

# CENTRO DE ENSINO SUPERIOR DE JUIZ DE FORA

## ADEGA DOM PEDRO

TRABALHO A SER APRESENTADO À  
DISCIPLINA ....., PELO  
ACADÊMICO RIVELINO CUSTODIO  
PAULINO, SOB A ORIENTAÇÃO DA  
PROFESSORA MESTRE  
RAQUEL SALGADO CARNEIRO, DO  
CURSO TECNOLÓGICO DESIGN DE  
INTERIORES.

PROFESSOR-ORIENTADOR: \_\_\_\_\_

JUIZ DE FORA, MAIO DE 2020

## RESUMO

Este trabalho visa apresentar uma pesquisa exploratória a respeito dos múltiplos ambiente de comércio vinho. Objetiva-se estudá-los e aprofundar os conhecimentos sobre vinicultura da região Sul do país. Dessa maneira, buscar desenvolver, na cidade de Juiz de Fora -MG, uma adega dentro dos moldes da vinicultura daquela região. Para tal, fundamenta-se -á em pesquisa bibliográfica sobre o tema, além de estudos geográficos sobre as semelhanças e diferenças climáticas entre as Regiões Sul e Zona da Mata Mineira. Aplicar-se-á também, uma pesquisa online para online para identificar a viabilidade de uma Adega na cidade a partir dos moldes das adegas sulistas. A motivação para o presente projeto foi o número crescente de apreciadores e colecionadores de vinho na cidade de Juiz de Fora. Observa-se aqui uma oportunidade de oferecer a esse público um serviço especializado e personalizado que atenda suas expectativas e demanda.

**Palavras-Chave:** Adega, Design, Enologia, Vinhos, Consumo

### Resumen:

El tema de este proyecto es desarrollar una investigación exploratoria con el objetivo de estudiar los diversos entornos del comercio del vino y profundizar en temas relacionados con la etología y la vinicultura en la Región Sur del País, buscando así desarrollarse en la ciudad de Juiz de Fora-MG. una bodega basada en los moldes de las bodegas en la Región identificada anteriormente. La justificación se elaboró a partir de la investigación bibliográfica sobre el tema. La motivación para este proyecto fue el creciente número de conocedores y coleccionistas de vinos en la región de Juiz de Fora, y la oportunidad de ofrecer un servicio más personalizado a este público cada vez más creciente. Con este

fin, se realizaron estudios bibliográficos sobre el tema, así como estudios geográficos sobre similitudes y diferencias climáticas de las regiones Sur y Zona da Mata Mineira, así como la aplicación de una pequeña encuesta en línea para identificar la viabilidad de una bodega en la ciudad basada en los moldes de bodegas en el sur

Palabras Clave: Bodega, diseño, enología, vinos, consumo

## INTRODUÇÃO:

As primeiras videiras do Brasil foram trazidas pela expedição colonizadora de Martim Afonso de Souza, em 1532. Brás Cubas, fundador da cidade de Santos, é, reconhecidamente, o primeiro a cultivar o vinho no Brasil. A partir de 1875, com a chegada da colonização Italiana iniciasse-se o cultivo e posterior crescimento da vinícolas na Região Sul do Brasil,

O Cultivo de uvas para a comercialização de vinhos no Brasil é destaque em algumas cidades sobretudo na região Sul do País, região esta que é onde se concentra a maior produtividade de vinhos e seus derivados. Segundo DUARTE,2013.

“A importância do setor para esta região está inteiramente relacionada à sustentabilidade das pequenas e médias empresas rurais que produzem uva de mesa e uva para processamento, bem como daquelas que atuam no sistema de vinificação no sentido de contribuir para geração de emprego e renda para a economia de tais regiões”. (pag.2)

Para a criação de uma adega, deve-se levar em consideração o ambiente programado, os materiais adequados, as cores utilizadas nos espaços e a imaginação que se quer passar para o público desejado. No caso deste projeto busca-se um conceito aberto no parâmetro de cada ambiente escolhido e a grande preocupação é não errar no layout do projeto. Assim pretende-se manter o foco do presente trabalho na percepção de se buscar uma adega com excelente espaço e conforto, com conceitos básicos de acordo com a marca.

## JUSTIFICATIVA:

Atualmente o plantio de uva e a posterior comercialização tem parte de seu foco no Mercado interno e parte no Mercado externo, porém é no Mercado interno que se concentra a maior parte dos produtores, quase 75% da produção de vinho do país vem de pequenos agricultores.

O hábito de se tomar vinho no Brasil ainda é pequeno se comparado ao consumo de outras bebidas alcoólicas como a cerveja, porém há um processo de evolução, principalmente na cidade de Juiz de Fora- MG, onde tem se observado um aumento expressivo na apreciação dessa bebida, junto a isto também tem se ocorrido o aumento de Workshops, pequenos eventos e feiras, os quais possuem o vinho como tema principal.

Assim, viu-se a oportunidade de se discutir sobre o tema, fazendo uma ligação entre classe social, gêneros, identidades e cultura juiz forana. Pretende-se identificar os gostos, os anseios, os costumes e os hábitos dos novos consumidores dessa bebida que já possui um número expressivo na cidade

## **METODOLOGIA:**

O presente trabalho se apoiará, em um primeiro momento, na pesquisa qualitativa, em que se observará e se fará um levantamento de dados sobre as motivações daqueles que são consumidores do vinho, buscando compreender e interpretar seus comportamentos, sua opinião, as suas expectativas e as percepções quanto aos produtos oriundos de vinícolas da região sul do Brasil. Em outro momento, farar-se-á uma pesquisa quantitativa, objetivando levantar numericamente a frequência e a intensidade dos frequentadores de vinícolas na cidade de Juiz de Fora, para fim propor a criação da Adega Dom Pedro, espaço design que possa acolher de forma adequada e oferecer um espaço especializado ao grupo de indivíduos apreciadores dessa bebida. Os meios de coleta de dados serão estruturados, e entre eles estarão a entrevista individual e os questionários (on-line, de autopreenchimento, por telefone, presencial, etc.),

. O estudo visa implementar um modelo de custeio dos produtos, baseado no perfil do cliente, os vinhos serão produzidos e engarrafados pela própria empresa que os comercializara também na modalidade a granel, sendo neste caso em específico as custas com o transporte ficará a cargo do cliente. A Adega

oferecerá também Prestação de Serviços de Minicursos, Degustações, Exposições e Workshops.

## **OBJETIVOS:**

O presente estudo tem por objetivo apresentar uma proposta de espaço design para uma adega, além de implementar um modelo de custeio dos produtos baseado no perfil do cliente. Os vinhos serão produzidos e engarrafados pela própria empresa, que os comercializará também na modalidade a granel. A Adega oferecerá também Prestação de Serviços de minicursos, degustações, exposições e Workshops. O espaço buscará atender à necessidade de se criar uma adega na cidade de Juiz de Fora – MG a partir de conceitos arquitetônicos e de design de interiores da Região Sul.

## **CONCEITO DO PROJETO: “ADEGA DOM PEDRO”**

O projeto realizar-se-á dentro de um espaço livre de um restaurante de comida Japonesa. Este é frequentado e possui uma clientela entre a faixa etária de 20 a 60 anos. O proprietário do estabelecimento resolveu inovar e solicitou um projeto para uma pequena adega. A princípio, o proprietário do restaurante quer um espaço para a comercialização de vinho, mas também, onde possa fazer pequenas reuniões para degustação de vinhos ou até mesmo pequenos congressos e workshops.

Para isso uma boa localização foi de fundamental importância. Localizado á Av. Presidente Costa e Silva, São Pedro, Juiz de Fora – MG, ponto da cidade onde se concentra grande número de bares e restaurantes. A Adega será um diferencial, pois contará com um design inovador e um pouco do charme e sofisticação das pequenas adegas da região sul do Brasil, possuirá boa infraestrutura e precisará de:

\_ Água para manutenção, Luz e internet

\_ Mobiliários, mesas cadeiras, balcão de atendimentos, adega climatizadas  
Tonéis de carvalho, garrafas de vinhos e espumantes

\_ Materiais de revestimentos

\_Variedades de taças, saca rolhas e engradados de madeiras pupitres