referência importante para a nossa arquitetura é a região de Sicília, há sempre uma atenção à tradição, nomeadamente a *maioliche*.^[68]

Portanto, as características do Mediterrâneo têm influência nos vossos projetos?

O Mediterrâneo é um fator decisivo e importante, deve constar sempre a tradição. Tudo o que faz parte da cultura é importante, em consequência todos os nossos projetos têm sempre uma certa mediterraneidade. Procuramos incluir a *maioliche*, a resina, a pasta de cimento, *volte in tufo*^[69], *testa di moro*^[70] e papel de parede. Também trabalhamos muito com a pedra, tanto no pavimento como nas paredes.

Qual é a importância do Design de Interiores para a vossa Arquitetura?

É muito importante porque um espaço pode ser bem projetado, mas se o interior não funciona, o projeto não funciona. Pode-se projetar uma casa lindíssima, mas se depois tiver um mobiliário que não funciona, a casa não funciona. Para nós o design de interiores é tão importante como a arquitetura. É tudo um único projeto, não há distinção entre a arquitetura e o design de interiores, tudo deve funcionar, desde a luz, aos materiais, ao mobiliário, aos espaços, etc... Muito mobiliário que consta nos nossos projetos é desenhado por nós, especificamente para o projeto em questão, pensado para o espaço específico.

Que experiências pretendem oferecer aos clientes?

Os clientes têm o apoio total, desde a compra do terreno até entrarem em casa. Tudo é pensado, quem vai realizar o trabalho, o que vai constar no projeto, que materiais, que mobiliário, etc..

Quais foram os vossos projetos mais desafiantes?

O projeto mais importante que fizemos foi a Adega Cosumano, foi um projeto muito grande e desafiador, foi realizado há 20 anos mas ainda hoje se encontra bastante atual.

^[68] Maiólica, faiança italiana do Renascimento.

^[69] Elemento arquitetónico mediterrânico feito com tufo.

^[70] Ornamento típico Siciliano.

A Arquitetura Vitivinícola é mais importante nos dias de hoje?

É muito importante porque o setor vitivinícola sofreu uma forte expansão nos últimos anos, em consequência o enoturismo também. As pessoas vão às adegas, veem a produção, compram os produtos e depois dormem no “hotel” da adega ou passam um grande período de tempo dentro do interior da adega. Hoje as adegas não são só adegas, envolvem uma diversidade de experiências ligadas ao vinho. Antigamente o vinho era apenas de quem o produzia, hoje é de toda a gente, existem muitas mais pessoas interessadas e envolvidas no setor vitivinícola e a arquitetura deve ser um ponto importante de atração à adega e ao turismo.

O Setor Vitivinícola é importante para a Sicília?

No geral em Itália é muito importante, nomeadamente na região da Toscana, Piemonte e Sicília. Sendo que a Sicília está entre as cinco regiões de Itália mais conhecidas em termos vitivinícolas.



Figura 5.04 - *Maioliche*, faiança Italiana. Adaptado de ^[71]



Figura 5.05 - Resina para revestimento. Adaptado de ^[72]

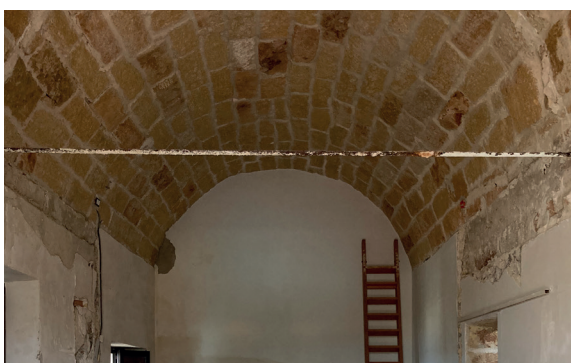


Figura 5.06 - Abóbada em tufo, Terrasini, Palermo, imagem de Sofia Lemos, 2022



Figura 5.07 - *Testa di Moro*, ornamento típico Siciliano. Adaptado de ^[73]

^[71] Adaptado de: www.pianetadesign.it

^[72] Adaptado de: www.cosedicasa.com

^[73] Adaptado de: www.bb22.it

Projetos

Durante o período de estágio não foram realizados apenas projetos relacionados com a temática do mesmo, houve uma participação ativa em muitos outros projetos, também eles interessantes. Pela parte técnica, de conhecimento e de investigação, foram todos fundamentais para a forte aprendizagem alcançada durante os seis meses de estágio.

Nas próximas páginas será apresentado um breve resumo de alguns dos projetos envolvidos. Todos eles com uma atuação diferente, alguns numa fase mais inicial, outros numa fase final, alguns com uma participação mais ativa e outros onde houve uma intervenção mais discreta, nomeadamente em levantamentos arquitetónicos ou detalhes de acabamentos.

D'Alessandro

Tipo de projeto / Apartamento T3

Localização / Via Mazzini, Palermo

Público Alvo / Família d'Alessandro

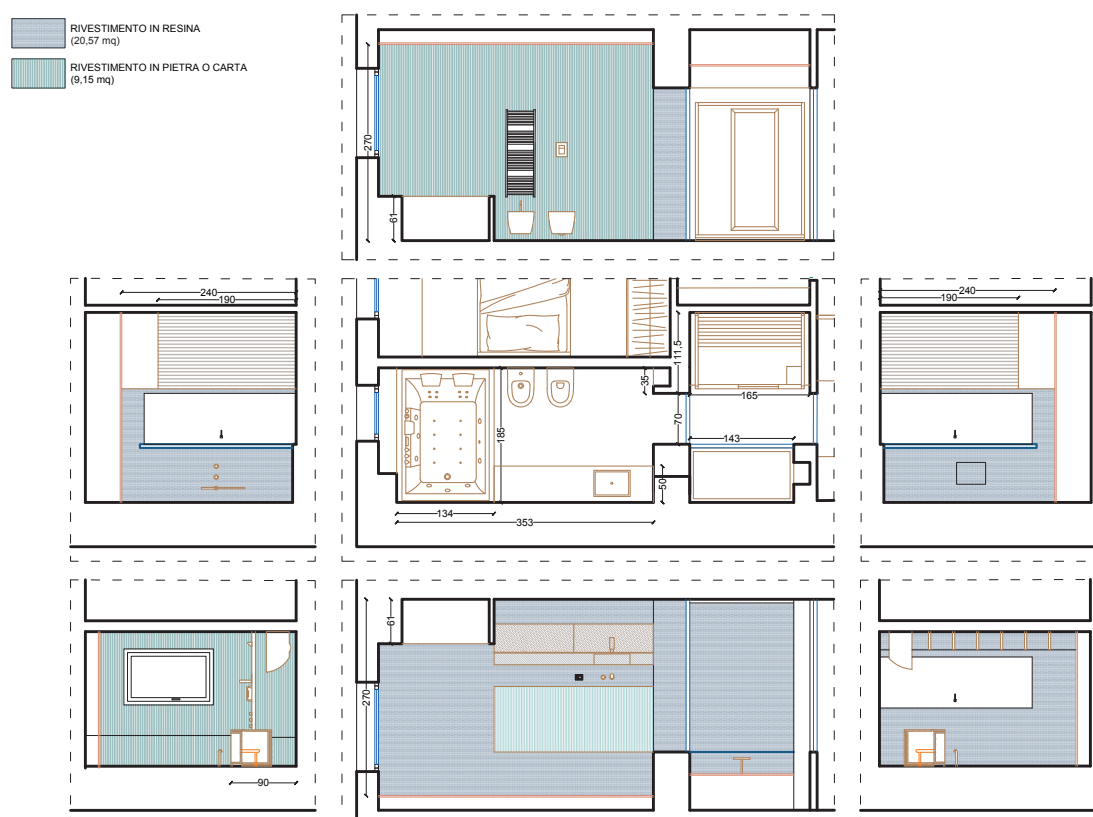
Área / 183 m²

Reabilitação de um apartamento no centro de Palermo. Foi o primeiro projeto de intervenção durante o período de estágio.

A participação caracterizou-se por realizar o levantamento arquitetónico no local, fazer os desenhos técnicos e a modelação 3D da zona das casas de banho.



Figura 5.08 - Período de demolição, D'Alessandro, Palermo, imagem de Sofia Lemos, 2022



Escala 1 / 100

Planta e vistas de uma casa de banho do apartamento

Mangia's

Tipo de projeto / **Resort**

Localização / **Favignana, Trapani**

Público Alvo / **Cientes de Classe Alta**

Área / -

Projeto de construção de um resort na ilha de Favignana, em Sicília. A participação consistiu em projetar e desenhar as casas de banho públicas do resort. Trata-se de uma vasta área compartimentada com uma casa de banho para pessoas de mobilidade reduzida, duas femininas e duas masculinas.

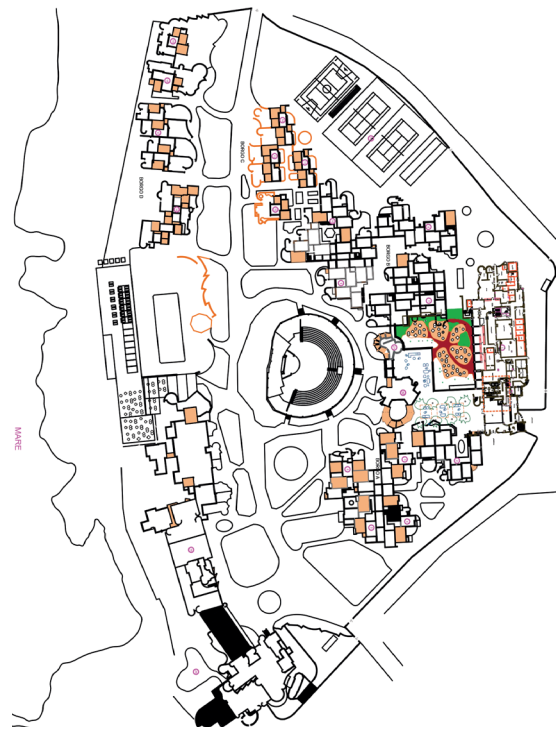
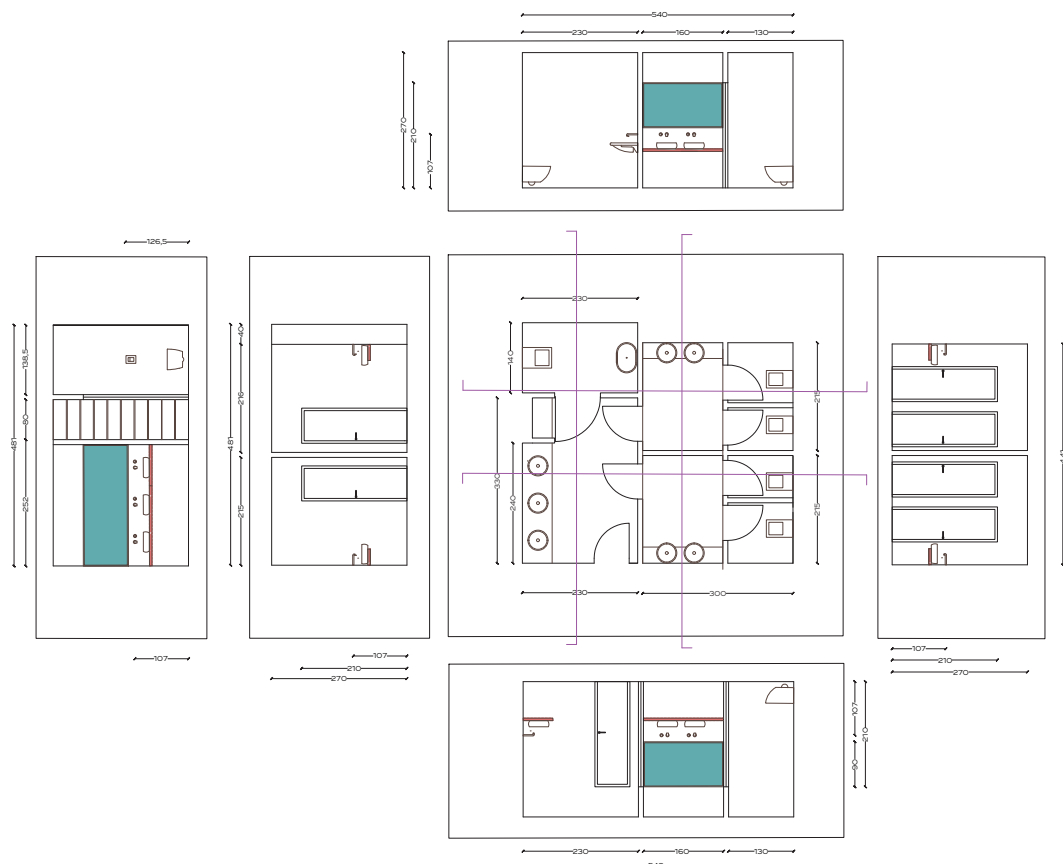


Figura 5.09 -Planimetria geral do resort, Mangia's, Ruffino Associati, 2022



Escala 1 / 125

Planta e vistas das casas de banho públicas do resort

Mignosi

Tipo de projeto / Apartamento T3

Localização / Palermo

Público Alvo / Família Mignosi

Área / -

Projeto de reabilitação de um apartamento T3 em Palermo. No início do estágio, este projeto já se encontrava quase finalizado. Por esta razão, as funções limitaram-se ao acompanhamento de obra e finalização dos últimos detalhes.



Figura 5.10 - Cozinha do apartamento, Mignosi, Palermo, imagem de Sofia Lemos, 2022



Figura 5.11 / 5.12- Casa de banho de serviço do apartamento, Mignosi, Palermo, imagem de Sofia Lemos, 2022

Pistoia

Tipo de projeto / **Moradia**

Localização / **Palermo**

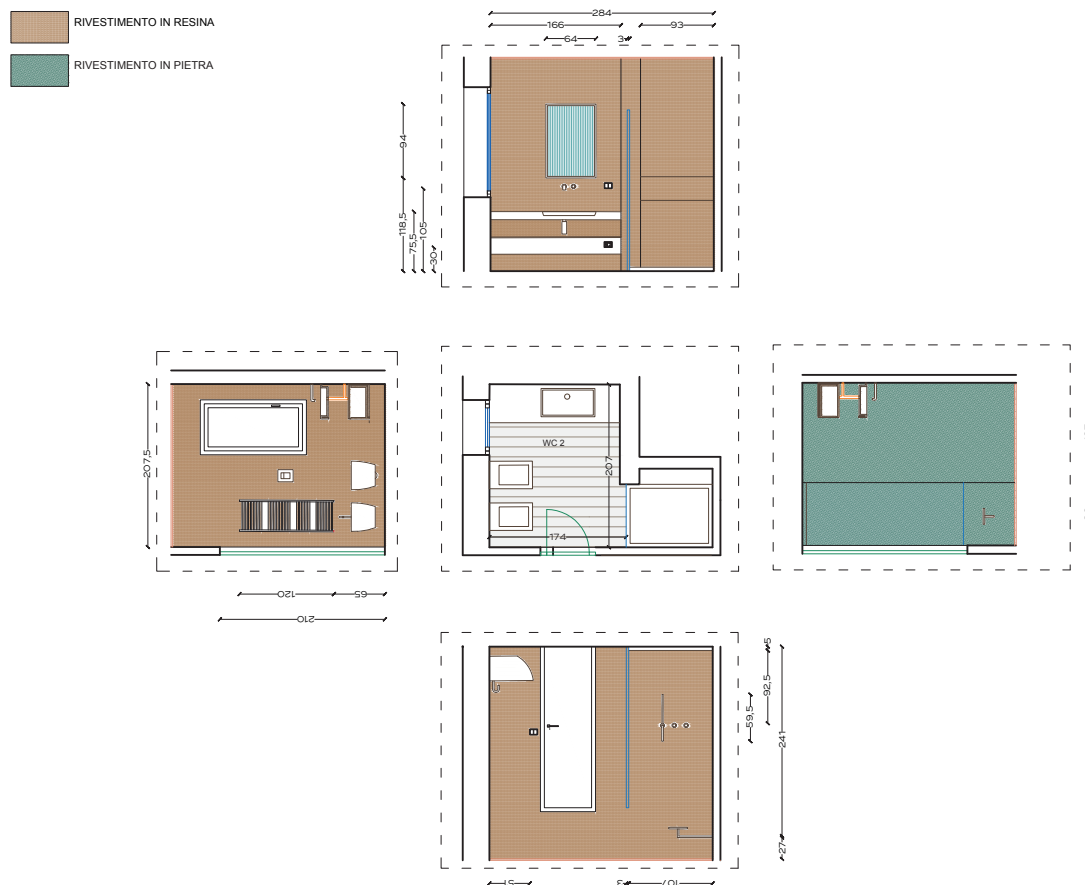
Público Alvo / **Família Pistoia**

Área / -

Projeto de reabilitação de uma moradia localizada em Palermo. Neste caso as tarefas caracterizaram-se por projetar e realizar os desenhos técnicos das cinco casas de banho da habitação.



Figura 5.13 - Casa de banho antes da intervenção, Pistoia, imagem de Gioacchino Munna, 2022



Escala 1 / 100

Planta e vistas da casa de banho

Rappa

Tipo de projeto / Apartamento T2

Localização / Via dei Fiori, Palermo

Público Alvo / Família Rappa

Área / 480 m²

Reabilitação de um grande apartamento no centro da cidade.

À semelhança de outros, as tarefas basearam-se em executar a modelação 3D de todo o apartamento e projetar e realizar os desenhos técnicos das casas de banho.



Figura 5.14 - Início de obra, Rappa, Palermo, imagem de Giacchino Munna, 2022

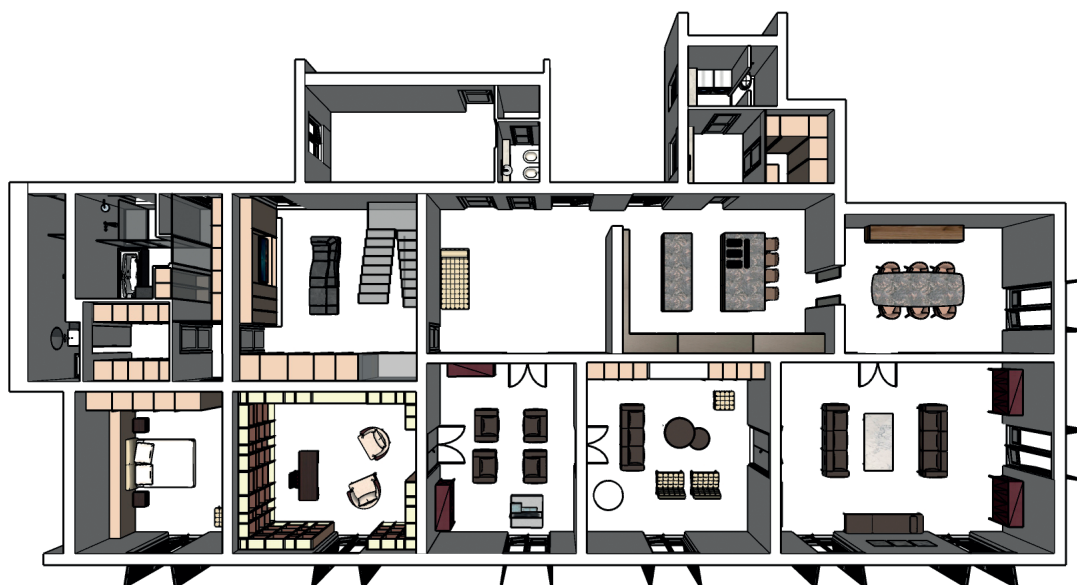


Figura 5.15 - Modelação 3D do apartamento, Rappa, imagem de Sofia Lemos, 2022

Simonette

Tipo de projeto / Moradia

Localização / Addaura, Palermo

Público Alvo / Família Simonette

Área / -

Projeto de reabilitação de uma moradia à beira mar.

Foi dos últimos projetos intervidos durante o período de estágio, por consequência, houve apenas possibilidade de realizar o levantamento arquitetónico do pré-existente.



Figura 5.16 - Vista da sala, Simonette, imagem de Sofia Lemos, 2022



Figura 5.17 / 5.18 - Interior da moradia, Simonette, imagens de Sofia Lemos, 2022

Morici

Tipo de projeto / Apartamento T3

Localização / Via Valdemone, Palermo

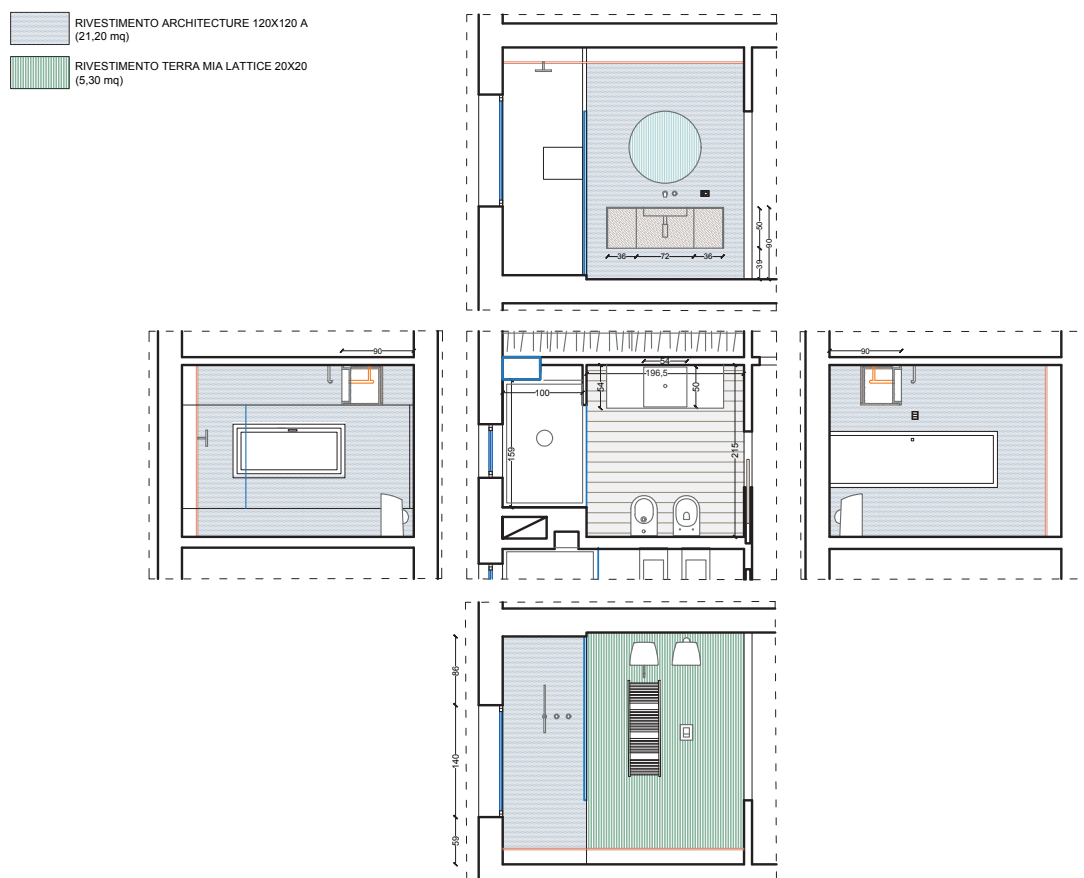
Público Alvo / Família Morici

Área / 180m²

Reabilitação de um apartamento central em Palermo. A participação baseou-se na realização dos desenhos técnicos das casas de banho e de alguns pormenores da sala de estar, neste espaço foram testadas várias combinações até ao resultado final.

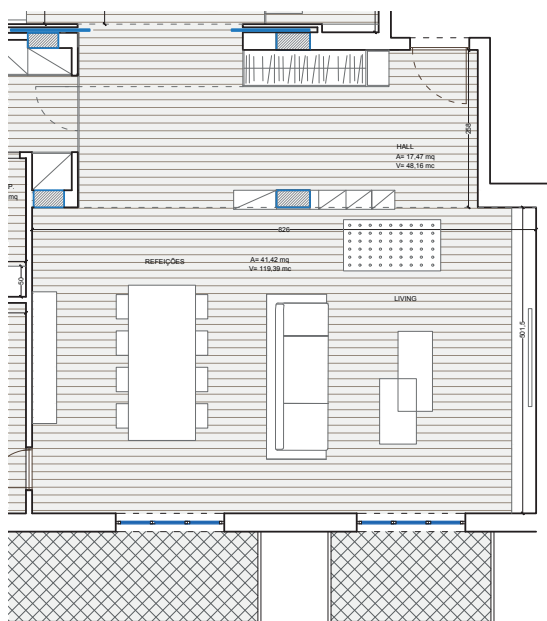


Figura 5.19 - Demolição do apartamento, Morici, Palermo, imagem de Sofia Lemos, 2022



Escala 1 / 100

Planta e vistas de uma casa de banho do apartamento



Escala 1 / 125
Hall de entrada e espaço living



Figura 5.20 / 5.21 - Imagens 3D de teste de cores, Morici, imagens de Giovanna Bonica, 2022



Figura 5.22 - Imagem final do espaço, Morici, imagem de Giovanna Bonica, 2022

Spatafora

Tipo de projeto / Apartamento T2

Localização / Via Ausonio, Palermo

Público Alvo / Família Di Stefano

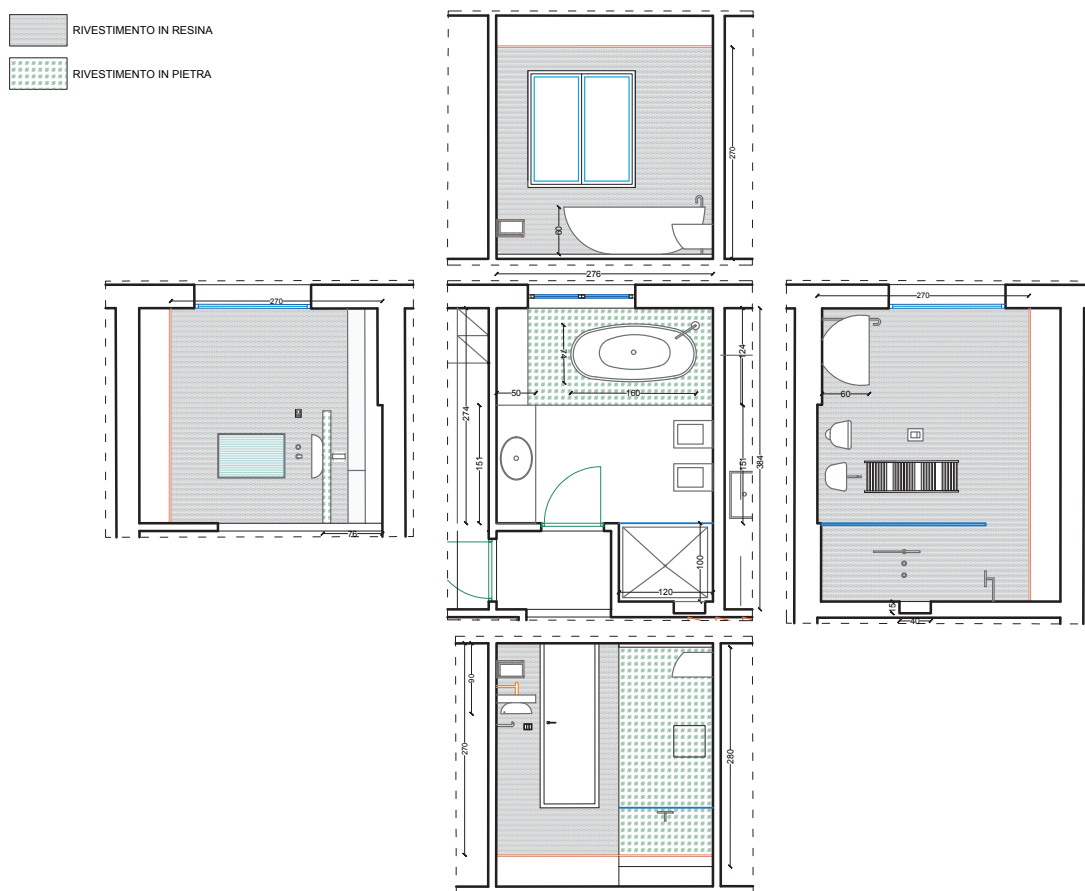
Área / 95 m²

Reabilitação de um apartamento no centro de Palermo.

As funções caracterizaram-se por projetar e realizar os desenhos técnicos das casas de banho do apartamento, assim como fazer o respetivo acompanhamento de obra.



Figura 5.23 - Uma casa de banho antes da intervenção, Spatafora, imagem de Gioacchino Munna, 2022



Escala 1 / 100

Planta e vistas de uma casa de banho do apartamento



Figura 5.24 - Imagem 3D de uma casa de banho, Spatafora, imagem de Giovanna Bonica, 2022



Figura 5.25 - Imagem 3D de uma casa de banho, Spatafora, imagem de Giovanna Bonica, 2022

Mugavero

Tipo de projeto / Alojamento Local

Localização / Cinisi, Palermo

Público Alvo / Clientes de Classe Média

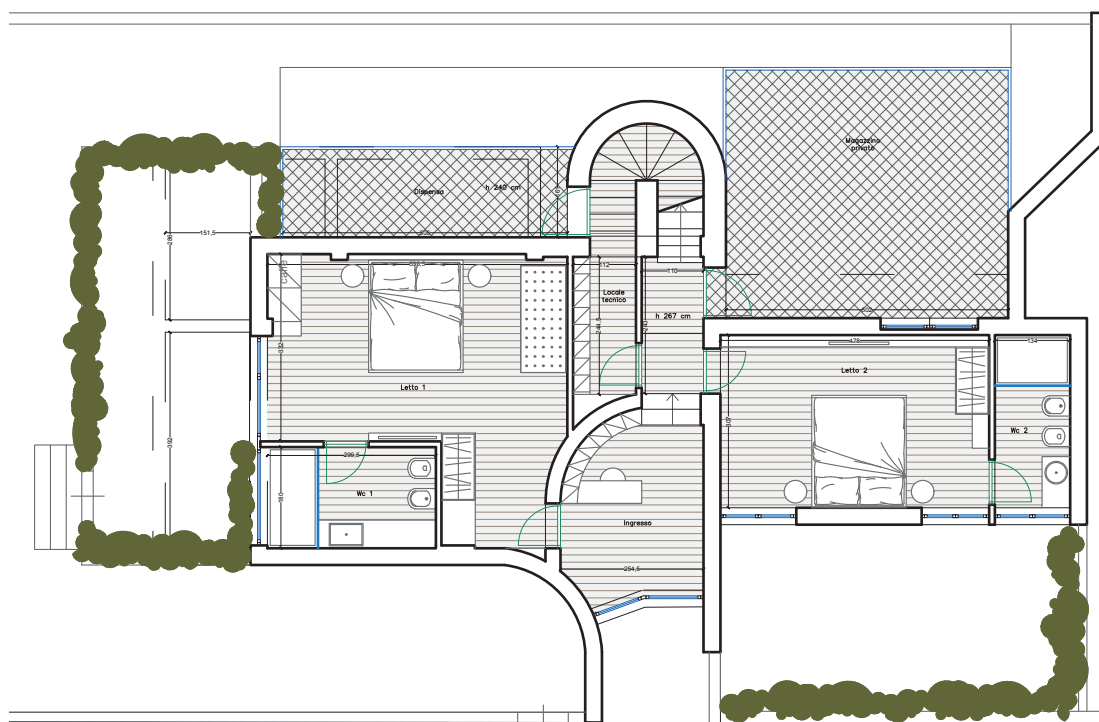
Área / -

Projeto de reabilitação de um edifício antigo para alojamento local. As tarefas consistiram na visita e levantamento arquitetónico do edifício, assim como na realização dos desenhos técnicos e respetiva modelação 3D.



Figura 5.26 - Edifício antes da intervenção, Mugavero, Palermo, imagem de Sofia Lemos, 2022

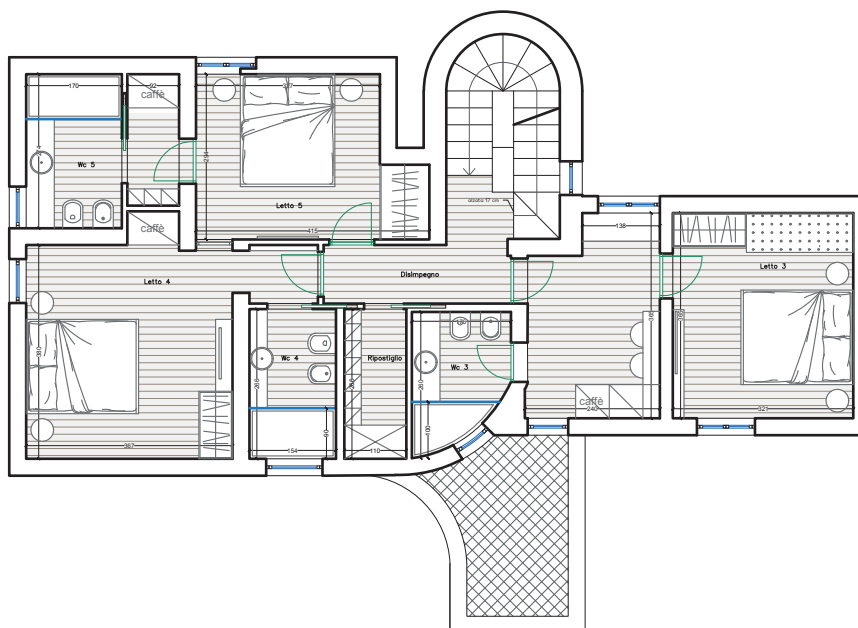
1



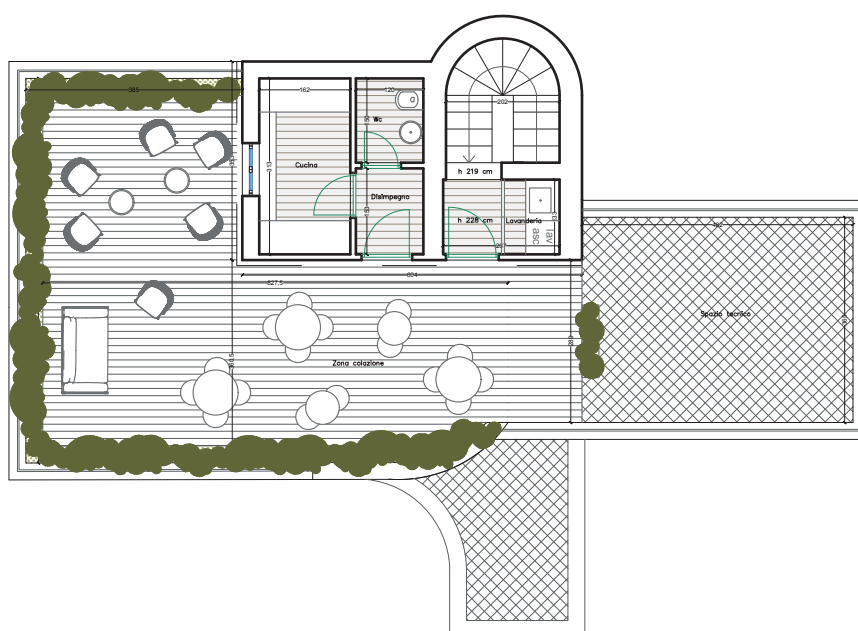
Escala 1 / 150

Planta dos três pisos do alojamento

2



3





Alçado Posterior / Alçado Frontal



Figura 5.27 - Imagem 3D, zona da piscina, Mugavero, imagem de Giovanna Bonica, 2022



Figura 5.28 - Imagem 3D, alçado posterior do edifício, Mugavero, imagem de Giovanna Bonica, 2022

Bibliografia Geral

Adega Mayor (s.d.). *Adega Mayor. Abre os Sentidos*. Retirado em setembro 21, 2022 de <https://www.adegamayor.pt/pt/pt/>

Adega Mayor (s.d.). *Conhecer. Entrar na Adega*. Retirado em setembro 18, 2022 de <https://www.adegamayor.pt/pt/pt/sobre-nos-1/a-adega>

Alta Mora (s.d.). *A Casa*. Retirado em setembro 1, 2022 de <https://altamora.it/it/a-casa/>

Bernardo, B. (2018). *A Arquitetura dos Sentidos. Um projecto de enoturismo no Douro*. Tese de Mestrado. Faculdade de Arquitetura da Universidade do Porto, Porto.

Bivona, A. (2010). A Venezia sbarcano gli architetti siciliani. *Giornale Di Sicilia*. 150, 223. 50.

Bonacorso, M. & Cirino, G. (2011). Ruffino Associati. *I Love Sicilio*. 70. 65.

Brandoli, L. (2022). Olafur Eliasson's kaleidoscopic pavilion in California's wine valley. *Domus*. Retirado em setembro 17, 2022 de <https://www.domusweb.it/en/news/gallery/2022/08/05/olafur-eliassons-colorful-pavilion-in-the-valley-of-californian-wine.html>

BRAUDEL, F. (1987). *O Mediterrâneo: O Espaço e a História*. Lisboa: Teorema.

BRAUDEL, F. (1987). *O Mediterrâneo: Os Homens e a Herança*. Lisboa: Teorema.

Burkhardt, F. (2014). Adega Mayor Winery. *Area*. Retirado em setembro 1, 2022 de <https://www.area-arch.it/en/adeaga-mayor-winery/>

Câmara Municipal de Tavira (s.d.). *Dieta Mediterrânica*. Retirado em agosto 10, 2022 de <https://www.dietamediterranea.pt/?q=pt/node/75>

COSTA, J. (2015). *As Arquiteturas do Vinho no Século XXI. Três Quintas no Douro: Portal, Bomfim e Gaivosa*. Tese de Mestrado. Universidade de Coimbra, Coimbra.

DENKEN, B. (1951). Construir, Habitar, Pensar. *Segunda Reunião de Darmstadt*. Pfullingen, Alemanha.

Gardin, S. (2009). Album del Contract. *Casamica*. 91.

GOMES, G. (2020). Mediterrâneo: Um certo geniois de habitar. Povoações Alcandoradas. *Arquitetura e Paisagem. 2.º Congresso Internacional Arquitetura Tradicional no Mediterrâneo Ocidental*. 38 - 42. Mértola.

Guerra, M. (1976). *História Antiquidade*. Porto: Porto Editora.

Gutierrez, G. (2004). *Avaliação do Desempenho Térmico de Três Tipologias de Brise-Soleil Fixo*. Tese de Mestrado. Faculdade de Engenharia Civil, Arquitetura e Urbanismo, Campinas.

Harris, W. (2011). O Mediterrâneo e a História Antiga. *Mare Nostrum*. 2, 11. 279 - 109.

L'and Vineyards. (s.d). *L'and*. Retirado em abril 20, 2022 de <https://pt.l-and.com>

Lejeune, J. & Sabatio, M. (2010). *Modern Architecture and The Mediterranean*. Londres: Routledge.

Lodi-Ribeiro, G. (2016). *História do Vinho no Mundo Romano*. Rio de Janeiro: MAUAD

LUTERBACHER, J. et al. (2006). Chapter 1 Mediterranean climate variability over the last centuries: A review. In Lionello, P. (eds.) & Malanotte-Rizzoli P. (eds.) & Boscolo, R. (eds.). *Developments in Earth and Environmental Sciences* (pp. 27-148). Holanda: Elsevier.

Makhzoumi, J. & Pungetti, G. (1999). *O Ecological Landscape Design and Planning*. Lisboa: Teorema.

Milano, M. & Cremascoli, R. (2016). *Álvaro Siza: Dar Forma a um Lugar*. Matosinhos: Car-dume Editores.

Miranda, C. (2019). *A Arquitetura do Vinho como Estímulo do Enoturismo. Um polo cultural enoturístico na antiga Escola Industrial Afonso Domingues*. Tese de Mestrado. Faculdade de Arquitetura da Universidade de Lisboa, Lisboa.

Mistral (s.d.). *Sicília. Itália*. Retirado em agosto 29, 2022 de <https://www.mistral.com.br/regiao/sicilia>

Molinari, L. (2017). *Cantine da Collezione: Itinerari di Architettura Contemporanea nel Paesaggio Italiano*. Florença: Forma.

Neves, J. & Figueira, J. (2017). *Portuguese Contemporary Wine Architecture*. Lisboa: Uzina Books.

NICITA, P. (2010). Il nuovo look della cantina Cusumano in mostra alla Biennale di Architettura. *La Repubblica*. 209. 69.

Oddo, M. (2007). *Architettura Contemporanea in Sicilia*. Trapani: Corrao Editore.

Oliveira, S. (2003). *A síntese mediterrânea na construção da Identidade cultural. O cerne da nossa Cultura Material*. Tese de Mestrado. Faculdade de Engenharia da Universidade do Porto, Porto.

Oliveira, S. (2012). *Mediterraneidade – Interações no Design de Produto. A identidade Cultural como referente para uma Atividade Projetual Sustentada*. Tese de Doutoramento. Faculdade de Engenharia da Universidade do Porto.

Orr, D. (2002). *The Nature of Design: Ecology, Culture and Human Intention*. Reino Unido: Oxford University Press.

Orso, C. (2004). Cantine Cusumano. *The Plan, architecture & technologies in detail*. 46. 122-123.

Pallasma, J. (2011). *Os Olhos da Pele: A Arquitetura e os Sentidos*. Porto Alegre: Bookman.

Parques de Sintra (s.d.). *Parque e Palácio de Monserrate. O sonho exótico de um visionário*. Retirado em agosto 8, 2022 de <https://www.parquesdesintra.pt/pt/parques-monumentos/parque-e-palacio-de-monserrate/>

Patricia Urquiola (s.d.). *Garden Layers*. Retirado em julho 21, 2022 de <https://patriciaurquiola.com/product/garden-layers>

Patricia Urquiola (s.d.). *Garden Layers Extention*. Retirado a julho 21, 2022 de <https://patriciaurquiola.com/product/garden-layers-extension>

Quinta da Pacheca (s.d.). *The Essece of Douro Valley*. Retirado em abril 12, 2022 de <https://quintadapacheca.com>

Ribeiro, O. (1945). *Portugal, o Mediterrâneo e o Atlântico*. Coimbra: Editora Limitada.

RUFFINO, F. (2010). Cantina Cusumano – Minimal Mediterraneo. *Living Roome, Interior Design Magazine*. 24. 81 – 88.

Ruffino Associati. (s.d). *Cantina Altamora*. Retirado em dezembro 27, 2021 de <https://www.ruffinoassociati.it/progetti/winery/cantina-altamora/>

Ruffino Associati. (s.d). *Studio di Progettazione Ruffino Associati Architetti*. Retirado em janeiro 13, 2022 de <https://www.ruffinoassociati.it/>

S.a. (2011). Adega mais antiga do mundo. *Jornal de Notícias*. Retirado em agosto 20, 2022 de <https://www.jn.pt/domingo/adega-mais-antiga-do-mundo-1776865.html>

S.a. (2007). Cantine Cusumano. *Viabizzunoreport*. 16. 14-17.

S.a. (2015). *Tons Quentes de Marsala. Leitura Contemporânea para o Design*. Retirado em agosto 5, 2022 de <https://castelatto.com.br/blog/design/tons-quentes-de-marsala--inspiracao-historica-e-leitura-contemporanea-para-o-design/>

Sá, T. (2020). *Da Adega para o Hotel. Arquitetura e Enoturismo*. Tese de Mestrado. Escola Superior Gallaecia, Vila Nova de Cerveira.

Silva, S. (2012). *Enoturismo no Alentejo. Visão Global e Perspetivas de Desenvolvimento*. Tese de Mestrado. Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril, Estoril.

Tostões, A. (2008). *Arquitetura Portuguesa Contemporânea*. Lisboa: CTT.

Valsassina, F. & Meirinhos, S. (2020). Adega Herdade do Freixo. Lisboa: Uzina Books.

Venturi, V. (2017). *Cantine d'Autore: Viaggio nell'architettura del vino*. Roma: All Around.

Vertunni, F. (2009). La Casa del Vino. *Interni*. 8. 52 - 55.

Vinho Italiano (s.d.). *Etna DOC – O Segredo da Sicília*. Retirado em setembro 5, 2022 de <https://vinhoitaliano.com/etna-doc-o-segredo-da-sicilia/>

Wines of Portugal (s.d.). *História de Portugal*. Retirado em setembro 5, 2022 de <https://winesofportugal.com/pt/descobrir/historia/>

Zumthor, P. (2009). *Atmosferas*. Barcelona: Editorial Gustavo Gili.

Índice de Imagens

Figura 0.01. Entrada numa sala de envelhecimento do vinho, Adega Alta Mora, Castiglione di Sicilia, Catânia. Adaptado de: www.ruffinoassociati.it	18
Figura 1.01. Janela com vista para o Mar Mediterrâneo, restaurante Il Bavaglino di Giuseppe Costa, Terrasini, imagem de Sofia Lemos, 2022	22
Figura 1.02. Mapa do Mar Mediterrâneo. Adaptado de: www.commons.wikimedia.org	26
Figura 1.03. Praia de Cefalú, Sicília, imagem de Sofia Lemos, 2022	29
Figura 1.04. Exterior do Palácio de Monserrate. Adaptado de: www.parquesdesintra.pt	31
Figura 1.05. Interior do Palácio de Monserrate. Adaptado de: www.parquesdesintra.pt	31
Figura 1.06. Exterior da <i>Chiesa de San Catald</i> , Palermo, imagem de Sofia Lemos, 2022	31
Figura 1.07. Pavimento interior da <i>Chiesa de San Catald</i> , Palermo, imagem de Sofia Lemos, 2022	31
Figura 1.08. Pátio exterior da <i>Chiesa di Santa Caterina d'Alessandria</i> , Palermo, imagem de Sofia Lemos, 2022	33
Figura 1.09. Pormenor de uma laranjeira no pátio exterior da <i>Chiesa di Santa Caterina d'Alessandria</i> , Palermo, imagem de Sofia Lemos, 2022	33
Figura 2.01. Detalhe de um banco rústico da Adega Alta Mora, Castiglione di Sicilia, Catânia. Adaptado de: www.ruffinoassociati.it	36
Figura 2.02. Exterior da Caverna Areni, adega mais antiga do mundo, Arménia. Adaptado de: www.revistaadega.uol.com.br	40
Figura 2.03. Interior da Caverna Areni, adega mais antiga do mundo, Arménia. Adaptado de: www.revistaadega.uol.com.br	40
Figura 2.04. Restaurante Taberna da Adega da Lusovini, Nelas, Viseu, imagem de Sofia Lemos, 2022	42
Figura 2.05. Caves Messias, Mealhada, Aveiro, imagem de Sofia Lemos, 2022	42
Figura 2.06. Hotel L'and Vineyards, Montemor-o-Novo, Évora, imagem de Sofia Lemos, 2022	42
Figura 2.07. Suites <i>Wine Barrel</i> , Hotel Quinta da Pacheca, Lamego, imagem de Carolina Albuquerque, 2022	44
Figura 2.08. Adega Herdade do Freixo, Redondo, Évora, imagem de Sofia Lemos, 2022	48

Figura 2.09. Adega Alta Mora Cusumano, Castiglione di Sicilia, Catânia, imagem de Sofia Lemos, 2022	48
Figura 3.01. Zona central do interior da Herdade do Freixo, Redondo, Évora, imagem de Sofia Lemos, 2022	50
Figura 3.02. Paisagem Alentejana, Campo Maior, Portalegre, imagem de Sofia Lemos, 2022	56
Figura 3.03. Vista do <i>Mount Etna</i> , Catânia, imagem de Sofia Lemos, 2022	59
Figura 3.04. Adega Mayor, Campo Maior, Portalegre. Adaptado de: www.adegamayor.pt	60
Figura 3.05. Adega Alta Mora, Castiglione di Sicilia, Catânia. Adaptado de: www.ruffinoassociati.it	60
Figura 3.06. Esquismo e citação do Arquiteto Álvaro Siza Vieira, Adega Mayor, Campo Maior, imagem de Sofia Lemos, 2022	61
Figura 3.07. Esquismo do Arquiteto Álvaro Siza Vieira, Adega Mayor, Campo Maior, imagem de Sofia Lemos, 2022	61
Figura 3.08. Zona de produção, Adega Mayor, Campo Maior, imagem de Sofia Lemos, 2022	62
Figura 3.09. Sala de barricas, Adega Mayor, Campo Maior, imagem de Sofia Lemos, 2022	62
Figura 3.10. Corredor do primeiro piso, Adega Mayor, Campo Maior, imagem de Sofia Lemos, 2022	63
Figura 3.11. Vista do laboratório, Adega Mayor, Campo Maior, imagem de Sofia Lemos, 2022	63
Figura 3.12. Espelho de água, Adega Mayor, Campo Maior, imagem de Sofia Lemos, 2022	64
Figura 3.13. Esquema planimétrico da Adega Mayor, Campo Maior. Adaptado de: Sá, T. (2020). <i>Da Adega para o Hotel. Arquitetura e Enoturismo</i> . Dissertação de Mestrado. Escola Superior Gallaecia, Vila Nova da Cerveira.	65
Figura 3.14. Acesso à zona <i>hipogea</i> , Adega Alta Mora, Castiglione di Sicilia, imagem de Sofia Lemos, 2022	67
Figura 3.15. Zona de produção, Adega Alta Mora, Castiglione di Sicilia, imagem de Sofia Lemos, 2022	67
Figura 3.16. Sala de barricas, Adega Alta Mora, Castiglione di Sicilia, imagem de Sofia Lemos, 2022	68
Figura 3.17. Entrada da adega, Adega Alta Mora, Castiglione di Sicilia. Adaptado de: www.ruffinoassociati.it	69
Figura 3.18. Zona de armazenamento, Adega Alta Mora, Castiglione di Sicilia, imagem de Sofia Lemos, 2022	69
Figura 3.19. Sala de degustações, Adega Alta Mora, Castiglione di Sicilia. Adaptado de: www.ruffinoassociati.it	69

Figura 3.20. Sala de barricas com acesso ao piso superior, Adega Alta Mora, Castiglione di Sicilia. Adaptado de www.ruffinoassociati.it	70
Figura 3.21. Sala de estar do alojamento enoturístico, Adega Alta Mora, Castiglione di Sicilia, imagens de Sofia Lemos, 2022	71
Figura 3.22. Quarto do alojamento enoturístico, Adega Alta Mora, Castiglione di Sicilia, imagens de Sofia Lemos, 2022	71
Figura 3.23. Vista da sala do hotel para espaço de fermentação em cubas, Hotel L'and Vineyards, Montemor-o-Novo, imagem de Sofia Lemos, 2022	73
Figura 3.24. Pack creme de corpo e mãos, OR. Adaptado de: www.adegamayor.pt	74
Figura 4.01. Estúdio Ruffino Associati, Palermo, imagem de Sofia Lemos, 2022	76
Figura 4.02. Estúdio Ruffino Associati, Palermo, imagem de Sofia Lemos, 2022	80
Figura 4.03. Demolição do pré-existente, Buscemi, Palermo, imagem de Sofia Lemos, 2022	88
Figura 4.04. Demolição do pré-existente, Buscemi, Palermo, imagem de Sofia Lemos, 2022	88
Figura 4.05. Modelação 3D da garrafeira, Buscemi, imagem de Sofia Lemos, 2022	89
Figura 4.06. Renderização da cozinha, Buscemi, imagem de Giovanna Bonica, 2022	90
Figura 4.07. Renderização da cozinha , Buscemi, imagem de Giovanna Bonica, 2022	90
Figura 4.08. Renderização da cozinha final, Buscemi, imagem de Giovanna Bonica, 2022	92
Figura 4.09. Renderização da cozinha final, Buscemi, imagem de Giovanna Bonica, 2022	92
Figura 4.10. Sala de barricas, Adega Cottanera, Castiglione di Sicilia, imagem de Sofia Lemos, 2022	94
Figura 4.11. Vista da sala de degustações, Adega Cottanera, Castiglione di Sicilia, imagem de Sofia Lemos, 2022	95
Figura 4.12. Obra de zona comum, Adega Cottanera, Castiglione di Sicilia, imagem de Sofia Lemos, 2022	97
Figura 4.13. Exemplo de um quarto, Adega Cottanera, Castiglione di Sicilia, imagem de Sofia Lemos, 2022	97
Figura 4.14. Exemplo de uma suite, Adega Cottanera, Castiglione di Sicilia, imagem de Sofia Lemos, 2022	97
Figura 4.15. Antiga prensa de vinho, Adega Cottanera, Castiglione di Sicilia, imagem de Sofia Lemos, 2022	98

Figura 4.16. Vista para o vulcão Etna, Linguaglossa, Catânia, imagem de Sofia Lemos, 2022	100
Figura 4.17. Pedra vulcânica, Linguaglossa, Catânia, imagem de Sofia Lemos, 2022	101
Figura 4.18. Teto com traves de madeira, Linguaglossa, Catânia, imagem de Sofia Lemos, 2022	101
Figura 4.19. Alojamento de Enoturismo, Linguaglossa, Catânia, imagem de Sofia Lemos, 2022	102
Figura 4.20. Entrada na zona dos quartos, Linguaglossa, Catânia, imagem de Sofia Lemos, 2022	103
Figura 4.21. Porta de entrada na zona de refeições, Linguaglossa, Catânia, imagem de Sofia Lemos, 2022	103
Figura 4.22. Corredor dos quartos, Linguaglossa, Catânia, imagem de Sofia Lemos, 2022	104
Figura 4.23. Exemplo de um quarto, Linguaglossa, Catânia, imagem de Sofia Lemos, 2022	104
Figura 4.24. Antiga prensa de vinho, Linguaglossa, Catânia, imagem de Sofia Lemos, 2022	104
Figura 4.25. Maquete da adega realizada pelo estúdio Ruffino Associati, Adega Cusumano, Partinico, imagem de Sofia Lemos, 2022	108
Figura 4.26. Planta volumétrica da Adega Cusumano, desenho de Ruffino Associati	109
Figura 4.27. Alçado Este da Adega Cusumano, desenho de Ruffino Associati	110
Figura 4.28. Cortes longitudinais da Adega Cusumano, desenhos de Ruffino Associati	110
Figura 4.29. Edifício do <i>baglio</i> , Adega Cusumano, Partinico, imagem de Sofia Lemos, 2022	112
Figura 4.30. Poço de água, Adega Cusumano, Partinico, imagem de Sofia Lemos, 2022	113
Figura 4.31. Porta de entrada no edifício dos alojamentos, Adega Cusumano, Partinico, imagem de Sofia Lemos, 2022	113
Figura 4.32. Sala de degustações, antigo estábulo, Adega Cusumano, Partinico, imagem de Sofia Lemos, 2022	114
Figura 4.33. Azulejos do pavimento, Adega Cusumano, Partinico, imagem de Sofia Lemos, 2022	114
Figura 4.34. Saída do <i>baglio</i> , Adega Cusumano, Partinico, imagem de Sofia Lemos, 2022	114
Figura 4.35. Pátio interno, Adega Cusumano, Partinico, imagem de Pietro Savorelli	115
Figura 4.36. Primeiro edifício, Adega Cusumano, Partinico, imagem de Pietro Savorelli	116
Figura 4.37. Espelho de água, Adega Cusumano, Partinico, imagem de Pietro Savorelli	118
Figura 4.38. Cobertura de duas águas, Adega Cusumano, Partinico, imagem de Pietro Savorelli	118
Figura 4.39. Zona de produção, Adega Cusumano, Partinico, imagem de Pietro Savorelli	119
Figura 4.40. Sala de barricas, Adega Cusumano, Partinico, imagem de Pietro Savorelli	119

Figura 4.41. Parede de água, Adega Cusumano, Partinico, imagem de Sofia Lemos, 2022	120
Figura 4.42. Receção da adega, Partinico, imagem de Sofia Lemos, 2022	124
Figura 4.43. Exemplo de <i>muxarabi</i> . Adaptado de: www.almashrabiya.net	125
Figura 4.44. Esquisso de estudo do exterior, Adega Cusumano, imagem de Sofia Lemos, 2022	127
Figura 4.45. Esquisso de estudo do exterior, Adega Cusumano, imagem de Sofia Lemos, 2022	127
Figura 4.46. Maquete de estudo do exterior, Adega Cusumano, imagem de Sofia Lemos, 2022	127
Figura 4.47. Maquete de estudo do exterior, Adega Cusumano, imagem de Sofia Lemos, 2022	127
Figura 4.48. Vista de cima da adega, modelação 3D, Adega Cusumano, imagem de Sofia Lemos, 2022	129
Figura 4.49. Entrada nos pátios exteriores, Adega Cusumano, imagem de Sofia Lemos, 2022	134
Figura 4.50. Intervenção exterior, Adega Cusumano, imagem de Sofia Lemos, 2022	134
Figura 4.51. Escadaria de acesso ao edifício, Adega Cusumano, imagem de Sofia Lemos, 2022	135
Figura 4.52. Pátio exterior, Adega Cusumano, imagem de Sofia Lemos, 2022	135
Figura 4.53. Esquisso de estudo do <i>lobby</i> , Adega Cusumano, imagem de Sofia Lemos, 2022	136
Figura 4.54. Esquisso de estudo do <i>lobby</i> , Adega Cusumano, imagem de Sofia Lemos, 2022	136
Figura 4.55. Parede que divide a entrada dos funcionários do <i>lobby</i> , Adega Cusumano, imagem de Sofia Lemos, 2022	145
Figura 4.56. Escadas de acesso à zona administrativa, Adega Cusumano, imagem de Sofia Lemos, 2022	145
Figura 4.57. <i>Moodboard</i> do mobiliário, Adega Cusumano, imagem de Sofia Lemos, 2022	147
Figura 4.58. Garden Layers Extention de Patricia Urquiola. Adaptado de: www.patriciaurquiola.com	147
Figura 4.59. Garden Layers de Patricia Urquiola. Adaptado de: www.patriciaurquiola.com	147
Figura 4.60. Entrada no <i>lobby</i> , Adega Cusumano, imagem de Sofia Lemos, 2022	148
Figura 4.61. Interior do <i>lobby</i> , Adega Cusumano, imagem de Sofia Lemos, 2022	148
Figura 4.62. Vista para a porta de entrada, Adega Cusumano, imagem de Sofia Lemos, 2022	149
Figura 4.63. Parede com garrafeira que divide os espaços públicos dos privados, Adega Cusumano, imagem de Sofia Lemos, 2022	149
Figura 5.01. Fermentação em madeira, Adega Cottanera, imagem de Sofia Lemos, 2022	158
Figura 5.02. Barricas em madeira de carvalho de 225 L, Herdade do Freixo, Redondo, imagem de Sofia Lemos, 2022	169

Figura 5.03. Barricas em madeira de carvalho de 225 L, Herdade do Freixo, Redondo, imagem de Sofia Lemos, 2022	169
Figura 5.04. <i>Maioliche</i> , faiança Italiana. Adaptado de: www.pianetadesign.it	173
Figura 5.05. Resina para revestimento. Adaptado de: www.cosedicasa.com	173
Figura 5.06. Abóbada em tufo, Terrasini, Palermo, imagem de Sofia Lemos, 2022	173
Figura 5.07. <i>Testa di Moro</i> , ornamento típico Siciliano. Adaptado de: www.bb22.it	173
Figura 5.08. Demolição do apartamento, D'Alessandro, Palermo, imagem de Sofia Lemos, 2022	176
Figura 5.09. Planimetria geral do resort, Mangia's, Ruffino Associati, 2022	177
Figura 5.10. Cozinha do apartamento, Mignosi, Palermo, imagem de Sofia Lemos, 2022	178
Figura 5.11. Casa de banho de serviço, Mignosi, Palermo, imagem de Sofia Lemos, 2022	178
Figura 5.12. Casa de banho de serviço, Mignosi, Palermo, imagem de Sofia Lemos, 2022	178
Figura 5.13. Casa de banho antes da intervenção, Pistoia, imagem de Gioacchino Munna, 2022	179
Figura 5.14. Demolição do apartamento, Rappa, Palermo, imagem de Giacchino Munna, 2022	180
Figura 5.15. Modelação 3D do apartamento, Rappa, imagem de Sofia Lemos, 2022	180
Figura 5.16. Vista da sala, Simonette, imagem de Sofia Lemos, 2022	181
Figura 5.17. Interior da moradia, Simonette, imagens de Sofia Lemos, 2022	181
Figura 5.18. Interior da moradia, Simonette, imagens de Sofia Lemos, 2022	181
Figura 5.19. Demolição do apartamento, Morici, Palermo, imagem de Sofia Lemos, 2022	182
Figura 5.20. Imagem 3D de teste de cores, Morici, imagem de Giovanna Bonica, 2022	183
Figura 5.21. Imagem 3D de teste de cores, Morici, imagem de Giovanna Bonica, 2022	183
Figura 5.22. Imagem final do espaço, Morici, imagem de Giovanna Bonica, 2022	183
Figura 5.23. Casa de banho antes da intervenção, Spatafora, imagem de Gioacchino Munna, 2022	184
Figura 5.24. Imagem 3D de uma casa de banho, Spatafora, imagem de Giovanna Bonica, 2022	185
Figura 5.25. Imagem 3D de uma casa de banho, Spatafora, imagem de Giovanna Bonica, 2022	185
Figura 5.26. Edifício antes da intervenção, Mugavero, Palermo, imagem de Sofia Lemos, 2022	186
Figura 5.27. Imagem 3D, Mugavero, imagem de Giovanna Bonica, 2022	188
Figura 5.28. Imagem 3D, Mugavero, imagem de Giovanna Bonica, 2022	188

Relatório de Estágio

Sofia Duque Lemos

Mestrado em Design de Interiores

novembro 2022



