



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Braz, Tatiana Gonçalves

Projeto de reconversão da antiga adega ManzWine

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/3462>

Metadados

Data de Publicação	2019
Resumo	Este documento contempla toda a informação recolhida para execução e compreensão do projeto final bem como a justificação de todas as escolhas tomadas durante o sexto semestre do último ano da Licenciatura em Design de Interiores e Equipamentos, pela Escola Superior de Artes Aplicadas do Politécnico de Castelo Branco, resultado de um culminar de conhecimento adquirido ao longo do curso. O espaço a intervir localiza-se na freguesia de Cheleiros, concelho de Mafra, este antigo edifício começa por...
Editor	IPCB. ESART
Palavras Chave	Wine Bar, Reconversão, Preservação, Tradição, Contemporâneo, Simbiose
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESART - Design de Interiores e Equipamento

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-29T13:53:50Z com informação proveniente do Repositório



Instituto Politécnico
de Castelo Branco
Escola Superior
de Artes Aplicadas

Projeto de Reconversão da Antiga Adega ManzWine

Relatório de Projeto Final

Tatiana Gonçalves Braz

Nº 20160405

Orientadores

Ana Mónica Pereira Reis de Matos Romãozinho

Ana Rita Henriques Silvério de Jesus Vasco

Trabalho de Projeto_apresentado à Escola Superior de Artes Aplicadas do Instituto Politécnico de Castelo Branco para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Licenciado em Design de Interiores e Equipamento, realizada sob a orientação científica da Doutora Ana Mónica Pereira Reis de Matos Romãozinho e Ana Rita Henriques Silvério de Jesus Vasco do Instituto Politécnico de Castelo Branco.

Julho 2019

Composição do Júri

Presidente do júri

Doutor Ricardo Jorge Nunes da Silva

Arguente

Mestre Liliana Marisa Carraco Neves

Orientadores

Doutora Ana Mónica Pereira Reis de Matos Romãozinho

Ana Rita Henriques Silvério de Jesus Vasco

Agradecimentos

Em primeiro lugar gostaria de agradecer a todo o corpo docente que contribuiu para a minha aprendizagem ao longo deste percurso curricular universitário de três anos, em particular aos professores orientadores deste projeto, Ana Rita Vasco e Mónica Romãozinho, que me deram todo o apoio possível durante todas as fases do mesmo.

Depois aos meus familiares e amigos que me suportam e compreendem as minhas ausências, em especial aos meus pais e irmã que fazem um esforço para que eu possa seguir sempre o que faz realizada sempre com o seu apoio incondicional.

Por fim, mas não menos importante, à Margarida Manz e André Manz, proprietários da Manzwine, pela disponibilidade para dar resposta a todas as minhas questões e pelo interesse que demonstraram neste projeto que me deu mais um incentivo para o fazer da melhor maneira possível.

Resumo

Este documento contempla toda a informação recolhida para execução e compreensão do projeto final bem como a justificação de todas as escolhas tomadas durante o sexto semestre do último ano da Licenciatura em Design de Interiores e Equipamentos, pela Escola Superior de Artes Aplicadas do Politécnico de Castelo Branco, resultado de um culminar de conhecimento adquirido ao longo do curso.

O espaço a intervir localiza-se na freguesia de Cheleiros, concelho de Mafra, este antigo edifício começa por ser uma escola primária e em 2004 foi reabilitado e transformado numa adega de uma produtora de vinhos, Manzwine, o projeto consiste na reconversão deste edifício em um wine bar, para melhoria do plano de enoturismo posto em prática pela empresa vinícola.

Sendo um edifício amplo sem grandes confinamentos interiores, a reconversão deste espaço visa a reorganização espacial e delimitação do mesmo, de modo a que este se torne um espaço funcional e capaz de responder as novas necessidades impostas pelo serviço que alberga.

Para além da componente formal, a intervenção, aponta para a criação de um ambiente confortável que seja a simbiose harmoniosa da tradição imposta pela história do edifício e do contemporâneo que confere uma envolvente atual e sofisticada.

Palavras chave

Wine Bar, Reconversão, Preservação, Tradição, Contemporâneo, Simbiose.

Abstract

This document includes all information gathered for the execution and understanding of the final project as well as the justification of all the choices made during the sixth semester in the last year of Interior Design and Equipment Degree course, by Escola Superior de Artes Aplicadas do Politécnico de Castelo Branco, that results in a culmination of knowledge acquired throughout the course.

The area to be intervened is located in the village of Cheleiros, municipality of Mafra, this old building began as a primary school and in 2004 was rehabilitated and transformed into a winery of a wine producer, Manzwine.

The project consists in the conversion of this building into a wine bar, to improve the enotourism plan implemented by the wine company.

Being an ample building without large internal confinements, the reconversion of this space consists in the spatial reorganization and delimitation of it, so that it becomes a functional space able to respond to the new necessities imposed by the service that's in it.

In addition to the formal component, this intervention points to the creation of a comfortable environment that, at the same time, combines the harmonious symbiosis of tradition imposed by the history of the building and the contemporary form, conferring a modern and sophisticated surrounding..

Keywords

Wine Bar, Reconversion, Preservation, Tradition, Contemporary, Symbiosis

Índice Geral

Índice de Figuras	XIII
Capítulo I	2
Anteprojecto.....	2
Indicação Do Projeto	3
Objetivo	3
Valor Social e Cultural do Espaço	4
Simbiose entre a tradição e o contemporâneo no espaço	4
Justificação da Escolha e Fundamentação do Projeto	5
Publico Alvo E Perfil Do Cliente	5
Público-Alvo.....	5
Manzwine	5
Metodologia Projetual	6
Calendarização	7
Capítulo II.....	8
Levantamento de dados sobre o espaço atual e pesquisa.....	8
Levantamento de Dados sobre o Espaço.....	9
Localização e Contexto do Edifício e Envolvente	9
Contexto Histórico	9
ADEGA GRAN CRUZ (ALIJÓ)	10
RIBAFREIXO WINES (VIDIGUEIRA)	10
GRAHAM'S PORT LODGE.....	11
ADEGA QUINTA DA FAÍSCA (ALIJÓ)	11
Capítulo III	12
Comunicação do Projeto.....	12
Especificações Formais do Espaço	13
Legislação	13
Conceito	14
Tradição	14
Contemporaneidade.....	15
Proposta.....	15
Materiais Soluções e Acabamentos	18

Iluminação	19
Conclusão	21
Bibliografia / Webgrafia.....	22
Desenhos Processuais	3524
Renders	3824
Desenhos Técnicos.....	4124
Folder.....	4224
Memória Descritiva.....	4324
Estimativa Orçamental.....	4424
Fichas Técnicas.....	4524

Índice de Figuras

Figura 1, Interior da adega	4
Figura 2, Esquema da Metodologia Projetuar Aplicada	6
Figura 3, Esquema de Calendarização	7
Figura 4, Fachada do edifício atualmente.....	9
Figura 4, Fachada do edifício e interior da sala da Adega. Fonte imagens: Fotografia © FG+SG - fotografia de arquitetura	10
Figura 5, Fachada do edifício e zona de vinhas. Fonte: https://ribafreixo.com/restaurante/	10
Figura 6, Esplanada e interior do espaço de restaurante Vinum. Fonte: https://www.grahams-port.com/visit-grahams-lodge/the-grahams-1890-lodge	11
Figura 7, Fachada do edifício e uma das salas interiores. fonte: https://www.carloscastanheira.pt/project/quinta-da-fais-ca-winery/#drawings	11
Figura 8, Zonamento do edifício atualmente	13
Figura 9, Moodboard de Inspiração.....	14
Figura 10, Moodboard Exterior	15
Figura 11, Planta de Zonamentos da proposta.....	16
Figura 12, Organigrama Espacial.....	16
Figura 13, Corte de pormenor da sala de provas e Área de atendimento	18
Figura 14, Moodboard Interior.....	18
Figura 15, Planta de proposta	19
Figura 16, Planta de Iluminação.....	20
Figura 17, estudo da zona exterior de esplanada.....	25
Figura 18, perspetiva da zona de atendimento.....	25
Figura 19, sala de provas	26
Figura 20, zona de consumo rápido.....	26
Figura 21, zona lounge.....	27
Figura22, zona lounge	27
Figura 23, lavabos.....	28
Figura 24, casa de banho.....	28

Introdução

Este projeto introduz-se no âmbito da unidade curricular de Projeto, no segundo semestre do último ano da licenciatura de Design de Interiores e Equipamentos, da Escola Superior de Artes Aplicadas do Instituto Politécnico de Castelo Branco.

Neste contexto, foi proposta a execução de um projeto de design de interiores com o objetivo de reconverter uma adega em um wine bar, no âmbito de responder ao projeto de enoturismo da Manzwine. Este edifício caracteriza-se por um piso térreo amplo e um espaço exterior com grande aproveitamento, assim sendo torna possível a utilização de toda a área para este projeto.

A reconversão deste espaço surge quando a sua função anterior deixa de ser possível de acontecer por necessidade de aumentar o espaço de produção e armazenamento vinícola pelo aumento da sua produção. Assim os proprietários passam estes serviços para um novo local, deixando este sem qualquer aproveitamento. sendo o enoturismo uma variante da Manzwine, a implementação de um wine bar encaixa perfeitamente nesse projeto, sendo a solução para um local de provas adequado bem como um espaço onde os apreciadores de vinhos possam disfrutar de uma experiência completa.

No decorrer deste trabalho, chegamos a várias soluções, quer formais, técnicas e conceptuais que estão justificadas e pensadas para que o resultado deste projeto cumpra as necessidades dos clientes da melhor forma possível. Para facilitar a compreensão do projeto este está dividido em três capítulos: o anteprojecto; o levantamento de dados sobre o espaço atual e pesquisa e a proposta de projeto.

Capítulo I

Anteprojeto

Indicação Do Projeto

Em coerência com o que foi dito anteriormente, este projeto recai sobre um dos edifícios do plano de enoturismo da produtora de vinhos ManzWine. Este espaço está atualmente sem qualquer tipo de funcionalidade, mas correspondia á adega onde era produzido e conservado o vinho da pequena produtora, que com o aumento da produção vinícola deixou de responder às necessidades da mesma e outrora uma escola primária. Localiza-se na freguesia de Cheleiros concelho de Mafra.

Até 2004 este edifício estava com ruínas depois abandono, até que os proprietários da ManzWine o adquiriram e reedificaram, com o intuito de fazer dele a sua adega. Deste modo, toda a estrutura se encontra em perfeito estado de conservação, no entanto esta formalmente pensado para a função de adega, estando totalmente isento de mobiliário, conta apenas com um compartimento sanitário, um vestiário e um refeitório destinado aos funcionários. Com este projeto pretendo transformar esta adega fora de funções em um *wine bar*, que fará parte do circuito ecoturístico previsto pela produtora e assim dar-lhe uma utilidade lucrativa e relacionada com o mundo dos vinhos.

Objetivo

Com a intervenção neste edifício, pretendo transformá-lo num local dinâmico e proveitoso para os seus proprietários e para o seu negócio, evitando o seu encerramento. Assim, o meu objetivo passa por converter a adega num espaço comercial, um combo entre bar de vinhos e uma petiscaria, onde se pudesse conjugar os vários vinhos da marca, com menus de comidas leves e rápidas, inspiradas nas tradições rurais do meio envolvente, pensadas para proporcionar uma experiência completa. E ainda complementar o circuito de visita pelas vinhas, que a produtora propõe e organiza, com um espaço de prova de vinhos.

Visto que o edifício foi reconstruído em 2004, toda a sua estrutura esta em ótimo estado de conservação, não sendo necessário nenhuma alteração a esse nível, no entanto o seu interior foi projetado para ser um espaço para armazenamento e conservação do vinho, deste modo, torna-se necessário uma transformação de todo o interior, para que este reúna todas as condições de segurança, higiene e conforto adequadas para a tipologia de espaço que pretendo criar.

Sugeri transformar o espaço num combo entre bar de vinhos e uma petiscaria, onde se pudesse conjugar os vários vinhos da marca, com menus de comidas leves e rápidas, inspiradas nas tradições rurais da sua localização, pensadas para proporcionar uma experiência gastronómica completa. E ainda complementar o circuito de visita pelas vinhas seguida pela prova de vinhos que a ManzWine.

Valor Social e Cultural do Espaço

“Os lugares são constituídos por diversas memórias, são estas individuais e coletivas. Estas últimas são provenientes da história familiar, do meio envolvente ou de práticas sociais. Os lugares são feitos de memórias e sem memória o lugar não existe.” (Rita Santo Tese de Mestrado ESAD-FRESS)

Assim este edifício torna-se um símbolo relevante para a freguesia, pela sua história, mas também pelas memórias que habitam nas pessoas que ainda o frequentaram bem como nas gerações seguintes que são contagiadas pelas vivências dos seus antepassados, guardando um apreço pelo edifício, que é um símbolo para vila pelo que representa mas também um marco nas memórias de cada um que passou por ele.

Simbiose entre a tradição e o contemporâneo no espaço



Figura 1, Interior da adega

vão ser contemplados alguns elementos decorativos fazem alusão á antiga escola.

A função de um designer vai além da funcionalidade e da estética de um espaço, antes disso deve passar pela sensibilidade de compreender o comportamento a cultura e as interações da sociedade e da região onde o espaço está inserido, pois só assim vai ter a capacidade de dar resposta ao utilizador. Como tal, no caso do projeto Manz Wine Bar, que vai ser inserido num edifício relevante como foi explicado acima, uma das minhas principais preocupações foi criar uma harmonia entre o passado e o presente de modo a que toda a simbologia do espaço não fosse deixada de parte, para isso foram preservados vários elementos construtivos que nos remetem para o edifício original, o caso de uma lareira e principalmente a fachada do edifício bem como alguns elementos circundantes que foram recuperados em prol das memórias da população. No novo interior do edifício, para além dos elementos estruturais pré-existentes,

Justificação da Escolha e Fundamentação do Projeto

Sendo este um edifício com valor para os clientes, já que foi onde a sua produção teve início e pela sua história. A sua reutilização era relevante não só para os proprietários bem como para a população desta aldeia já que este era um edifício que alberga as memórias das gentes da terra e bastante familiar para mim já que, a infância dos meus avós e pai passou por este espaço e, por isso, também fez parte da minha através das histórias contadas por eles.

Para além do seu valor histórico, este espaço necessita de uma intervenção técnica para que não volte a cair em desuso, já que é uma grande mais valia para os proprietários. Assim sendo este edifício reúne as características necessárias para poder aplicar os conhecimentos adquiridos ao longo deste curso, já que necessita de uma reconversão completa do seu interior para poder albergar a nova função. Sendo um edifício destinado ao armazenamento apresenta características em tudo dispares em relação ao que é necessário para responder ao novo espaço. Sendo necessário intervir em toda a parte interior para tornar este novo espaço exequível em termos funcionais, conceptuais dentro das exigências legais. A sua transformação num *wine bar*, vai dar mais dinâmica á freguesia e sendo um espaço que funciona diariamente torna-se uma mais valia lucrativa com mais frequência este espaço vai ainda contribuir para uma complementação dos circuitos pelas vinhas, pontos históricos da freguesia e loja e espaço expositivo com provas de vinhos, organizados pela produtora.

Publico Alvo E Perfil Do Cliente

Público-Alvo

Para além do seu principal foco ser a produção de vinhos o projeto Manzwine, reflete também a importância da região, que descrevem como sendo uma pequena viagem no tempo a escassos minutos da capital e que seria uma mais valia oferecer uma experiência única e completa aos seus visitantes. Deste modo para além da produção e comercio de vinho, dedicaram-se á recuperação da tradição da vila para abranger o enoturismo. Deste modo o publico alvo do Manz Wine Bar passa pelos apreciadores de vinhos mais aficionados, que cultivam o gosto pela tradição e o conforto da cidade.

Manzwine

Manzwine é uma produtora de vinhos que nasceu depois dos proprietários se mudarem para a vila de Cheleiros e se apaixonarem pela vila e pelas gentes, após conhecerem o passado vitivinícola da região surgiu a curiosidade de produzir vinho para consumo próprio e mais tarde, comercializar. Durante a investigação e os trabalhos nas vinhas adquiridas, a equipa que trabalha neste projeto descobre uma casta quase extinta no nosso país, a casta Jampal, nesse momento André Manz é

aconselhado a não investir nesta casta, pois seria pouco rentável. No entanto ele explica “Eu não quero fazer muito vinho, quero fazer bom vinho”, com excelentes resultados, André viu uma oportunidade de negócio e o que seria uma produção para consumo próprio transforma-se numa produtora nacional com vista na exportação de, até á data doze vinhos distintos.

Metodologia Projetual

Figura 2, Esquema da Metodologia Projetual Aplicada



Como podemos observar no esquema da figura 1, para que este projeto seja executado foi seguida uma metodologia baseada na metodologia projetual pensada pelo designer Bruno Munari.

Começamos pela definição do problema no caso a reconversão da Antiga Adega da Manzwine num wine bar. Para isso foi feito um estudo junto cliente para perceber as necessidades, novas funções e público alvo, depois recolhemos todas as informações possíveis sobre o espaço a intervir, planta existente, informações estruturais, formais e materiais, bem como a sua localização e todo o contexto envolvente.

De seguida a recolha de dados, neste caso uma pesquisa sobre espaços da mesma tipologia e dentro da mesmo contexto conceptual deste projeto. E anda espaços que

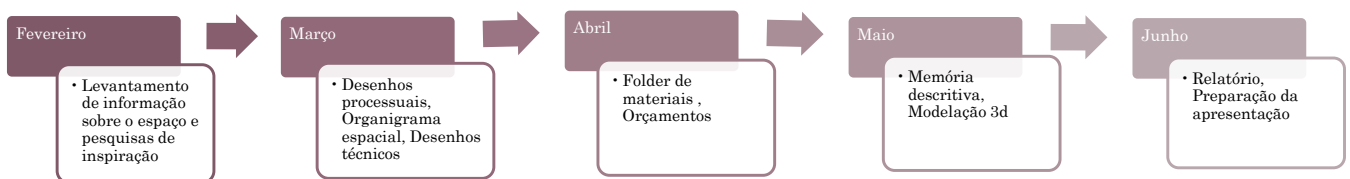
mesmo não tendo a mesma função que este, estivessem de alguma forma ligados ao universo vinícola.

Passamos para a resolução do problema através da definição de um organigrama espacial de modo a visualizar as funções que o espaço precisa dar resposta bem como as mesmas devem estar interligadas dentro do espaço. Posto isto passamos para as várias propostas de plantas para testar as possibilidades e perceber quais as soluções mais adequadas para o espaço.

Por fim, os pestes e explorações de materiais, equipamento mobiliário e iluminação, de modo dar resposta ao conceito e às necessidades definidas na fase inicial do nosso projeto.

Calendarização

Figura 3, Esquema de Calendarização



Nesta figura podemos perceber a ordem e os tempos deste projeto.

Capítulo II

Levantamento de dados sobre o espaço atual e pesquisa

Levantamento de Dados sobre o Espaço

Localização e Contexto do Edifício e Envolvente

O edifício a intervir situa-se na antiga Freguesia de Cheleiros, atual União de Freguesias de Igreja Nova e Cheleiros, pertencente ao Conselho de Mafra. Numa zona rural, mas perto da capital, esta pequena freguesia esta repleta de referências históricas, desde vestígios de civilizações romanas, a património da época medieval até às construções do estado novo.



Figura 4, Fachada do edifício atualmente

Contexto Histórico

O edifício a intervir situa-se na antiga Freguesia de Cheleiros, atual União de Freguesias de Igreja Nova e Cheleiros, pertencente ao Conselho de Mafra. Numa zona rural, mas perto da capital, esta pequena freguesia esta repleta de referências históricas, desde vestígios de civilizações romanas, a património da época medieval até às construções do estado novo.

No caso, a história deste edifício passa pela sua função inicial, de escola Primária, que nos remete para o século XVI, quando um “ professor particular, João Félix de Roza, de Cheleiros, da Comarca de Torres Vedras “ (Alves, Maria do Céu Garcia dos Reis Loureiro, Um tempo sob outros tempos: o processo de escolarização no Concelho de Mafra: anos de 1772 a 1896, 2004), em conjunto com a população de Cheleiros instituíram a primeira escola publica gratuita no concelho de Mafra, na Cadeira de Primeiras Letras, dando assim oportunidade á população mais empobrecida de obter o 1º nível de ensino. Uma vez que á época só existiam escolas particulares de custos elevados dada a situação económica que atravessavam.

Casos de Estudo

ADEGA GRAN CRUZ (ALIJÓ)

Localizada na região do Douro a adega e o centro logístico de armazenagem da Gran Cruz são considerados património mundial da UNESCO.

“Recuperou-se um terreno (...), que tinha servido de estaleiro de obras de construção civil. Desenvolveu-se um projeto onde as opções estéticas e espaciais se encontram orientadas pelos aspetos funcionais relacionados com as funções económicas e processuais.”

(fonte: <http://www.aburmester.com/grancruzalijo>)

Mesmo não estando dentro da tipologia de espaço que vou trabalhar este projeto enquadra-se no mesmo conceito sendo um espaço ligado á produção vinícola.

Neste caso, a fusão entre a produção industrial e o produto final, o vinho, que está associado a um ambiente mais rustico, tendo em conta a sua origem, acontece harmoniosamente.



Figura 4, Fachada do edifício e interior da sala da Adega. Fonte imagens: Fotografia © FG+SG - fotografia de arquitetura

RIBAFREIXO WINES (VIDIGUEIRA)



Figura 5, Fachada do edifício e zona de vinhas. Fonte: <https://ribafreixo.com/restaurante/>

um com linhas tradicionais referente ao restaurante e o edifício destinado á produção do vinho com linhas mais contemporâneas e retas.

Neste caso temos uma adega que nasceu em 2012 e conjuga o enoturismo à produção vinícola, juntamente com a adega esta produtora investiu numa herdade para dar resposta a esta última Quanto às características formais deste complexo podemos considerá-lo um contraste entre o contemporâneo e o tradicional já que é composto por dois edifícios,

GRAHAM'S PORT LODGE



Figura 6, Esplanada e interior do espaço de restaurante Vinum. Fonte: <https://www.grahams-port.com/visit-grahams-lodge/the-grahams-1890-lodge>

Vinum, é um restaurante e wine bar localizado em Gaia, num roof top que privilegia a vista sobre o Douro. Todo o ambiente, quer interior quer de esplanada remete para o imaginário vinícola, através das pérgolas cobertas por parras, ou os interiores pela paleta cromática e pelos materiais quentes que resultam num ambiente acolhedor e idílico para apreciar um cálice de vinho. Com assinatura do arquiteto Luís Loureiro e do Atelier P-06, o projeto de renovação deste espaço tornou-se uma mais valia para o percurso turístico da região.

ADEGA QUINTA DA FAÍSCA (ALIJÓ)



Figura 7, Fachada do edifício e uma das salas interiores. fonte: <https://www.carloscastanheira.pt/project/quinta-da-faisca-winery/#drawings>

Em Faviões, nome incontornável da história dos vinhos nacionais, a Adega Quinta da Faísca é um projeto recente, assinado pelo arquiteto Carlos Castanheira, que integrou de forma notável os materiais tradicionais durienses, como o xisto e o granito, numa construção arrojada em que o vidro e a madeira são os materiais imperativos deste projeto, resultando na junção harmoniosa da tradição, nos materiais escolhidos com a atualidade da composição formal das suas linhas arquitetónicas.

Capítulo III

Comunicação do Projeto

Especificações Formais do Espaço

Após a visita ao espaço e de um diálogo com os proprietários, pude apurar que este espaço reúne as seguintes características: é composto por um piso térreo, nele existem duas zonas de armazém, uma interior e outra exterior. e as áreas de apoio para os funcionários, sendo estas uma casa de banho, uma área de refeitório e um vestiário.

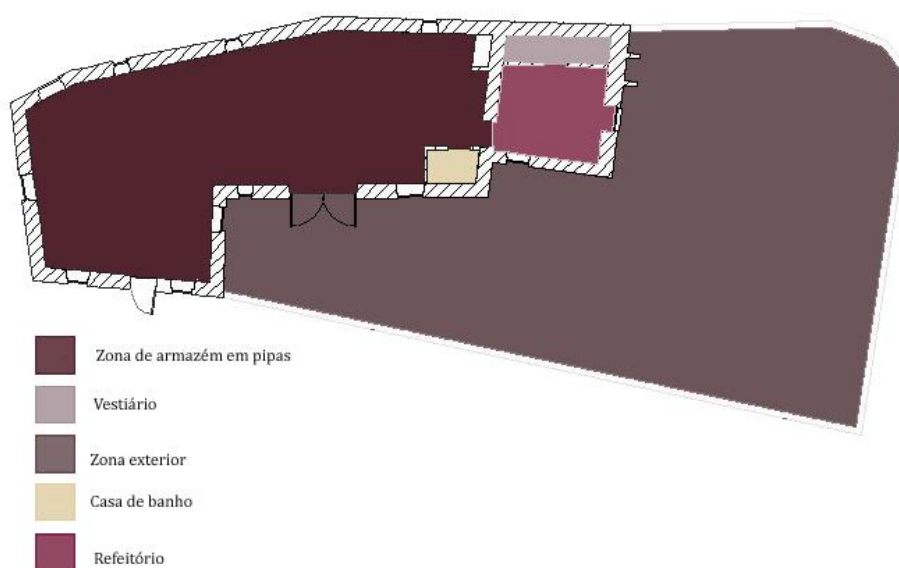


Figura 8, Zonamento do edifício atualmente

Legislação

Para qualquer tipo de intervenção num espaço é necessário recorrer à averiguação legislativa que diz respeito à tipologia do espaço em questão, para que sejam respeitadas todas as normas exigidas.

Nesse sentido as leis que dizem respeito ao espaço que trabalhei e que se devem aplicar seguem enumeradas:

- Decreto lei nº163/2006 de 8 de agosto – Definição das condições de acessibilidade a satisfazer nos projetos e construção de espaços públicos, que diz respeito às dienssoes adequadas nos espaços para receber pessoas com mobilidade condicionada.
- Decreto lei nº220/2008 de 12 de novembro – SCIE: regime jurídico da segurança contra incêndios em edifícios;
- Portaria nº1532/2008 de 29 de dezembro – Regulamentação técnica das condições de segurança contra incêndios em edifícios e recintos; que se referem ao materiais e escolhas técnicas que possam ser aplicadas para facilitar em caso de incendio.

- Decreto de Lei n.º 38 382, de 7 de agosto de 1951 RGEU, Regulamento Geral de Edificações Urbana; que permite a intervenção neste espaço, tendo em conta a sua localização rural, dentro das condições previstas por este decreto.
- Decreto de Lei n.º 243/86, de 20 de agosto. - Regulamentação para assegurar boas condições de higiene, qualidade e segurança no local de trabalho;
- Decreto Regulamentar n.º 4\99 de 1 de abril. Regulamentação dos princípios gerais para um bom funcionamento do bar;
- Decreto de Lei n.º 38\97 de 25 de setembro. - Regulamentação dos princípios gerais a que devem obedecer as instalações de estabelecimentos de bebidas e de restauração;
- Decreto lei Portaria n.º 215/2011 de 31 de maio, para os requisitos relativos à instalação, funcionamento e regime de classificação dos estabelecimentos de restauração ou de bebidas;
- Decreto-Lei n.º 156/2005 de 15 de setembro (alterado pelo Decreto-Lei n.º 371/2007 de 6 de novembro). - Estabelecimentos de restauração ou de bebidas deve existir livro de reclamações.

Conceito



Figura 9, Moodboard de Inspiração

Em termos conceptuais a máxima deste projeto passa pela simbiose entre a tradição e o contemporâneo, de forma a ter um espaço atual e sofisticado, mas com a personalidade da tradição e sem esquecer a história que pertence ao edifício. Aliada a esta filosofia surge também o vinho como temática do espaço de modo colocá-lo em evidência como produto protagonista.

Tradição

Sendo a história do edifício, bem como da envolvente um fator relevante para o

cliente, neste projeto a mesma vai estar refletida em pequenos apontamentos decorativos que fazem parte de objetos de caráter histórico, algum mobiliário e alguns acabamentos, usando materiais como painéis de pedra rústica que nos remetem para a construção original, a madeira e os azulejos

Contemporaneidade

Em contraste, de forma a dar um equilíbrio entre estas duas filosofias quase opostas, procuramos usar nos revestimentos uma paleta cromática mais neutra e equipamentos com linhas mais simples e atuais de caráter mais sofisticado. Utilizando também a iluminação para criar um ambiente elegante e sedutor.

Proposta



Figura 10, Moodboard Exterior

Para a reconversão da adega num *wine bar*, é necessário ter em atenção que toda a parte interior tem de ser reorganizada para um espaço público e que por isso são impostas certas obrigações, legais, funcionais e conceptuais. Como podemos perceber na figura

Dado que, em termos formais e estruturais, este espaço se encontra praticamente despojado de qualquer divisão, tendo muito poucos compartimentos e bastante reduzidos, será necessário proceder a uma construção e reorganização total do interior, para que este reúna todas as funções necessárias enumeradas acima, como podemos observar na figura 11 e 12.

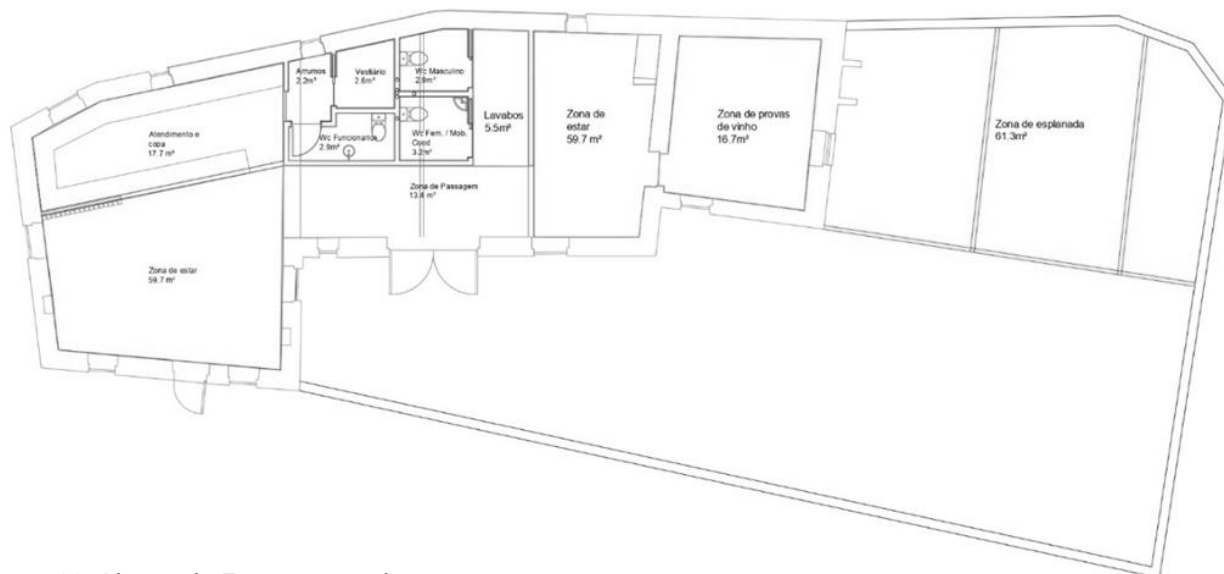


Figura 11, Planta de Zonamentos da proposta

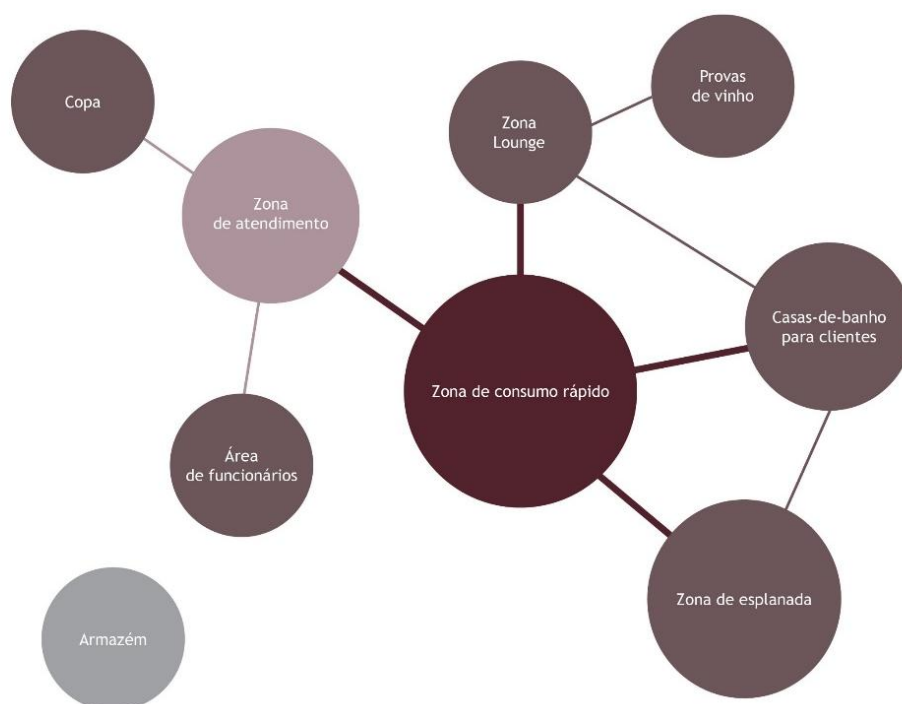


Figura 12, Organigrama Espacial

Assim, este espaço vai ser composto por duas salas de estar e uma zona exterior destinado aos clientes e ainda uma sala de prova de vinhos. Por ter uma área superior a 100 m², tem duas casas de banho para o publico sendo uma delas pensada para a mobilidade condicionada com uma zona de lavabos exterior às casas de banho. Quanto, às áreas de serviço este espaço terá um balcão de atendimento e confeção e

uma parte de copa aberta todas estas reunidas no mesmo espaço, para os funcionários irá ter um espaço de vestiário e casa de banho.

A entrada para o espaço será feita pela zona de estar próxima da zona de atendimento. Essa primeira zona de estar esta pensada para que os utilizadores permaneçam apenas durante o tempo de consumo, com uma disposição do equipamento mais dinâmica, composta por duas zonas de sentar em bancos altos ao balcão e outra perpendicular ao mesmo e ainda, ao centro com mesas e cadeiras para uma estadia em grupo. Em contraste com a zona de estar próxima da sala de prova, que optamos por um caráter lounge, com um ambiente que nos remete a uma sala de estar com poltronas ideal para uma situação de estadia mais prolongada, um espaço mais acolhedor.

Na área de atendimento, temos o balcão de atendimento alto para consumo também, atrás um outro balcão de apoio para confeção e copa suja, a zona onde se encontra a copa esta protegida por uma parede com 1.20 m de altura e um ripado de madeira que sobe até á medida do pé direito.

O espaço reservado aos funcionários compreende as seguintes divisões: vestiário, casa de banho para funcionários e arrumos. A entrada que agrega estas divisões é feita pelo espaço de balcão, entramos no espaço de arrumos que dá entrada para a casa de banho e para o vestiário.

As casas de banho estão posicionadas entre as zonas de consumo, temos a casa de banho feminina adaptada á mobilidade condicionada e a masculina. A entrada para estes dois espaços esta resguardada por uma parede criando um corredor de acesso. No fundo desse corredor está presente o espaço de lavabos.

A sala de prova de vinhos e garrafeira está na zona mais a sul do edifício, entrada é feita pela zona lounge. Este espaço está pensado para receber pequenos grupos, destina-se a uma estadia mais prolongada para a degustação e apresentação dos vinhos. Este espaço está preparado e climatizado, com poucas entradas de luz e com um sistema de ar condicionado que ajuda á conservação dos vinhos

Por fim a zona de esplanada, que tem acesso por uma porta que se encontra na zona e passagem entre as zonas de estar. Este espaço está protegido por uma pérola fechada preparada para todas as condições climáticas. A pérola esta fechada por cortina de vidro com vista para o espaço jardim.

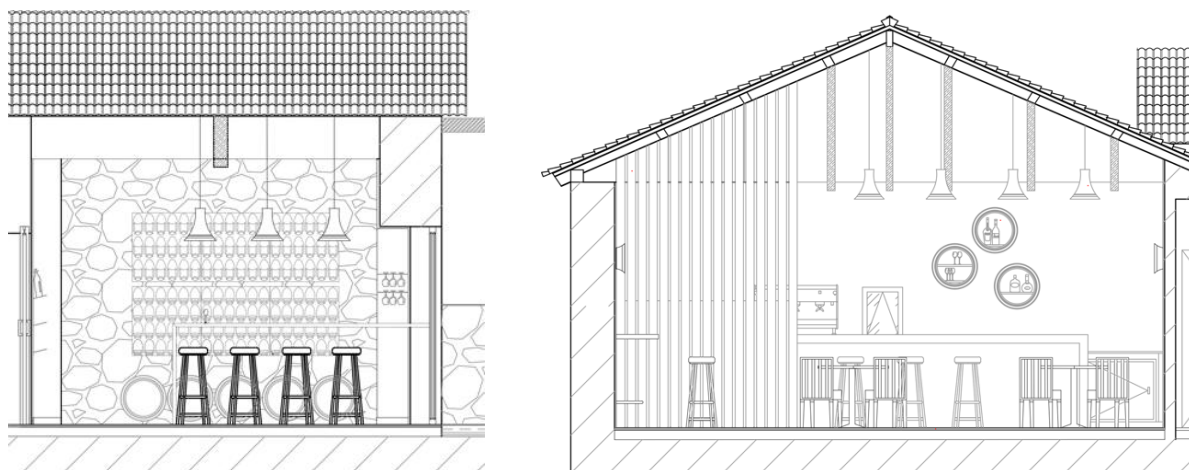


Figura 13, Corte de pormenor da sala de provas e Área de atendimento

Materiais Soluções e Acabamentos

Tendo em conta que este é um espaço público, é necessário tomar algumas decisões de materiais que o tornem o mais funcional possível, capaz de dar resposta às problemáticas técnicas do mesmo. Para isso nos pavimentos e revestimentos optamos por materiais resistentes ao desgaste causado pela afluência, bem como facilmente laváveis como pavimento em grés porcelanato a reproduzir a madeira e o azulejo.

Sobre as tintas, optamos por um branco maioritariamente e apontamentos de tons de vinho e pretos, para conferir ao espaço um ambiente com personalidade, criando contrastes em espaços de destaque.

No exterior, a solução escolhida passa por um deck em toda a área de esplanada com uma pérola bioclimática, que permite a utilização do espaço durante todo o ano, uma vez que esta está fechada com cortinas de vidro



Figura 14, Moodboard Interior

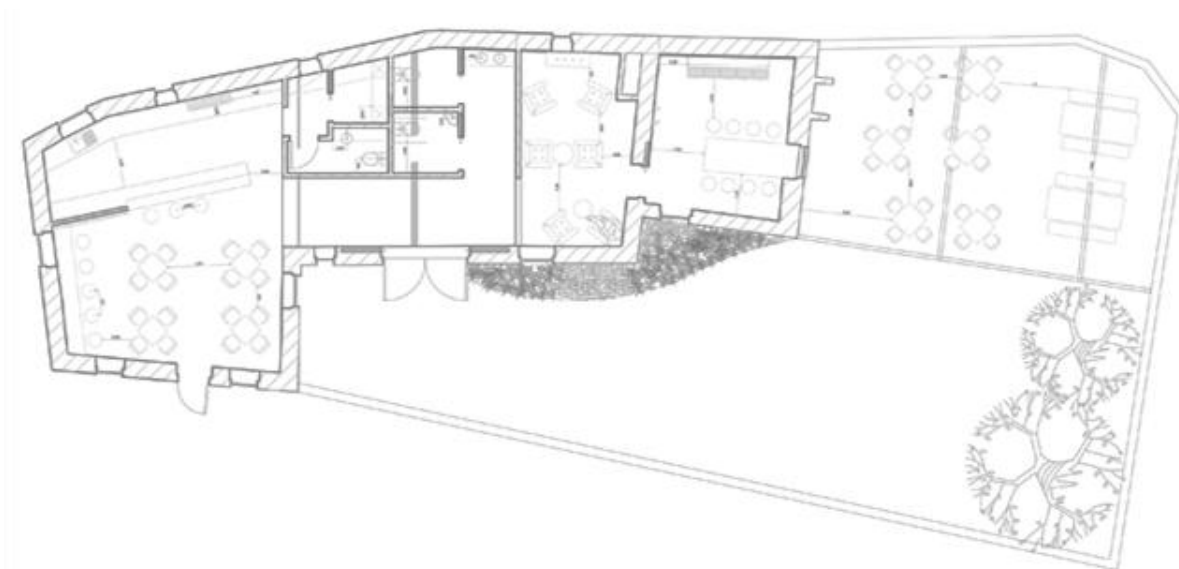


Figura 15, Planta de proposta

Iluminação

No que toca à iluminação deste espaço, mais que funcional ela foi pensada como ponto fundamental na criação do ambiente do mesmo. Em zonas como as casas de banho e o vestiário, foram usadas luminárias embutidas no teto falso, com lâmpadas LED de 10W, com 4.000K de temperatura da cor para as zonas dos funcionários e 3.000K para as casas de banho dos clientes. Esta opção deve-se ao facto de luzes mais frias terem uma capacidade de iluminar mais eficaz que as quentes, deixando o ambiente mais claro ideal para áreas de trabalho, enquanto que as tonalidades mais quentes são ideais para a criação de um ambiente mais acolhedor e quente, por isso foram usadas para a zona destinada aos clientes.

Esta filosofia estende-se para toda a área de consumo, onde se pretende um ambiente acolhedor e confortável, com uma iluminação controlada, em tons quentes, para transmitir aos consumidores a ideia de um espaço relaxante e sedutor onde possam permanecer e degustar os produtos do espaço da melhor forma. Com é um espaço de lazer a luz, para além de funcional, tem um carácter decorativo e de criação de um ambiente, por isso uma luz crepuscular é uma opção viável no sentido em que a intenção são os jogos de sombras que possam transmitir conforto aos utilizadores, não sendo necessária uma luz unicamente funcional como a que seria esperada para um escritório, por exemplo. Para isto foram usadas luminárias suspensas a diferentes níveis, bem como de aplicação na parede.

Quanto à iluminação exterior, optamos por luminárias de aplicação no muro, também com 3000k de temperatura, esta luminária vai criar uma dinâmica no muro do exterior através da luz que vai projetar no mesmo, para além de iluminar o espaço de jardim, mas sem criar grandes contrastes. Na zona mais próxima do edifício, perto do jardim aromático, optamos por colocar umas luminárias móveis sem fios, de

Conclusão

A intenção inicial deste projeto era pegar um espaço, atualmente em desuso e dar-lhe um valor e uma nova função sem esquecer as linhas do seu passado nem o caráter que isso lhe confere. A transformação do mesmo num wine bar surge por se aplicar nos investimentos dos proprietários e pela necessidade de ter um local acolhedor e confortável para poder realizar provas de vinhos, posto isto decidimos juntas as duas funções naquele espaço da forma mais funcional possível.

Através da escolha de equipamentos, mobiliário, iluminação materiais e acabamentos e de uma reorganização espacial do espaço, conseguimos atingir os objetivos. Para isto, toda a parte de pesquisa, estudo de materiais e conceito definidas inicialmente, foram imprescindíveis, como fio condutor de todo o projeto.

Bem como todo o apoio das minhas orientadoras e corpo docente desta instituição que contribuíram para este projeto através de todos os conhecimentos que me transmitiram ao longo destes três anos.

Bibliografia / Webgrafia

- FERNANDES, PAULO ALMEIDA, “NOTAS SOBRE O URBANISMO DA ANTIGA VILA DE CHELEIROS, BOLETIM CULTURAL 2008”, 2009, MAFRA
- MANZWINE, ACEDIDO A 18. DE FEVEREIRO: [HTTPS://WWW.MANZWINE.COM/](https://www.manzwine.com/)
- LOUREIRO, JOANA E PINTO, SANDRA. 21/09/2016. “Os 10 NOVOS ‘WINE BARS’ DE LISBOA E PORTO”. DISPONÍVEL EM: [HTTP://VISAO.SAPO.PT/ACTUALIDADE/VISAOSE7E/COMER-E-BEBER/2016-09-21-OS-10-NOVOS-WINE-BARS-DE-LISBOA-E-DO-PORTO](http://visao.sapo.pt/actualidade/visaose7e/comer-e-beber/2016-09-21-os-10-novos-wine-bars-de-lisboa-e-do-porto) (ACEDIDO A FEVEREIRO 2019)
- CAVES GRAHAMS, ATTITUDE, ACEDIDO EM FEVEREIRO DE 2019 [HTTP://WWW.ATTITUDE-MAG.COM/PT/BLOG/PORTO/2015-04-14-CAVES-GRAHAMS/](http://www.attitude-mag.com/pt/blog/porto/2015-04-14-caves-grahams/)
- RESTAURANTE RIBAFREIXO, ACEDIDO A FEVEREIRO DE 2019 [HTTPS://RIBAFREIXO.COM/RESTAURANTE/](https://ribafreixo.com/restaurante/)
- GRAHAMS PORT, ACEDIDO A FEVEREIRO DE 2019, [HTTPS://WWW.GRAHAMS-PORT.COM/VISIT-GRAHAMS-LODGE/VINUM-RESTAURANT-WINE-BAR](https://www.grahams-port.com/visit-grahams-lodge/vinum-restaurant-wine-bar)
- [HTTPS://WWW.CARLOSCASTANHEIRA.PT/PROJECT/QUINTA-DA-FAIS CA-WINERY/#DRAWINGS](https://www.carloscastanheira.pt/project/quinta-da-fais-ca-winery/#drawings)
- [HTTP://WWW.ABURMESTER.COM/GRANCRUZALIJO](http://www.aburmester.com/grancruzalijo)
- RITA SANTO TESE DE MESTRADO ESAD-FRESS

Anexos

Índice de Anexos

Desenhos Processuais	35
Renders	38
Desenhos Técnicos.....	41
Folder.....	42
Memória Descritiva.....	43
Estimativa Orçamental.....	44
Fichas Técnicas.....	45

Desenhos Processuais



Figura 17, estudo da zona exterior de esplanada



Figura 18, perspetiva da zona de atendimento

Renders



Figura 19, sala de provas



Figura 20, zona de consumo rápido



Figura 21, zona lounge



Figura22, zona lounge



Figura 23, lavabos



Figura 24, casa de banho

Índice de Desenhos Técnicos

Planta de Proposta	1
Planta de Alterações	2
Planta de Zoneamentos	3
Planta de Iluminação	4
Planta de Acabamentos	5
Corte AA'	6
Corte BB'	7
Corte CC'	8
Corte DD'	9
Corte EE'	10
Corte FF'	11
Corte GG'	12
Corte HH'	12