



# Vinícola Veranópolis

Universidade Federal do Rio Grande do Sul  
Faculdade de Arquitetura  
Trabalho de Conclusão de Curso | 2014/2  
Acadêmica Michele Rocha Reolão  
Professor Orientador Edson da Cunha Mahfuz



# Vinícola Veranópolis

---

Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Faculdade de Arquitetura

Trabalho de Conclusão de Curso I 2014/2

Acadêmica Michele Rocha Reolão

Professor Orientador Edson da Cunha Mahfuz



Apresentação	02
1 O tema	
1.1 Justificativa da temática escolhida	03
1.2 Relações entre programa, sítio e tecido urbano	04
1.3 Objetivos da proposta	05
2 Desenvolvimento do projeto	
2.1 Níveis e padrões de desenvolvimento pretendido	06
2.2 Metodologia e instrumentos de trabalhos	06
3 Definições gerais	
3.1 Agentes de intervenção e seus objetivos	07
3.2 Caracterização da população alvo	07
3.3 Aspectos temporais	08
3.4 Aspectos econômicos	08
4 Definições do programa	
4.1 Descrição das atividades	09
4.2 Tabulação do programa e definição da população fixa e variável	11
4.3 Organograma funcional	18
5 Levantamento da área de intervenção	
5.1 Mapeamento	19
5.2 Potenciais e limitações da área	20
5.3 Morfologia urbana e relações funcionais	20
5.4 Uso do solo e atividades existentes	20
5.5 Características especiais de edificações, espaços abertos e vegetação	21
5.6 Sistema de circulação	21
5.7 Redes de infraestrutura	21
5.8 População residente e usuária	21
5.9 Levantamento fotográfico	22
5.10 Levantamento planialtimétrico	23
5.11 Micro-clima	23
6 Condicionantes legais	
6.1 PDDAI	24
6.2 Código de obras de Veranópolis	24
6.3 Normas de proteção contra incêndio	25
6.4 Normas de acessibilidade universal	25
6.5 Normas para estabelecimentos de bebidas e vinagre	25
7 Fontes de informação	26
8 Histórico escolar	27
9 Portfólio de projetos acadêmicos	28



## Breve histórico e quadro atual da cidade de Veranópolis

Veranópolis é um município localizado na mesorregião do Nordeste Rio-Grandense, nas proximidades do Rio das Antas, fazendo divisa com Bento Gonçalves, Antonio Prado, Vila Flores entre outras cidades, e se encontra à 170km da capital do estado, Porto Alegre.

Sua origem se dá através da sua colonização, que se inicia em 1884, quando os primeiros imigrantes italianos chegaram na região, fugidos da crise econômica que atingia a Europa, e que acabaram por gerar um excesso de pretendentes aos terrenos nas cidades vizinhas, levando então a Inspeção Geral de Colonização, órgão do Governo Imperial Brasileiro, a planejar e a concretizar a criação de uma nova colônia, que veio mais tarde a se tornar o município de Veranópolis.

Segundo Censo de 2010, a cidade consta com 22.810 habitantes, sendo 12% destes, pessoas com mais de 65 anos. Apresenta bons indicadores de renda, educação e qualidade de vida, sendo conhecida como a Terra da Longevidade.

O Produto Interno Bruto (PIB) do município advem em sua maior parte de suas indústrias, como a Coopershoes, Dal Ponte, E.R. Amantino, e Oleoplan S.A., tendo também a indústria de produção de vinhos e outros produtos derivados da uva, que atraem o turismo para a região.

Veranópolis foi escolhida para este trabalho por ser uma cidade em desenvolvimento, com oferta de comércio e serviço, atrativos para o turismo regional, e muita hospitalidade.



Vista do Mirante da Serra para a cidade de Veranópolis – Foto de 2011



### 1.1 Justificativa da temática escolhida

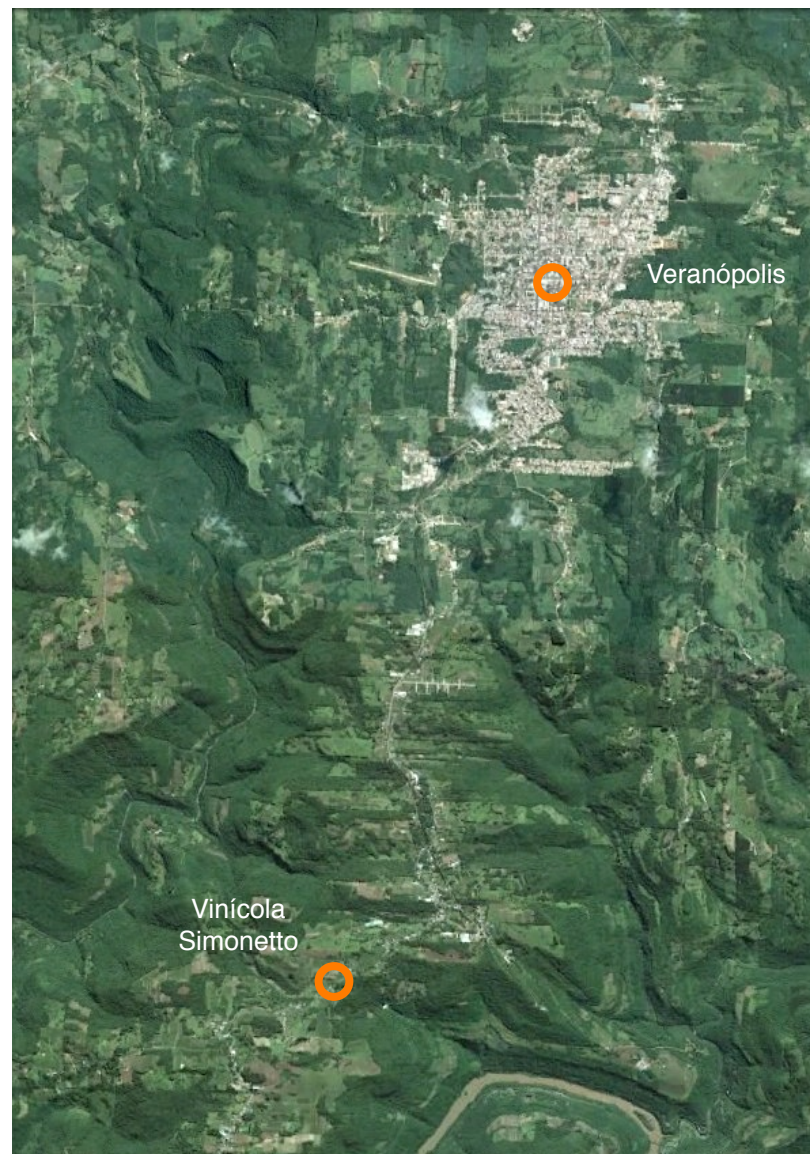
O vinho faz parte da história do homem, e ao longo dos anos, conhecimentos científicos e tecnologias modernas são agregados à sua produção tão conhecidamente artesanal.

A sua importância econômica e sócio-cultural se revela em várias civilizações ocidentais e orientais. No Brasil, a sua importância é visível a partir do destaque internacional que sua produção atinge nas últimas décadas.

Na Serra Gaúcha, o vinho encontra seu espaço no momento da chegada dos imigrantes italianos, que trazem em suas bagagens as primeiras mudas de videira, dando início a este cultivo, baseado na tradição e trabalho.

A temática proposta para o desenvolvimento deste trabalho tem como partido a Vinícola Simonetto, situada na localidade de Monte Bérico, no município de Veranópolis – RS, onde chegou, no final do século XIX, o imigrante italiano Francesco Simonetto, que deu início ao cultivo da uva em sua propriedade.

Os longos deslocamentos necessários para acesso as vinícolas, associado a legislação de trânsito brasileira (álcool e direção) e ao grande interesse turístico que as mesmas apresentam, resultam na proposta deste projeto: a readequação da Vinícola Simonetto, com ampliação e modernização de suas instalações, para que possa atender as demandas do mercado, sem abandonar os valores históricos ligados a sua origem, e que hoje constituem-se em atrativos turísticos, além da criação de um espaço de hospedagem, através de uma arquitetura de qualidade, que explore todos as sensações que esta experiência única pode oferecer.



Localização da Vinícola Simonetto (sem escala) – Fonte imagem: Google Earth



## 1.2 Relações entre programa, sítio e tecido urbano

A Serra Gaúcha é a maior região vitícola do país, com cerca de 40mil hectares de vinhedos, e atrai visitantes do mundo todo, que buscam conhecer sua cultura, história, belezas naturais, gastronomia, tradição, hospitalidade, clima e principalmente: o vinho.

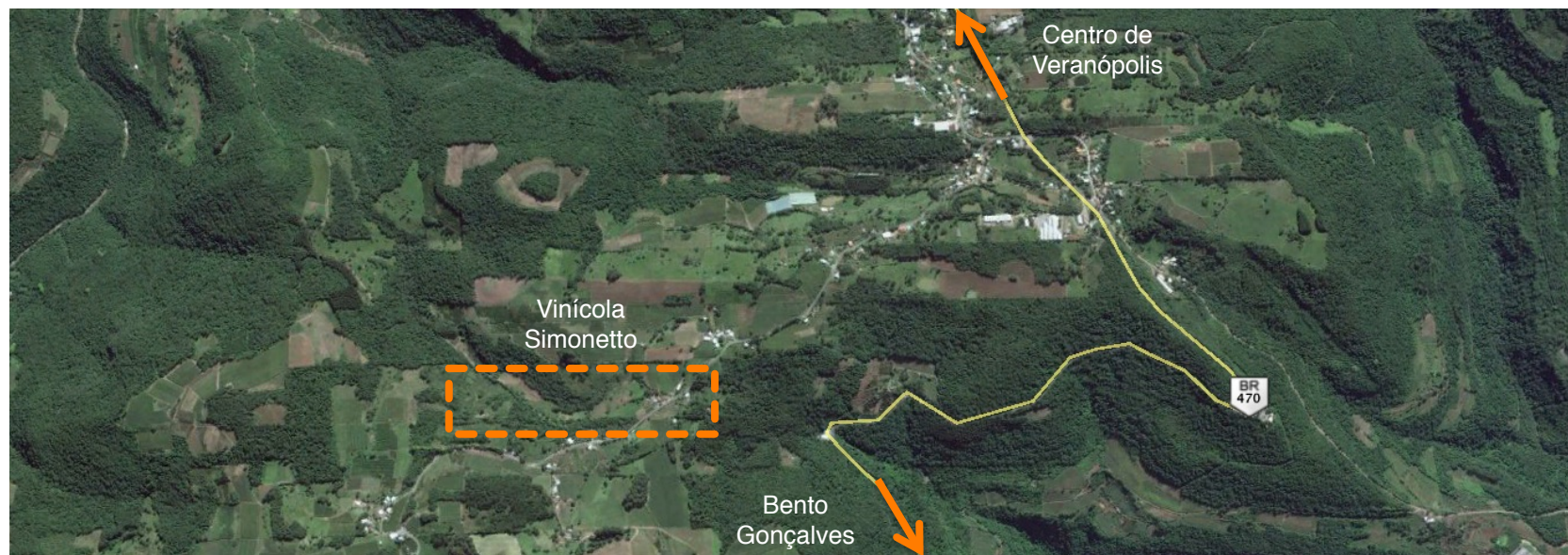
Os vinhos da Serra Gaúcha são famosos por sua qualidade única, que agregam tradição e cuidado em todas as etapas de sua produção.

Assim como outros municípios da região, Veranópolis, cidade de origem italiana, apresenta laços estreitos entre o consumo e a produção do vinho e desperta interesse através de sua belas paisagens autenticamente rurais.

Além disso, é uma cidade que recebe visitantes diariamente, tanto em busca das indústrias instaladas da cidade, como à procura dos serviços disponibilizados no município.

A Vinícola Simonetto, atualmente sob os cuidados da já 4ª geração, recebe uma significativa parcela destes visitantes, sendo conhecidamente a maior vinícola do município, dando forte suporte ao turismo local e regional.

A sua localização, ainda no sítio original, com acesso direto a RS-470 (importante via do estado que conecta o leste de SC ao sul do RS) e vista privilegiada dos vales da Serra Gaúcha, valorizam a vinícola e são fatores decisivos para a manutenção da sede da empresa no seu local de origem.



Localização da Vinícola Simonetto (sem escala) – Fonte imagem: Google Earth

### 1.3 Objetivos da proposta

O objetivo principal da proposta deste trabalho é a manutenção e a valorização da cultura e da tradição destes imigrantes italianos, que povoaram esta região, e trouxeram o cultivo da uva como forma de trabalho e sustento no novo continente.

O desenvolvimento deste projeto terá foco na readequação da Vinícola Simonetto, através da ampliação e da modernização de suas instalações, levando em consideração suas pré-existências, a exuberante paisagem natural, a cultura e a tradição no cultivo da uva, afim de criar um espaço harmonioso, onde o contraste do antigo e do novo venha a somar e a atrair ainda mais o turismo para a região, valorizando a área e qualificando a paisagem.

Além disso, será proposto uma área de hotel e restaurante, para a hospedagem e recepção dos turistas, evitando o conflito de álcool e direção, incentivando a permanência e fortalecendo o turismo na cidade, oferecendo um espaço convidativo para estar e permanecer.

A proposta deste trabalho visa a valorização da propriedade, e para isso fará uso de conceitos e técnicas sustentáveis na elaboração deste projeto.

O projeto busca uma arquitetura que relacione a atividade de cultivo da uva, através do emprego de materiais locais e da valorização de aspectos históricos, com uma experiência que permita seus visitantes a vivenciarem novas sensações, através de áreas de exposição e de degustação.

A riqueza desta cidade se encontra na simplicidade, e este trabalho se propõe a manter estes valores como norte ao longo de sua produção.



Adega climatizada da Vinícola Simonetto – Foto 2013 (Acervo pessoal Vinícola)



Parreiral da Vinícola Simonetto, safra 2013 – Foto 2013 (Acervo pessoal da Vinícola)



## 2.1 Níveis e padrões de desenvolvimento pretendidos

O nível do projeto a ser elaborado tem como objetivo permitir a total compreensão da proposta em questão. Para isso, será desenvolvido um estudo preliminar, seguindo de um partido geral já inserido no seu contexto e tecido urbano, chegando até o detalhamento dos principais elementos constituintes do projeto.

Para que se possa demonstrar a evolução do projeto e apresentar os itens mencionados acima, serão utilizados:

- Diagramas explicativos
- Planta de localização
- Planta da área de influência
- Planta de situação
- Planta baixa de todos os pavimentos
- Planta de cobertura
- Cortes
- Fachadas
- Detalhes construtivos
- Perspectivas externas e internas
- Maquete
- Planilhas pertinentes a compreensão do projeto

Observação: alterações destes elementos podem se fazer necessárias ao longo do desenvolvimento do trabalho, de forma a melhorar a compreensão e clareza do projeto até sua apresentação final.

## 2.2 Metodologia e instrumentos de trabalho

O projeto será desenvolvido em três etapas, sendo a primeira delas esta pesquisa, que explana sobre assuntos referentes ao tema a ser tratado ao longo do trabalho, através de dados, análise do sítio e do entorno, de busca por referências, da elaboração de um programa de necessidades, visitas técnicas a outras vinícolas, entrevistas com vitivinicultores e com o atual proprietário da Vinícola Simonetto, entre outros.

A etapa seguinte consistirá na elaboração de um estudo preliminar, com a inserção do projeto no contexto e sítio em questão, já buscando apresentar soluções e propostas ao tema escolhido, através de croquis e diagramas, desenhos em 2D, perspectivas e fotomontagens.

Por fim, será entregue o trabalho concluído, apresentando a proposta final à temática escolhida para desenvolvimento do projeto, com suas soluções adotadas, detalhes construtivos, diagramas, desenhos em 2D, perspectivas internas e externas, maquete e croquis.



Parreiral da Vinícola Simonetto – Foto 2013 (Acervo pessoal da Vinícola)

### 3.1 Agentes de intervenção e seus objetivos

O principal agente de intervenção é a própria Vinícola Simonetto, que visa linhas de financiamento para produtores rurais a fim de desenvolver o projeto, que seria implantado através de etapas de execução, que avançariam conjuntamente com a disponibilização dos recursos e da expansão dos negócios.

A proposta envolve também investimentos públicos, provenientes da Prefeitura Municipal de Veranópolis, que possibilitariam a arrecadação de fundos através de Leis de Incentivo, que se baseiam em auxílio horas máquina e brita, e em parcerias de divulgação da Vinícola, e ainda com a possibilidade de isenção de impostos, tendo em vista a magnitude do investimento, que resultaria em benefícios para o turismo de todo o município.

Os principais objetivos são a diversificação das fontes de renda da família, que hoje se baseia na comercialização dos insumos produzidos na vinícola, no estímulo a permanência dos produtores na área rural, e a valorização dos costumes e a tradição que se fazem tão fortes e presentes neste município.

### 3.2 Caracterização da população alvo

O público alvo dos espaços do projeto são turistas provenientes de todo o Brasil e do exterior, tendo como público secundário os moradores do município e cidades próximas, além de pessoas que visitam a localidade a negócios, e aproveitam para desfrutar dos benefícios que a cidade oferece.

A Serra Gaúcha passará a contar com mais um ponto de visitação, que oferece atividades diferenciadas, onde a pequena propriedade familiar, conjuntamente a cultura e a tradição, é valorizada. O município de Veranópolis abrigará um novo conceito de hospedagem, disponibilizando aos visitantes da cidade um espaço agradável e convidativo, além de um restaurante, que retomará a artesanidade da cozinha tipicamente colonial.

Além disso, será possível vivenciar uma experiência única, que passará por todos os processos de produção do vinho, desde sua idealização e plantio, até a degustação, incentivando os frequentadores a despertarem seus sentidos.



Ilustração



### 3.3 Aspectos temporais

O tempo estimado de execução do empreendimento na propriedade da Vinícola Simonetto será dividido em etapas, tendo em vista os recursos financeiros disponíveis.

Num primeiro momento será implementado a readequação e modernização da área da vinícola, num prazo aproximado de 12 meses.

Posteriormente, já com recursos próprios da vinícola, tendo em vista o aumento da renda proveniente da comercialização da uva, através da ampliação da produção resultante da etapa anterior, serão executados o hotel e o restaurante, com área de vivência, degustação e compra dos vinhos, dentro de um tempo estimado de 8 meses.

Considerando o projeto executivo pronto e o período de aprovação do mesmo na prefeitura e órgãos financiadores concluído, estima-se um prazo de 20 meses para finalização da obra.



Parreiral da Vinícola Simonetto – Foto 2013 (Acervo pessoal da Vinícola)

### 3.4 Aspectos econômicos

A principal fonte de recursos, como mencionado anteriormente, seria a própria Vinícola Simonetto, através de linhas de financiamento para produtores rurais, contando também com Leis de Incentivo provenientes da Prefeitura Municipal de Veranópolis.

Para a estimativa de custo foi adotado o CUB (Custo Unitário Básico) indicado para o mês de julho de 2014 pelo Sinduscon-RS. Como trata-se de um equipamento que requer uma série de cuidados especiais com climatização, umidade, ventilação, insolação, e etc., adotou-se o valor de 1.5CUB/m<sup>2</sup> para área de hotel e vinificação.

#### Área x Valor CUB x Fator Multiplicador

Área Administração: 270m<sup>2</sup> x R\$1.384,12 = R\$373.712,40

Área Estacionamento: 330m<sup>2</sup> x R\$618,41 = R\$204.075,30

Área Hotel: 545m<sup>2</sup> x R\$1.384,12 x 1.5 = R\$1.131.518,10

Área Vinificação: 840m<sup>2</sup> x R\$1.384,12 x 1.5=R\$1.743.991,20

Área Visitação: 450m<sup>2</sup> x R\$1.384,12 = R\$622.854,00

**Custo Total = R\$ 4.076.151,00**

A sede original, onde será desenvolvido o trabalho já é de propriedade da vinícola. Portanto, foi desconsiderado o valor da aquisição do terreno nos cálculos.

## 4.1 Descrição das atividades

### Vinificação

A vinificação consiste no processo de produção do vinho, dividido em várias etapas, e que geram um produto de qualidade e próprio para o consumo.

- **Recepção da uva:** procedimento inicial, que começa na plataforma de recebimento das uvas, vindas das parreiras, que são posteriormente pesadas numa balança, localizada na entrada na vinícola, e em seguida passadas por dentro da desengaçadeira (processo que retira os grãos dos cachos), e então são novamente pesadas e identificadas por um colaborador que enumera o lote, número, espécie, e safra;
- **Fermentação:** segunda etapa do procedimento, que num primeiro momento armazena os grãos (ainda com casca e semente) em pipas vedadas e com controladores de temperatura, até que se inicie o processo de fermentação, no qual o doce da uva começa a sua transformação em álcool, e a casca e as sementes, que também fizeram parte deste processo, por serem mais leves, sobem para a superfície da pipa, que no momento da retirada deste suco são separadas e destinadas a produção da grapa (através da destilação das mesmas) e posteriormente a adubo das próprias parreiras. O suco retirado das pipas passam para outras pipas, que continuam o processo de fermentação, mas agora apenas com o suco extraído da uva (sem casca e sem sementes).
- **Armazenamento:** o vinho, após fermentado na segunda pipa, é armazenado dentro de barris de carvalho vedados, de onde são retiradas amostras periódicas do mesmo para análise e identificação de seu sabor, que classificam seu envelhecimento, e definem o momento de finalização.
- **Engarrafamento:** o vinho, após finalização da fase de maturação dentro dos barris de carvalho, é engarrafado, e então é armazenado em adegas climatizadas, ao abrigo de iluminação natural e artificial, ruídos e vibrações, para poder “descansar” e garantir seu sabor único. Por fim, as garrafas recebem uma lavagem e então seus rótulos, para serem então encaixotadas e encaminhadas ao seu local de venda.
- **Apoio:** espaço destinado ao colaborador, que trabalha em alguma destas etapas de produção do vinho, e consta com sala de convívio, refeitório, vestiários e sanitários.

### Administração

Área destinada ao controle e fiscalização da produção e com conexão direta a área de venda dos insumos, facilitando o contato com clientes e investidores.

- **Recepção:** contempla o acesso principal a vinícola, área de estar, demonstração dos produtos e lavabos.
- **Administração:** área de apoio, com copa e lavabo, sala de reunião, escritório, depósito para armazenamento e manutenção de máquinas e oficina.



## 4.1 Descrição das atividades

### Visitação

Espaço que serve para os clientes vivenciarem um pouco do que é o trabalho com a uva, em todas as suas etapas de produção, através de momentos no quais possam experimentar de forma prática este processo, e ainda degustando de todas as variedades da uva e vinho produzidos na vinícola.

- Espaços externos: área de lazer nas videiras, com atividades práticas de plantio, colheita, transporte e tratamento.
- Enoespaço: área destinada a degustação e venda dos produtos, com ambiente separados de estar, copa, sala de cursos, sala de eventos e lavabos.
- Restaurante: ambiente destinado ao sentir, onde a gastronomia colonial mostra suas qualidades e nos remete a experiências bucólicas e reconfortantes, contando com área de cozinha, despensa, lavabos, bar e mesas.

### Hotel

Unidades destinadas a hospedagem de visitantes da vinícola, incentivando a permanência na mesma e convidando a desfrutar de um tempo prolongado no município, estimulando o turismo na região.

- Recepção: área de lobby, com balcão de recepcionistas, para identificação dos hóspedes, check in e check out, e entrega da chave dos quartos, gerência, maleiro, sala de reunião e escritório.
- Aposentos: unidades destinadas ao descanso dos hóspedes da vinícola, com duas tipologias diferentes, tendo em vista a sua variedade de frequentadores, contando com dormitório, sanitário e ambiente de estar.
- Serviço: área destinada aos funcionários do hotel, com vestiário, sanitários, refeitório, despensa de material e lavanderia.

## 4.2 Tabulação do programa e definição da população fixa e variável

As áreas da tabela a seguir foram estimadas individualmente, porém, durante o desenvolvimento do projeto, podem ser somadas ou diluídas, conforme a necessidade de um espaço receber mais de uma atividade ou de uma atividade estar presentes em espaços diferentes.

A área total do terreno é de 32 hectares, sendo 4 hectares destes, hoje destinados ao plantio de videiras e 500m<sup>2</sup> a produção da vinícola.

## 4.2 Tabulação do programa e definição da população fixa e variável

ADMINISTRAÇÃO						
ESPAÇO		USUÁRIOS	EQUIPAMENTOS	POP. FIXA	POP. VARIÁVEL	ÁREA APROX.
Recepção	Acesso principal	Todos os visitantes da vinícola.	Painéis informativos, mapa de localização da vinícola, balcão de atendimento.	2	50	50m <sup>2</sup>
	Área estar	Todos os visitantes da vinícola.	Poltronas, cadeiras, vegetação.	-	50	20m <sup>2</sup>
	Demonstração produto	Todos os visitantes da vinícola.	Balcão de atendimento, expositores de vinhos.	2	50	30m <sup>2</sup>
	Lavabos	Todos os visitantes da vinícola.	Bacias sanitárias, cubas, misturadores, e mictórios.	-	5	15m <sup>2</sup>
Administração	Área apoio	Colaboradores.	Mesa, cadeira e poltronas.	-	8	20m <sup>2</sup>
	Copa	Colaboradores.	Balcão, cuba, geladeira, microondas.	-	8	10m <sup>2</sup>
	Lavabo	Colaboradores.	Cuba, misturador, bacia sanitária.	-	1	5m <sup>2</sup>
	Sala reunião	Colaboradores e investidores.	Mesa, cadeiras, computador e projetor.	-	10	15m <sup>2</sup>
	Escritório	Colaboradores.	Mesa, cadeira, computador.	2	-	15m <sup>2</sup>
	Depósito	Colaboradores e funcionário responsável pelo controle.	Armários e prateleiras.	1	-	20m <sup>2</sup>



## 4.2 Tabulação do programa e definição da população fixa e variável

ADMINISTRAÇÃO						
ESPAÇO		USUÁRIOS	EQUIPAMENTOS	POP. FIXA	POP. VARIÁVEL	ÁREA APROX.
Admin.	Armazenamento máquinas	Colaboradores.	Máquinas utilizadas na produção do vinho, que não estejam em uso.	-	5	50m <sup>2</sup>
	Controle estoque + expedição	Funcionários responsáveis pelo controle de entrada e saída de material.	Mesa, cadeira, computador, impressora.	2	5	20m <sup>2</sup>
Estacionamento	Estacionamento para visitantes	Todos os visitantes da vinícola.	Controle, placas de sinalização, demarcação de vagas.	4	-	150m <sup>2</sup>
	Estacionamento para hóspedes	Funcionários e hóspedes da vinícola.	Controle, placas de sinalização, demarcação de vagas.	4	-	100m <sup>2</sup>
	Estacionamento veículos grande porte	Fornecedores.	Controle, placas de sinalização, demarcação de vagas.	2	-	80m <sup>2</sup>
					TOTAL	600m <sup>2</sup>

## 4.2 Tabulação do programa e definição da população fixa e variável

HOTEL						
ESPAÇO		USUÁRIOS	EQUIPAMENTOS	POP. FIXA	POP. VARIÁVEL	ÁREA APROX.
Recepção	Lobby	Hóspedes da vinícola e colaboradores.	Poltronas, mesa, cadeira, computador.	3	5	40m <sup>2</sup>
	Gerência	Colaboradores.	Mesa, cadeira, computador.	1	-	10m <sup>2</sup>
	Escritório	Colaboradores.	Mesa, cadeira, computador.	2	5	10m <sup>2</sup>
	Sala de reunião	Colaboradores.	Mesa, cadeiras, computador, projetor.	-	10	15m <sup>2</sup>
	Maleiro	Colaboradores.	Armários.	-	1	10m <sup>2</sup>
Aposentos	Dormitório	Hóspedes da vinícola.	Cama, criados-mudo, armário.	-	2	8m <sup>2</sup>
	Sanitário	Hóspedes da vinícola.	Bacia sanitária, cuba, chuveiro e banheira.	-	1	4m <sup>2</sup>
	Estar	Hóspedes da vinícola.	Poltronas, tv, mesa e cadeira.	-	2	8m <sup>2</sup>
Serviço	Vestiários	Colaboradores.	Armários chaveados.	-	6	10m <sup>2</sup>
	Sanitários	Colaboradores.	Bacia sanitária, cuba e chuveiro.	-	6	10m <sup>2</sup>
	Refeitório	Colaboradores.	Mesa, cadeiras, fogão, geladeira, cuba.	2	4	20m <sup>2</sup>
	Despensa de material	Colaboradores.	Armários.	-	6	10m <sup>2</sup>
	Lavanderia	Colaboradores.	Máquinas de lavar e secar.	2	4	10m <sup>2</sup>
TOTAL						545m <sup>2</sup>

## 4.2 Tabulação do programa e definição da população fixa e variável

VINIFICAÇÃO						
ESPAÇO		USUÁRIOS	EQUIPAMENTOS	POP. FIXA	POP. VARIÁVEL	ÁREA APROX.
Recebimento da Uva	Parreiras	Colaboradores.	Parreiras e solo adequado.	-	-	8ha
	Plataforma de recebimento	Colaboradores.	Plataforma capaz de receber todo o lote de uvas retirado das parreiras.	1	5	20m <sup>2</sup>
	Balança	Colaboradores.	Balança.	1	5	20m <sup>2</sup>
	Desengaçadeira	Colaboradores.	Máquina que separa os grãos dos cachos da uva.	2	6	30m <sup>2</sup>
	Pesagem	Colaboradores.	Balança.	1	5	10m <sup>2</sup>
	Colaborador	Funcionário responsável pelo armazenamento das informações obtidas nos processos anteriores.	Mesa, cadeira, computador, impressora.	1	4	20m <sup>2</sup>
Fermentação	1ª Fermentação	Colaboradores.	Pipas climatizadas.	5	10	150m <sup>2</sup>
	2ª Fermentação	Colaboradores.	Pipas climatizadas.	5	10	150m <sup>2</sup>
	Laboratório enólogo	Funcionário responsável pela retirada e análise das amostras do vinho durante seus processos.	Mesa, cadeira, computador, impressora, microscópios, equipamentos de laboratório.	1	3	35m <sup>2</sup>



## 4.2 Tabulação do programa e definição da população fixa e variável

VINIFICAÇÃO						
ESPAÇO		USUÁRIOS	EQUIPAMENTOS	POP. FIXA	POP. VARIÁVEL	ÁREA APROX.
Armazenamento	Barris de Carvalho	Colaboradores.	Barris de carvalho, resguardo de iluminação natural e artificial, ruídos, e variação de tº.	1	5	50m²
	Monta-carga	Colaboradores.	Monta-carga.	1	5	15m²
	Adegas	Colaboradores.	Área de resguardo de iluminação natural e artificial, ruídos, e variação de temperatura.	1	5	50m²
Engarrafam.	Engarrafamento	Colaboradores.	Máquina de engarrafamento do vinho.	5	10	80m²
	Lavagem das garrafas	Colaboradores.	Máquina de lavagem das garrafas.	2	5	80m²
	Rotuladora	Colaboradores.	Máquina de aplicação de rótulo nas garrafas.	2	5	80m²
Apoio	Sala de convívio	Colaboradores.	Poltronas.	-	15	15m²
	Refeitório	Colaboradores.	Mesas, cadeiras, geladeira, cuba, fogão.	-	15	15m²
	Vestiários	Colaboradores.	Armários chaveados, bancos.	-	15	10m²
	Sanitários	Colaboradores.	Bacias sanitárias, cubas, misturadores e mictórios.	-	15	10m²
TOTAL						840m²

## 4.2 Tabulação do programa e definição da população fixa e variável

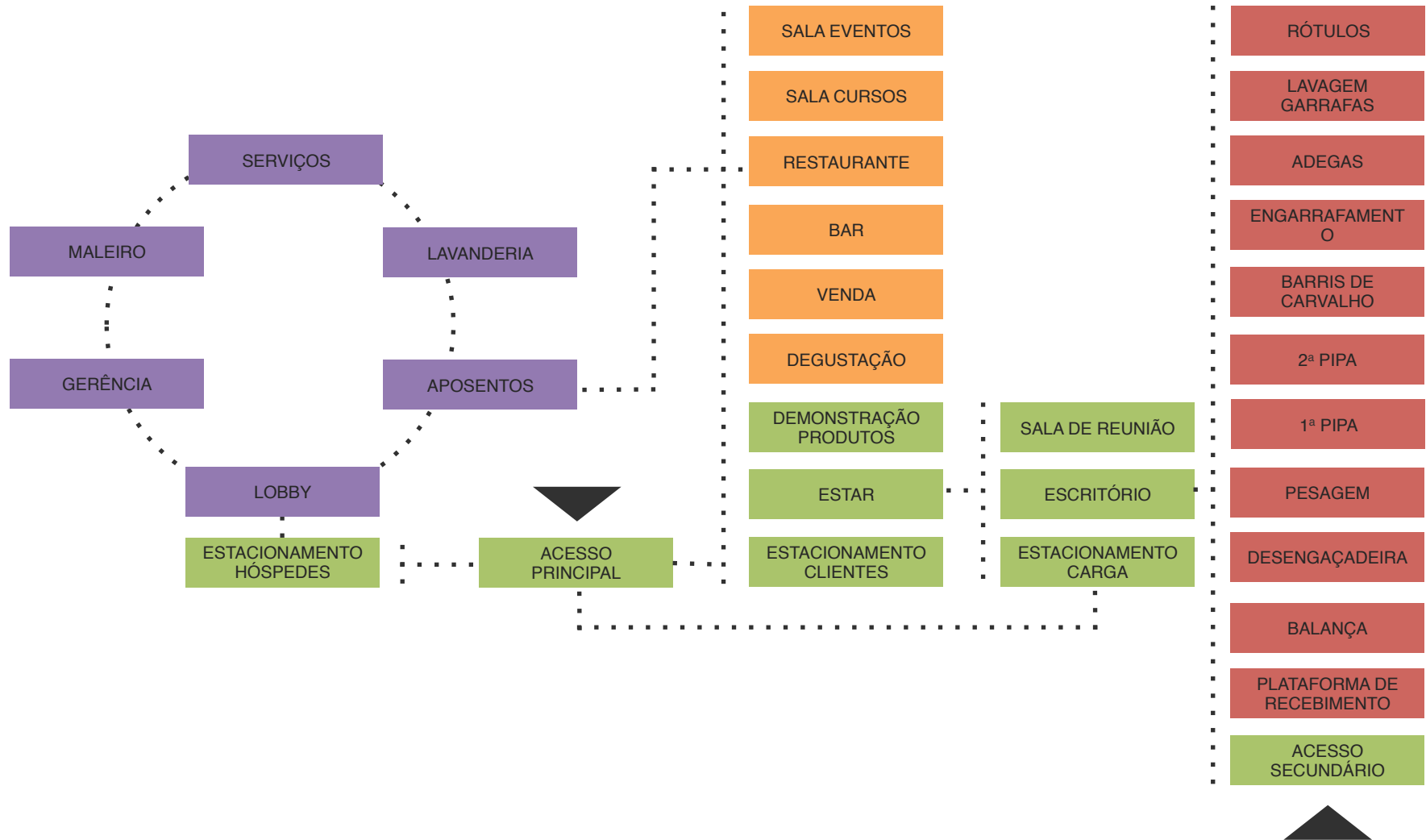
VISITAÇÃO						
ESPAÇO		USUÁRIOS	EQUIPAMENTOS	POP. FIXA	POP. VARIÁVEL	ÁREA APROX.
Espaço externo	Plantio	Todos os visitantes da vinícola.	Área destinadas ao plantio para visitantes.	1	2	30m <sup>2</sup>
	Colheita	Todos os visitantes da vinícola.	Área destinadas a colheita para visitantes.	1	2	30m <sup>2</sup>
	Tratamento	Todos os visitantes da vinícola.	Área destinadas ao tratamento das parreiras pelos visitantes.	1	2	30m <sup>2</sup>
Eneo espaço	Degustação	Todos os visitantes da vinícola.	Balcão de degustação, taças, vinhos, áreas de exposição.	5	10	25m <sup>2</sup>
	Venda	Colaboradores e todos os visitantes da vinícola.	Expositores, poltronas, estandes de vinho.	5	10	25m <sup>2</sup>
	Estar	Todos os visitantes da vinícola.	Poltronas, cadeiras, bancos e vegetação.	-	50	15m <sup>2</sup>
	Sala de cursos	Colaboradores e todos os visitantes da vinícola.	Cadeiras, computador, projetor, sistema de áudio e tv.	-	50	40m <sup>2</sup>
	Sala de eventos	Todos os visitantes da vinícola.	Cadeiras, computador, projetor, sistema de áudio e tv.	-	100	60m <sup>2</sup>
	Lavabos	Todos os visitantes da vinícola.	Bacias sanitárias, cubas, misturadores.	-	5	15m <sup>2</sup>



## 4.2 Tabulação do programa e definição da população fixa e variável

VISITAÇÃO						
ESPAÇO		USUÁRIOS	EQUIPAMENTOS	POP. FIXA	POP. VARIÁVEL	ÁREA APROX.
Restaurante	Recepção	Todos os visitantes da vinícola.	Balcão de atendimento, mesa e cadeiras.	2	-	10m <sup>2</sup>
	Bar	Todos os visitantes da vinícola.	Balcão do bar, banquetas, refrigeradores, taças.	4	-	20m <sup>2</sup>
	Salão	Todos os visitantes da vinícola.	Mesas e cadeiras.	-	60	80m <sup>2</sup>
	Cozinha	Colaboradores.	Cuba, refrigeradores, fogão, bancadas de preparo.	8	-	40m <sup>2</sup>
	Despensa	Colaboradores.	Armários e prateleiras.	-	-	20m <sup>2</sup>
	Lavabos	Todos os visitantes da vinícola.	Bacias sanitárias, cubas, misturadores.	-	6	10m <sup>2</sup>
					TOTAL	450m <sup>2</sup>
Área Administração						270m <sup>2</sup>
Área Estacionamento						330m <sup>2</sup>
Área Hotel						545m <sup>2</sup>
Área Vinificação						840m <sup>2</sup>
Área Visitação						450m <sup>2</sup>
<b>ÁREA TOTAL DO PROJETO</b>						<b>2.435m<sup>2</sup></b>

## 4.3 Organograma funcional

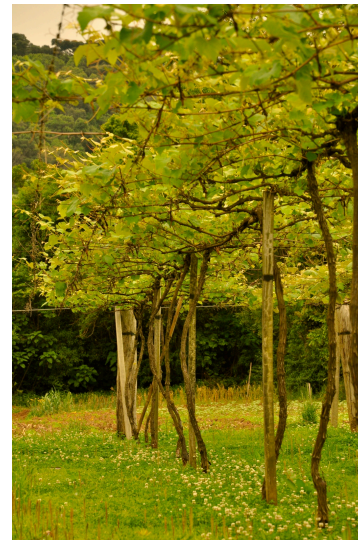
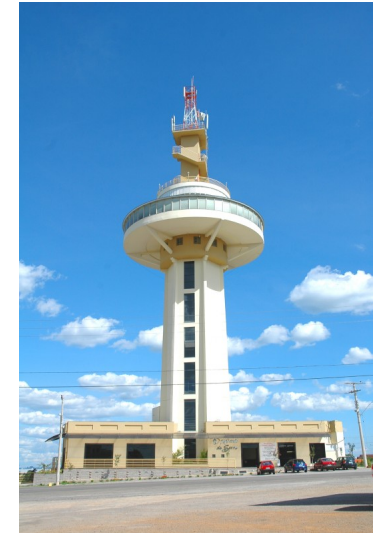




## 5.1 Mapeamento



Mapa turístico de Veranópolis – Fonte da Imagem: Prefeitura de Veranópolis



Pontos turísticos de Veranópolis – Fotos 2014

## 5.2 Potenciais e limitações da área

O terreno possui uma localização estratégica, no caminho entre o centro de Veranópolis e Bento Gonçalves (cidade conhecidamente turística pela produção do vinho), com uma vista privilegiada da Serra Gaúcha, consequência de um terreno bastante acidentado.

Situada na área rural, em via de acesso direto a RS-470, asfaltada até o acesso principal da Vinícola Simonetto, com vizinhança predominantemente residencial, e características rurais, o que garante um passeio calmo e tranquilo, longe do trânsito e da agitação dos centros urbanos.

Destaca-se pela proximidade a outras vinícolas da cidade, conta ainda com outra vinícola no final da mesma via, e que juntas formam a Aviver (Associação das Vinícolas de Veranópolis), e fortalecem o turismo na cidade, com planos de criar a Rota do Vinho de Veranópolis.

## 5.3 Morfologia urbana e relações funcionais

A área em estudo possui terrenos com dimensões significativas, como é o caso da Vinícola em questão, que consta com 32ha, herança do período colonial, e que foram sendo subdivididos a medida que as famílias foram crescendo.

As divisas imediatas do terreno não são edificadas, sendo de plantações, ou mata nativa. Os alinhamentos são muito distantes uns dos outros, não conjecturando uma linha que possa ser usada como base de projeto, sendo constituídos de residências e galpões, de um ou dois pavimentos.

As quadras apresentam dimensões fora dos padrões de centro urbano, sendo em média de 600m de comprimento, em função do cruzamento de vias locais de acesso aos fundos dos terrenos privados.

A tipologia arquitetônica da área em pesquisa é tipicamente colonial, com materiais oriundos da própria região, incluindo construções datadas do século XIX, que contam um pouco da história dos primeiros imigrantes italianos que chegaram a localidade.

## 5.4 Uso do solo e atividades existentes

A área em análise é predominantemente residencial, com casas localizadas ao longo de toda a via, e por se tratarem de grandes terrenos, se somam a alguma atividade agrícola, o que justifica a presença de galpões na maioria dos lotes. E ainda apresentam área significativa de mata nativa, que se preservam em função do terreno acidentado e do difícil acesso para cultivo.

Tendo em vista as condições climáticas da região, e a tradição do cultivo da uva pelos descendentes de imigrantes italianos, a atividade agrícola que predomina na área é o plantio de videiras, tanto para consumo próprio, como para incremento da renda familiar.

O equipamento comercial mais próximo se localiza no cruzamento da RS-470 com a via de acesso ao terreno. A escola do bairro se encontra a 3km da Vinícola, bem como o mercado e a Igreja.

## 5.5 Características especiais de edificações, espaços abertos e vegetação

Os espaços abertos da região em estudo, como já mencionado anteriormente, são utilizados principalmente para cultivo de videiras e em alguns casos, para plantio de soja, milho, trigo e maçã.

A vegetação existente é natural e preservação da Mata Atlântica original da localidade.

As edificações existentes apresentam características coloniais, com coberturas de telhas de barro, e em alguns casos paredes de madeiras.

## 5.6 Sistema de circulação

A única via de acesso ao terreno possui fluxo inexpressivo de carros, tendo em vista a característica residencial e produtiva do bairro.

Ônibus de transporte intermunicipal se apresentam em grande quantidade na RS-470, e garantem a forte conexão entre as cidades da Serra Gaúcha.

E ainda, ônibus de circulação dentro do município passam na frente da Vinícola em dois horários diferentes na parte da manhã e em três momentos na parte da tarde, transportando a população moradora dos bairros rurais para o centro da cidade.

## 5.7 Redes de infraestrutura

A água utilizada no terreno é proveniente de um poço artesiano perfurado na propriedade da escola municipal, que

depois de abastecer as suas necessidades, é disponibilizada para a população do bairro.

A propriedade conta com Fossa Séptica, que transforma o esgoto cloacal originado da mesma, e com uma pequena central de tratamento de efluentes, visto que a prefeitura não disponibiliza estes recursos encanados para o bairro.

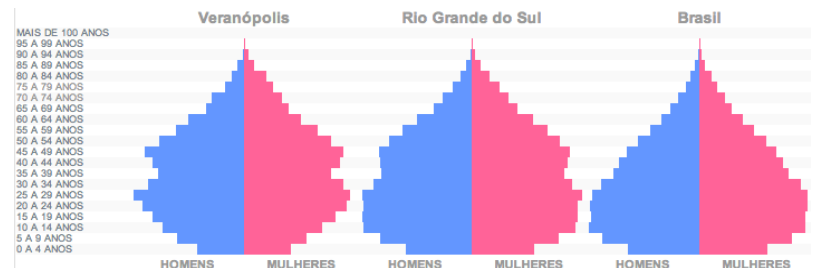
Energia elétrica, iluminação das vias públicas, fibra óptica, telefonia e coleta de lixo são recursos fornecidos pela prefeitura.

A drenagem do solo atualmente acontece pela absorção natural da água da chuva pelos espaços abertos, tendo-se a intenção de implantar, no futuro, sistema de captação desta água para abastecer o consumo da propriedade.

## 5.8 População residente e usuária

A cidade de Veranópolis apresenta, segundo Censo 2010 do IBGE os seguintes dados:

- Densidade demográfica: 78,83hab/km<sup>2</sup>
- Taxa de analfabetismo: 2,7%
- Expectativa de vida ao nascer: 75,51 anos
- PIB per capita: R\$34.216,58



Pirâmide etária de Veranópolis – Fonte Imagem: IBGE



## 5.9 Levantamento fotográfico



Vista via de acesso a Vinícola sentido Oeste - Leste – Foto 2014

Paisagem observada dos fundos do terreno – Foto 2014 (Acervo pessoal Vinícola)

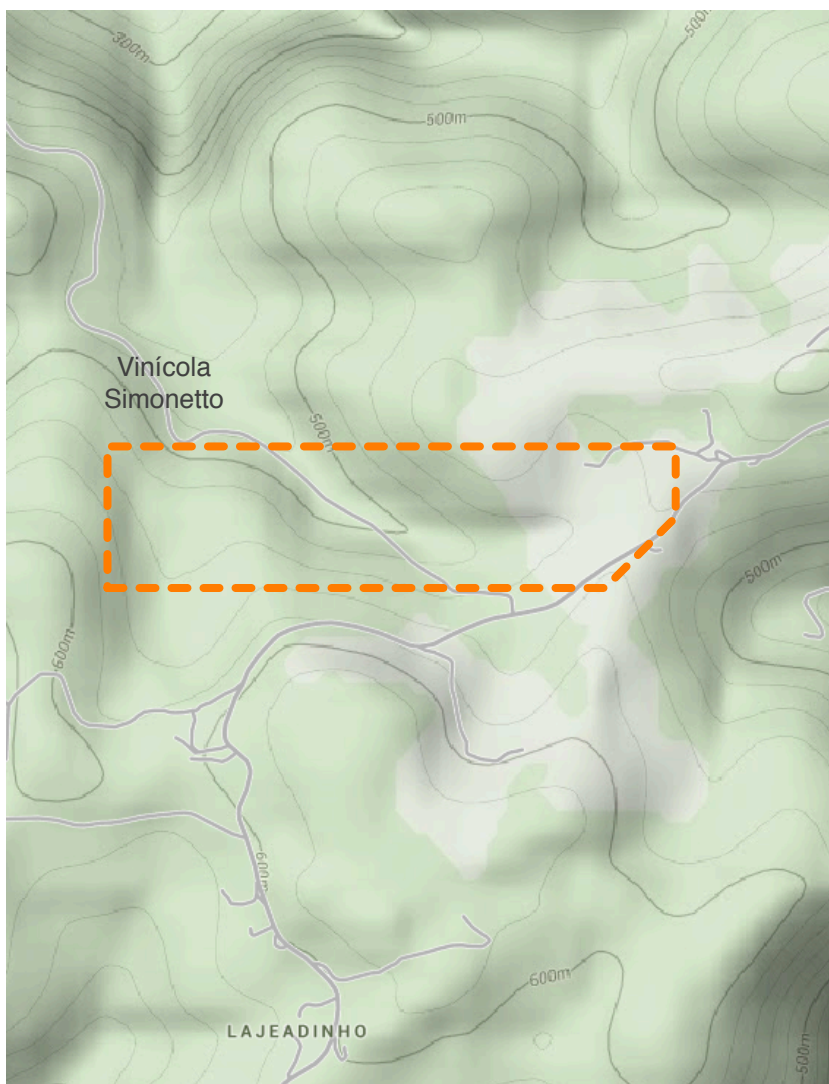


Vista via de acesso a Vinícola sentido Leste – Oeste – Foto de 2014

Vista via de acesso através dos parreirais – Foto 2014 (Acervo pessoal Vinícola)



## 5.10 Levantamento planoaltimétrico



Planoaltimetria do terreno – Fonte da Imagem: Google

## 5.11 Micro-clima

A cidade de Veranópolis, localizada a 705m de altitude, possui temperatura média anual que varia de 7°C até 28°C, podendo alcançar temperaturas negativas no inverno.

A precipitação anual é 1.620mm, garantindo a regularidade da umidade relativa do ar. O clima é considerado subtropical de altitude, assegurando as condições ideais para plantio e cultivo da uva, e os ventos predominantes sopram do sudoeste, podendo variar segundo a estação do ano.

As principais fontes de poluição se originam nas industrias instaladas na cidade, e também nos automóveis que circulam no município, que são ambos também os maiores causadores de ruídos e vibrações sentidas na localidade.

O terreno possui grande parte de sua área recebendo insolação Norte, e seus declives permitem uma boa circulação de ar. A vegetação nativa existente também auxilia no controle das altas temperaturas, criando espaços sombreados agradáveis.

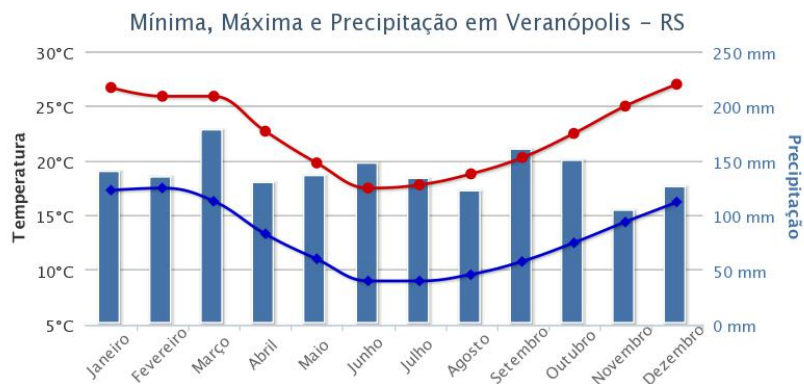


Gráfico de t° e precipitação em Veranópolis – Fonte imagem: Somar Meteorologia

## 6.1 PDDAI

### Capítulo I – Do Uso e Ocupação do Solo

#### Seção I – Do Zoneamento

**Art. 34** Para fins da presente Lei, consideram-se zonas as parcelas de área urbana e rural que apresentam características de uso e ocupação do solo diferenciadas.

§ 2º A zona rural é caracterizada pela prevalência do patrimônio natural do município e pelas atividades predominantemente ligadas à produção agrofamiliar primária, compreendendo a porção do território destinada às atividades em conformidade com a Lei Federal 4.504, de 30 de novembro de 1967 – Estatuto da Terra.

## 6.2 Código de Obras de Veranópolis

### Hotéis

**Art. 109** As edificações destinadas a hotéis e congêneres, (...) deverão, ainda, satisfazer as seguintes condições:

1- ter, além dos compartimentos destinados à habitação (apartamentos, quartos e etc.), mais as seguintes dependências:

- a) vestíbulo, com local para instalação de portaria;
- b) sala de estar coletiva;
- c) entrada de serviço.

3- ter local para coleta de lixo, situado no pavimento térreo ou subsolo, com acesso pela entrada de serviço (...);

4- ter, em cada pavimento, instalações sanitárias, separadas por sexo, na proporção de um vaso sanitário, um lavatório e um chuveiro, para cada grupo de seis hóspedes que não possuam instalações privativas;

5- ter vestiários e instalações sanitárias privativas para pessoal de serviço;

**Art. 110** Os dormitórios deverão ter área mínima de nove metros quadrados e, quando não dispuserem de instalações sanitárias privativas, deverão possuir lavatório.

**Art 111** Os corredores e galerias de circulação deverão ter largura mínima de 1,50m.

**Art. 112** As cozinhas, copas, despensas, lavanderias e similares deverão ter as paredes até altura mínima de 2,00m e os pisos revestidos com material liso, resistente, lavável e impermeável.

### Prédios Industriais

**Art. 130** As edificações destinadas a instalações de fábricas e oficinas e geral, (...) deverão, ainda, satisfazer as seguintes condições:

2- terem pé-direito mínimo de 3,50m quando a área construída for superior a 80m<sup>2</sup>;

3- terem, nos locais de trabalho, vãos de iluminação e ventilação com área mínima equivalente a 1/10 da área útil;

4- terem instalações sanitárias separadas por sexo, nas seguintes proporções:

- a) Até 60 operários: um vaso, um lavatório e um chuveiro para cada grupo de 20 operários;
- b) Acima de 60 operários: um conjunto para cada grupo de 30 operários excedente.

5- terem vestiários separados por sexo;

6- terem as paredes confinantes do tipo corta-fogo, quando construídas na divisa do lote, elevadas um metro acima da cobertura.

## 6.3 Normas de proteção contra incêndio

Conforme a NBR 9077/2011 as edificações do projeto são classificadas como:

B1 – Serviços de hospedagem

F8 – Restaurante

I1 – Industrial

Quanto à altura:

Código M – Edificações de média altura (entre 6 e 12 metros)

Quanto às dimensões em planta:

Código Q – De grande pavimento

Código W – Edificações muito grandes

Quanto às características construtiva:

Código Y – Edificação com mediana resistência ao fogo

A partir destes dados, as distâncias máximas a serem percorridas até uma saída (não sendo esta a única) é de:

**30m** se não houver chuveiros automáticos

**45m** se houver chuveiros automáticos

Além disso, a norma estabelece que os edifícios devem possuir iluminação de emergência, sinalização de emergência, detecção e alarmes de incêndio, extintores e hidrantes.

## 6.4 Normas de acessibilidade universal

A NBR 9050, estabelece parâmetros e critérios que garantem o acesso universal em todos os quesitos arquitetônicos e urbanísticos. O projeto a ser desenvolvido atenderá a todas estas especificações previstas em norma.

## 6.5 Normas para estabelecimentos de bebidas e vinagre

A Adega regional de Vinhos Finos é o estabelecimento destinado a produção de vinhos elaborados exclusivamente com uvas viníferas, (...).

A Adega Regional de Vinhos Finos, deve ter as paredes construídas de alvenaria, cantariz ou outro material similar e deve ter capacidade mínima de armazenamento de 50.000 litros.

A Adega Regional de Vinhos Finos, somente poderá estar localizada nas zonas de produção vitícola.

Os compartimentos destinados à recepção e esmagamento de uva e os respectivos tanques devem ser construídos de alvenaria, aço inoxidável, ou outro material apropriado de fácil limpeza.

Deve ter compartimento próprio para fermentação e para envelhecimento, sendo que neste último caso, de preferência subterrâneo ou semisubterrâneo.

A seção de engarrafamento (...), deve ter área mínima de 25m<sup>2</sup> e pé direito mínimo de 4m. As paredes devem ter revestimento de azulejos ou outro material impermeável até a altura mínima de 2m (...).

Deve conter equipamentos enológicos condizente com as operações que irão executar, balança para pesagem de uva, esmagadeira ou desengaçadeira, filtros, bombas e mangueiras de borracha ou plástico ou ainda outro material apropriado de fácil limpeza, equipamento de lavar garrafas a quente quando reusadas ou equipamento de limpeza a ar comprimido para garrafas limpas quando de primeiro uso, e equipamento mecânico para fechamento.



## Bibliografia

- NEUFERT, Ernst. (2004). *Arte de projetar em arquitetura*. 17ª ed. Barcelona, G. Gili.
- FARINA, Geraldo. (1992). *História de Veranópolis*. 1ª ed. Veranópolis, SMEC.
- FARENZENA, Glorinha; SPASIN, Maristela; REALI, Tatiana. (2001). *Veranópolis, um povo, um lugar, uma história*. 1ªed. Veranópolis, SMEC.

## Normas

- PDDAI - Plano Diretor de Desenvolvimento Ambiental Integrado do Município de Veranópolis – RS
- Código de Obras Municipal de Veranópolis-RS
- NBR 9077/2001 – Saídas de emergências em edifícios
- NBR 9050 – Acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos
- Portaria nº 879, de 1975 – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

## Sites

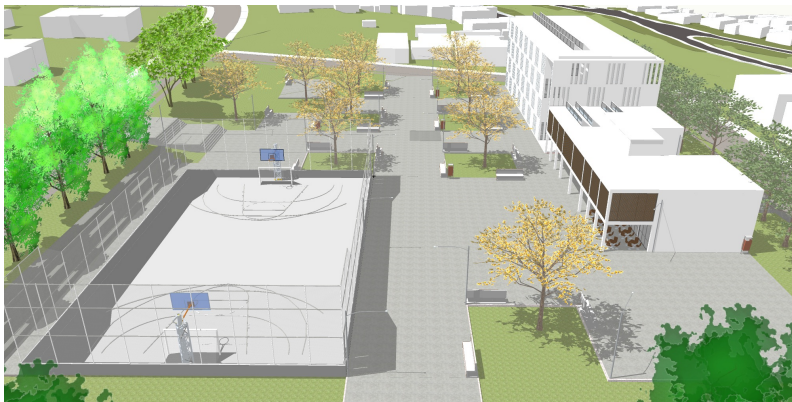
- <http://www.veranopolis.rs.gov.br/>
- <http://www.vinicolasimonetto.com.br/>
- <http://ibge.gov.br/>
- <https://sites.google.com/site/veranopolisrs/>
- <http://www.sinduscon-rs.com.br/>
- <http://jornaldotempo.uol.com.br/climatologia.html/Veranopolis-RS/>

## Entrevistas

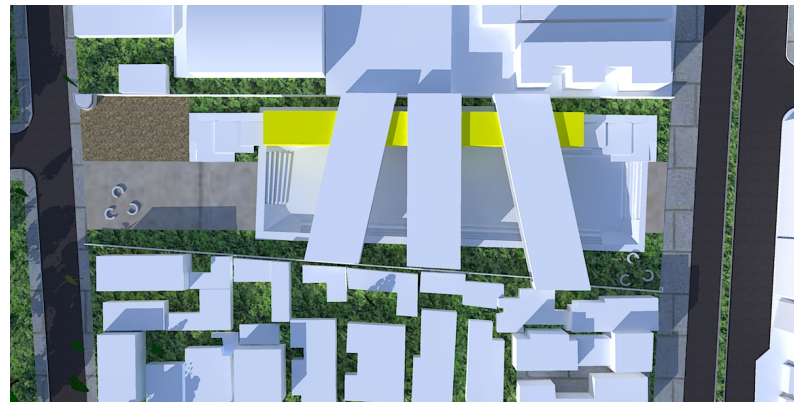
- Romeo Mattiello Tedesco, Secretário da Secretaria do Turismo de Veranópolis-RS.
- Claudionor Simonetto, atual proprietário da Vinícola Simonetto, Veranópolis-RS.

**PROJETO I****Centro Comunitário Chácara das Pedras**  
**Prof. Edson da Cunha Mahfuz**

A proposta se baseia no edifício pré-existente em uma quadra de aproximadamente 10.000m<sup>2</sup>, que abriga uma escola de ensino fundamental, na zona norte de Porto Alegre. A isso se soma o projeto de um centro comunitário, com salas de eventos, salas de cursos, biblioteca, bar/café, quadra esportiva, praça seca e arborização.

**PROJETO II****Biblioteca Pública de Porto Alegre**  
**Prof.<sup>a</sup> Andrea Machado e Prof.<sup>a</sup> Silvia Corrêa**

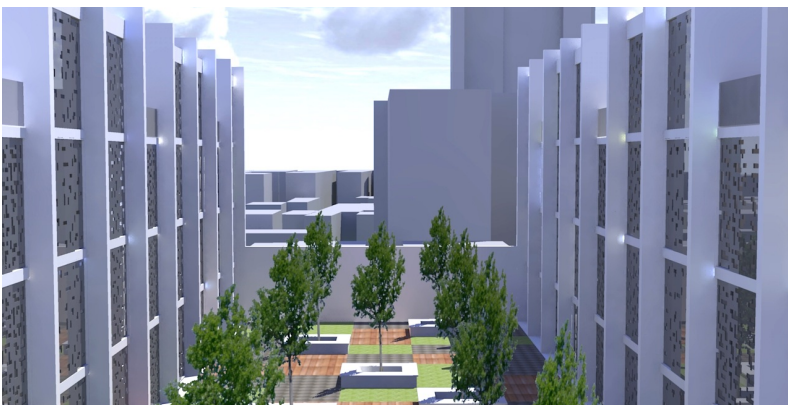
Este projeto localiza-se no bairro São Geraldo de Porto Alegre, em sítio com características inundáveis. O trabalho se propõe a construir uma biblioteca pública para a comunidade local, permitindo a travessia de uma rua para a outra, através de um edifício apoiado apenas nas laterais do lote, evitando uma possível elevação do nível de água.



**PROJETO III**

**Conjunto de unidades de Trabalho + Moradia**  
**Prof.<sup>a</sup> Cláudia Cabral e Prof. Luiz Stahl**

O objetivo deste projeto foi o desenvolvimento de um programa multifuncional, através da criação de um conjunto de edifícios de lotes estreitos e fundos, localizados no bairro Cidade Baixa de Porto Alegre, para um programa residencial unifamiliar associado a trabalho, com duas tipologias diferentes de unidades.

**PROJETO IV**

**Escritório de Arquitetura + Residencial Armênia**  
**Prof.<sup>a</sup> Marta Peixoto**

Com ênfase em interiores, foram desenvolvidas dois exercícios. O Escritório de Arquitetura foi projetado no fundo do lote de uma edificação existente, com estrutura em Steel Frame. O Residencial Armênia constitui-se na readaptação de um apartamento para um casal com um programa de necessidades diferenciado.

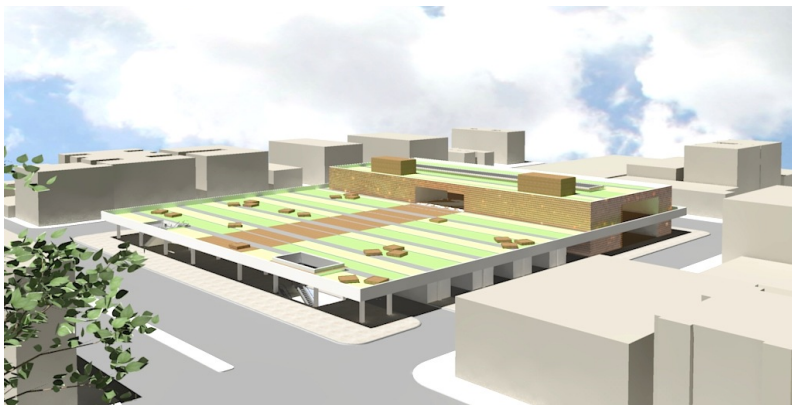




**PROJETO V****Estação de Integração Multimodal Cairú**

**Profs. Luis Carlos Macchi, Sérgio Marques e Betina Martau**

O objetivo do trabalho se dá através da necessidade do projeto das estações do novo metrô POA. Dessa forma, pensou-se na implantação da estação multimodal, onde os passageiros pudessem mudar seu meio de locomoção e ainda contar com espaço de mall e estacionamento.

**PROJETO VI****Hotel Centro**

**Profs. Cláudio Calovi, Sílvio de Abreu e Glênio Bohrer**  
**Desenvolvido com Julia Kern**

Projeto desenvolvido com o objetivo de recuperar o Centro de POA, através da readequação e substituição de lotes e edifícios subutilizados, a partir da proposta de criação de um hotel categoria executivo, com conexão direta com a Highlyne, pensada como alternativa para o muro da Mauá.





**PROJETO VII**

**Beco do Auxiliadora**  
**Prof. Eduardo Galvão**

O objetivo deste projeto foi desenvolver uma edificação com a interface público x privado que qualificasse o beco existente no bairro Auxiliadora de POA, criando espaço aberto convidativo para passar e permanecer, e ao mesmo tempo prédios seguindo a dupla funcionalidade de trabalho e moradia.

**URBANISMO I**

**Estação de Metrô - Centro**  
**Prof. Carlos Furtado**

**Desenvolvido com Mariel Fabris e Natasha Saatkamp**

Este projeto trata-se da proposta da Estação de Metrô Centro de POA, com reformulação do Terminal Parobé, desenvolvimento de área de permanência na própria estação, além da implantação de estacionamento e qualificação dos espaços abertos.



**URBANISMO II****Loteamento Zona Norte****Prof.<sup>a</sup> Clarice Maraschin e Prof. Júlio Vargas****Desenvolvido com Mariel Fabris e Natasha Saatkamp**

Loteamento desenvolvido para um vazio urbano localizado na zona norte de POA, seguindo os parâmetros de topografia e vegetação existente. Buscou-se integrar ao projeto a HIS e APP, participantes do contexto urbano em que a proposta se insere.

**URBANISMO III****Barra do Ribeiro****Prof. Leandro Andrade e João Rovatti****Desenvolvido com Mariel Fabris e Natasha Saatkamp**

Proposta urbanística para a cidade da Barra do Ribeiro, com foco no bairro Pavão, tendo em vista a temática da proximidade com a outra margem do Guaíba, a sustentabilidade e riqueza do povo tão simples e ao mesmo tempo tão receptivo.



The image cannot be displayed. Your computer may not have enough memory to open the image, or the image may have been corrupted. Restart your computer, and then open the file again. If the red x still appears, you may have to delete the image and then insert it again.



**URBANISMO IV****Orla do Guaíba****Prof.<sup>a</sup> Heleniza Campos e Prof. Gilberto Cabral****Desenvolvido com Gláucia Carniel, Mariana Gazulha e Mariel Fabris**

O objetivo foi qualificar a Orla do Guaíba, com equipamentos e atrativos que mantivessem o movimento de pessoas durante todo o dia, através da implantação da Marina, da Ospa, Biblioteca Pública, Moma e outros.

