

MESTRADO INTEGRADO

ARQUITETURA

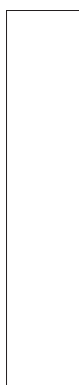
**A vinha, o vinho e a arquitetura na
afirmação cultural da Bairrada:**

As cooperativas vitivinícolas

Marta Cabanelas Andrade Silva Cardoso



2025



A vinha, o vinho e a arquitetura na afirmação cultural da Bairrada:
As cooperativas vitivinícolas

Marta Cabanelas Andrade Silva Cardoso

Dissertação de Mestrado Integrado em Arquitetura
Faculdade de Arquitetura da Universidade do Porto

Júri da Prova Pública de Defesa da Dissertação:

Presidente Professor Doutor João Pedro Alves de Guimarães Seródio

Arguente Arquiteto José Paulo Rodrigues dos Santos

Orientador Professor Doutor José Alberto Abreu Lage

O júri atribuiu, por unanimidade, a classificação final de 17 (dezassete) valores.
Porto, 14 de novembro de 2025

Nota prévia:

A presente dissertação segue o Novo Acordo Ortográfico da Língua Portuguesa. As citações que mantêm a grafia do Antigo Acordo Ortográfico foram transcritas conforme o texto original. Todas as citações em língua estrangeira foram traduzidas livremente pela autora, de modo a garantir a coerência e fluidez do texto.

As imagens apresentadas foram dimensionadas, cortadas e tratadas sempre que tal se justificou.

O *layout* do documento foi pensado para ser visualizado em duas páginas, de acordo com o formato impresso.

Agradecimentos

Ao Professor Doutor Alberto Lage, pelo acompanhamento, pela partilha de conhecimento e pela sua disponibilidade;

Ao Arquiteto Sérgio Rebelo, pela oportunidade;

Aos que, nos espaços visitados, me receberam com generosidade;

Aos meus pais, pelo exemplo e por acreditarem sempre em mim;

Ao meu irmão, pelo companheirismo;

Aos meus tios, Natália e António, pela presença e apoio ao longo do meu percurso académico;

Aos que, com amizade, fizeram parte desta viagem,

Obrigada.

Siglas e acrónimos

CEC Capital Europeia da Cultura

CEE Comunidade Económica Europeia

CGAVAD Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro

FVCSP Federação dos Vinicultores do Centro e Sul de Portugal

IVV Instituto da Vinha e do Vinho

JNV Junta Nacional do Vinho

Lista de imagens

- [1] Segundo o *Livro do Génesis*, Noé foi o primeiro a cultivar a vinha, e a imagem retrata a história desde o desembarque dos animais, realizado a partir de um celeiro, até à plantação.
- [2] Trabalhadores numa adega em Anadia acionam a bomba de transfega manual e despejam uvas de um cesto de vime para o desengaçador, durante o fabrico de vinho branco pelo método de “bica aberta” (1953).
- [3] Fila de mulheres sentadas, ainda na vinha, a escolher uvas. À direita, cestos com as frutas recém-colhidas e, à esquerda, caixas com as de melhor qualidade já separadas (c. 1950).
- [4] Taberna como espaço de convívio pós-laboral e lugar de encontro, com barris de vinho alinhados na parede e clientes com copos de vinho na mão.
- [5-6] Cartazes de propaganda da JNV (1938).
- [7] Caixas com uvas brancas e tintas, durante a vindima, antes de serem transportadas para a adega.
- [8] Zonas de interesse cooperativo da área de jurisdição da JNV (1952).
- [9] Localização e área de influência das adegas cooperativas da Zona V - Bairrada (1952).
- [10] Dois homens despejam cachos de uvas para um carro de bois após a vindima, enquanto outro se mantém junto dos animais (c. 1960).
- [11] Percurso das uvas no interior das adegas, desde a pesagem até à transformação em vinho ou aguardente.
- [12] Fachada este (E) do edifício, apresentando parte do volume de serviços e a área de armazenamento.
- [13] Vista aérea da freguesia de Arcos e Mogofores, com identificação da localização da adega cooperativa.
- [14] Vista aérea da Adega Cooperativa de Mogofores, com as diferentes áreas funcionais, referentes à construção da JNV, assinaladas a cores.
- [15] Fachada sul (S) do edifício de serviços, com inscrição do nome da cooperativa.
- [16] Pequena construção junto à báscula, localizada na entrada da adega, destinada ao controlo da pesagem das cargas e à recolha de amostras das vindimas.
- [17] Fachada oeste (O) resultante da adaptação ao funcionamento como adega, com o tegão e a área de produção.
- [18] Cobertura da área de produção, composta por asnas de madeira e telha cerâmica, visível no interior.
- [19] Área de laboração, com as ânforas de fermentação dispostas do lado esquerdo da imagem e vários equipamentos recentes dispersos pelo espaço.

[20] Área de laboração, parte das ampliações realizadas pela JNV, com aberturas no pavimento, que permitem o acesso aos depósitos subterrâneos. No piso superior, encontram-se as ânforas de fermentação, sustentadas pelos pilares visíveis na imagem.

[21] Fachada este (E) da adega, onde é visível o volume de serviços, a área de produção e de armazenamento e, ainda, a torre de água.

[22] Vista aérea do concelho de Cantanhede, com identificação da localização da adega cooperativa.

[23] Vista aérea da Adega Cooperativa de Cantanhede, com as diferentes áreas funcionais, referentes à construção da JNV, assinaladas a cores.

[24] Destilaria da adega, com os equipamentos de destilação preservados no espaço.

[25] Básculas localizadas junto à entrada da adega, cada uma com área destinada ao controlo da pesagem das cargas e à recolha de amostras das vindimas.

[26] Conduitas para transferência do mosto do tegão para as ânforas de fermentação.

[27] Fachada sul (S) durante a fase de construção, onde é visível o tegão original, mais tarde substituído.

[28] Fachada sul (S) composta pela construção original e pelas ampliações realizadas posteriormente.

[29] Ânfora de fermentação, com abertura para escoamento do vinho, vista a partir da área de laboração.

[30] Ânforas de fermentação, visíveis na parte inferior da imagem, e as conduitas responsáveis pela condução do mosto desde o tegão até ao seu interior.

[31] Depósitos *airform* em betão, localizados no exterior da adega e utilizados para armazenamento do vinho.

[32] Depósitos subterrâneos fechados, destinados ao armazenamento de vinho a granel, com acesso exclusivo por aberturas no topo. Foram, posteriormente, adaptados para guardar a produção engarrafada, destacando-se, também, a introdução de calçada portuguesa, em pedra de Ançã, em complemento ao betão.

[33] Escadas de acesso à área de laboração, vistas a partir da área de depósitos subterrâneos.

[34] Fachada norte (N) da adega, onde são visíveis os volumes destinados aos serviços e à produção.

[35] Vista aérea da freguesia de Vilarinho de Bairro, com identificação da localização da adega cooperativa.

[36] Vista aérea da Adega Cooperativa de Vilarinho do Bairro, com as diferentes áreas funcionais, referentes à construção da JNV, assinaladas a cores.

- [37] Báscula localizada junto à entrada norte (N) da adega, com espaço dedicado ao controlo das cargas e à recolha de amostras das vindimas.
- [38] Fachadas norte (N) e oeste (O) da adega, onde se destaca, em primeiro plano, o volume de serviços.
- [39] Notícia sobre a Adega Cooperativa de Vilarinho do Bairro, publicada no jornal *Diário de Aveiro* (1985).
- [40] Vista dos vários volumes da adega, correspondentes às diferentes fases do processo produtivo e à configuração atual do edifício.
- [41] Vista aérea do concelho da Mealhada, com identificação da localização da adega cooperativa.
- [42] Vista aérea da Adega Cooperativa da Mealhada, com as diferentes áreas funcionais, referentes à construção da JNV, assinaladas a cores.
- [43] Inauguração das novas instalações da Adega Cooperativa da Mealhada, noticiada na primeira página do jornal *Sol da Bairrada* (1964).
- [44] Escadas, no volume de serviços, de acesso aos depósitos subterrâneos e ao piso superior, possivelmente ocupado por escritórios.
- [45] Escadas de acesso aos depósitos subterrâneos, vistas a partir da área de laboração.
- [46] Diploma de 1983 do concurso “O Melhor Vinho”, promovido pela JNV.
- [47] Fachada sul (S) da adega, durante a fase inicial de funcionamento, onde se distingue o volume de serviços, a área de produção e o tegão.
- [48] Fachada sul (S) da adega na atualidade, onde a área de produção apresenta as ampliações da segunda fase.
- [49] Ânforas de fermentação, vistas a partir da área de laboração, com os pilares de suporte e os planos envidraçados da cobertura visíveis.
- [50] Piso superior da área de laboração, onde se encontram as ânforas de fermentação, e onde é visível a cobertura de duas águas, com um dos planos envidraçado.
- [51] Parede do depósito subterrâneo, com marcas deixadas pelo armazenamento prolongado de garrafas de vinho.
- [52] Depósito subterrâneo da adega, com a cobertura parcialmente acima do nível do solo, permitindo a entrada de luz natural através de pequenos vãos envidraçados.
- [53] Laboratório da Adega Cooperativa de Cantanhede, equipado com diversos instrumentos destinados ao controlo de qualidade do vinho.
- [54] Linha de engarrafamento e rotulagem da Adega Cooperativa de Cantanhede.
- [55] Área de produção da Adega Cooperativa de Cantanhede, construída pela JNV, onde é visível a degradação provocada pela humidade.

[56] Envidraçados partidos na área de produção da Adega Cooperativa de Mogofores, com pintura degradada, visível na parte superior, e, na parte inferior, o tegão, utilizado no início do processo de vinificação.

[57] Taberna com barris de vinho alinhados ao longo da parede direita e, sobre o balcão, uma garrafa e copos, enquanto vários homens convivem e bebem (c. 1930).

[58] Adega coberta por uma estrutura totalmente em madeira, com tanques em pedra e, ao fundo, uma prensa, também de madeira.

[59] Quatro mulheres lavam os cestos de uvas após a vindima e, ao fundo, também dentro de água, um carro de bois.

[60] Três mulheres posam na vinha em Anadia, com folhas de videira nas mãos (c. 1950).

[61] Mulheres na vinha colhem cachos de uvas.

[62] Mulher colhe cachos de uvas das videiras e coloca-os num cesto de vime (1953).

[63] Restaurante da antiga Adega Cooperativa de Bélesta, com a estrutura original visível.

[64] Vista do piso superior da antiga Adega Cooperativa de Saint-Just, destinado ao *coworking* em *open space*. No piso intermédio situam-se os escritórios fechados, para utilização individual, instalados nas antigas ânforas de fermentação, e, no piso inferior, as salas de reuniões.

[65] Vista exterior do edifício da antiga Adega Cooperativa de Allègre-les-Fumades, destacando, do lado esquerdo, o volume adicionado e, do lado direito, a fachada norte (N) original.

[66] Grupo de trabalhadores, durante a vindima, carrega, aos ombros, cestos de vime cheios de uvas, possivelmente em direção ao carro de bois.

Abstract

Key-words

Cooperative wineries
Architecture
Heritage
Bairrada
Grape and wine production

During the Estado Novo period, several organisations were established with the purpose of regulating wine production and distribution. The objective of this initiative was to stabilise the sector and provide support to small vine growers. The establishment of a network of cooperative wineries was one of the solutions adopted. The Bairrada region, distinguished by its long-standing winemaking tradition, had wineries in Mogofores and Mealhada in the early 1950s, with plans to construct six new structures, of which only those in Vilarinho do Bairro and Cantanhede were completed. However, over time, some of these buildings were unable to adapt to changing market demands, leading to their eventual closure. Consequently, the Adega Cooperativa de Cantanhede is the only one that remains operational.

This dissertation is divided into five sections, beginning with the historical contextualisation of viticulture in Portugal, the role of wineries and the cooperative model, highlighting the influence of the Junta Nacional do Vinho. This is followed by an analysis and characterisation of the Bairrada region. The four cooperative wineries are then mapped and studied, including an assessment of their current conditions. The following section reflects on the heritage value of these structures. Finally, proposals for architectural intervention are presented, emphasising the design scenarios developed, which consist of a set of strategies intended to adapt the wineries for contemporary use. By preserving historical testimonies and the community's relationship with viticulture and winemaking, the work simultaneously promotes the cultural, social and economic enhancement of the region.

Resumo

Durante o Estado Novo, foram estabelecidos vários organismos com o objetivo de regulamentar a produção e o escoamento de vinho, e, assim, estabilizar o setor e apoiar os pequenos viticultores. A criação de uma rede de adegas cooperativas surgiu como uma das soluções adotadas. A região da Bairrada, reconhecida pela sua longa tradição vitivinícola, contava, no início da década de 1950, com adegas cooperativas em Mogofores e na Mealhada, estando prevista a construção de seis novas estruturas, das quais apenas as de Vilarinho do Bairro e Cantanhede foram concretizadas. Ao longo do tempo, algumas destas construções não conseguiram adaptar-se às exigências do mercado e acabaram por encerrar, de modo que, atualmente, apenas a Adega Cooperativa de Cantanhede se mantém em funcionamento.

A presente dissertação desenvolve-se em cinco momentos e inicia-se com a contextualização histórica da viticultura em Portugal, do papel das adegas e do modelo cooperativo, destacando a influência da Junta Nacional do Vinho. Segue-se a análise e caracterização do território bairradino. Posteriormente, procede-se ao levantamento e estudo das quatro adegas cooperativas da região, e são, ainda, avaliadas as suas condições atuais. No momento seguinte, reflete-se sobre o valor patrimonial destas estruturas. Por fim, são apresentadas propostas de intervenção arquitetónica, destacando-se os cenários projetuais desenvolvidos, que constituem um conjunto de estratégias que pretende adaptar as adegas a usos contemporâneos. Ao preservar testemunhos da história e da relação da comunidade à vitivinicultura, o trabalho promove a valorização cultural, social e económica da região.

Palavras-chave

Adegas cooperativas
Arquitetura
Património
Bairrada
Vitivinicultura

Sumário

Introdução	17
1. Contexto e Fundamentos	
1.1. A cultura da vinha e do vinho	21
1.2. O modelo cooperativo em Portugal	25
2. Território e Identidade da Bairrada	29
2.1. Caracterização territorial e paisagística da região	29
2.2. A tradição vitivinícola	31
3. As Adeegas Cooperativas da Bairrada	
3.1. Inventário e mapeamento	33
3.2. Análise funcional	35
3.3. Análise arquitetónica	
3.3.1. Adega Cooperativa de Mogofores	37
3.3.2. Adega Cooperativa de Cantanhede	41
3.3.3. Adega Cooperativa de Vilarinho do Bairro	45
3.3.4. Adega Cooperativa da Mealhada	47
3.4. Estado atual	51
3.5. Análise do meio	53
Questões de Valor Patrimonial	55
4. Estratégias de Intervenção Arquitetónica	
4.1. Potencialidades de reabilitação	59
4.2. Princípios orientadores	63
4.3. Casos internacionais	65
4.4. Cenários projetuais	69
Considerações finais	71
Glossário	75
Fontes bibliográficas	77
Fontes iconográficas	81

“A boa arquitetura é sustentável. É construída para durar. E, se for realmente boa arquitetura, as gerações seguintes farão o possível para a manter de pé. Podem alterar a utilização do edifício, mas a arquitetura permanecerá.”¹

¹ Chipperfield, D. (2013), David Chipperfield: Sortir du soliloque architectural, *L'Architecture d'Aujourd'hui*, n.º 393, p. 28. Tradução da autora.

Introdução

O mote desta dissertação surge no âmbito de um estágio extracurricular, realizado no Atelier Sérgio Rebelo, ao longo do ano letivo 2024/2025, centrado no programa "CONVIVIUM". Trata-se de uma iniciativa europeia, composta por vários projetos, entre os quais se destaca o "Reframing (Viti) Cultural Landscapes", desenvolvido em colaboração com a Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne. Este projeto promove a valorização de paisagens vitivinícolas sustentáveis, em várias regiões da Europa, combinando a preservação do património e das tradições locais com soluções ecológicas inovadoras.

Motivação

Foi neste contexto que se iniciou a investigação sobre a região bairradina e as suas adegas cooperativas, testemunho de um modelo cooperativo não linear ao longo da história, mas, ainda assim, representativas da dinâmica social e económica de uma época não muito distante. Verificou-se que as adegas cooperativas da região da Bairrada não são caso isolado, mas antes uma representação local do conjunto de adegas cooperativas construídas pela Junta Nacional do Vinho durante o Estado Novo (1933-1974).

Reconhece-se o potencial da região, pela sua afirmação vinícola, cultural e turística, ao mesmo tempo que se observa a existência de várias adegas cooperativas desativadas, com o edificado votado ao abandono.

Desta forma, consideramos como objeto de estudo, as adegas cooperativas da região bairradina, implementadas sob a égide da JNV, com o objetivo de organizar a produção e comercialização de vinho, estruturas que refletem uma resposta arquitetónica e funcional a um programa vinícola específico.

Objeto

O cultivo da vinha tem desempenhado um papel central na história e na economia de Portugal, afirmando-se como uma das atividades agrícolas mais relevantes. Com uma forte presença em quase todo o território nacional, adapta-se às particularidades de cada região vitivinícola, refletindo as suas condições naturais e tradições locais.

Localizada na província portuguesa da Beira Litoral, a Bairrada ocupa uma posição central entre as cidades de Aveiro, a norte (N), e Coimbra, a sul (S), englobando, total ou parcialmente, oito concelhos. Reconhecida pela sua longa tradição na produção de vinhos e espumantes de qualidade, a região enfrenta, contudo, desafios de afirmação no panorama nacional e internacional.

Objetivos

A presente dissertação analisa o desenvolvimento histórico e as transformações das adegas cooperativas da Bairrada, e propõe um conjunto de estratégias para a sua reabilitação e adaptação, que permite a reconversão funcional e a integração de novos programas compatíveis com a sua escala. Estas propostas consideram as características geográficas, culturais e paisagísticas da região, são fundamentadas numa leitura crítica dos modelos existentes, e, simultaneamente, valorizam a história e a identidade das adegas cooperativas enquanto expressão material de um contexto económico e político específico.

As abordagens sugeridas devem ser entendidas não só como instrumentos de preservação do património, mas, também, como meios para a revitalização cultural, social e económica da região, com consequentes benefícios para a comunidade.

Pretende-se que esta dissertação seja um contributo para a reflexão do mérito na requalificação destas estruturas e a sua adaptação aos desafios contemporâneos. A reflexão aqui expressa, que incide objetivamente sobre as adegas cooperativas da região da Bairrada, poderá também servir para um propósito mais alargado, que permita novas visões de futuro para estruturas onde, apesar do abandono, ainda resiste o significado da sua memória, possibilitando a sua requalificação e devolvendo-as à contemporaneidade.

Metodologia

O trabalho desenvolvido, estruturado em cinco momentos, inicia-se com o capítulo *Contexto e Fundamentos*, no qual se explora uma abordagem histórica da viticultura no contexto nacional, bem como do papel simbólico, funcional e territorial das adegas. É, ainda, analisado o modelo cooperativo em Portugal e estudadas as origens, desenvolvimento e influência da JNV, considerando o impacto que esta teve na estruturação do setor vitivinícola nacional.

No segundo momento, *Território e Identidade da Bairrada*, elabora-se um levantamento das condições específicas do território, de modo a identificar e compreender características como o clima, a morfologia e o solo. Apresenta-se, ainda, um enquadramento da história vitivinícola da região, permitindo analisar a evolução e a afirmação da sua identidade.

Segue-se o terceiro momento, *As Adegas Cooperativas da Bairrada*, no qual se procede a um mapeamento e a uma análise do planeamento e da implantação destas estruturas, construídas pela JNV. São exploradas as implicações programáticas do cooperativismo vitivinícola, seguidas de uma análise focada no processo de formação e na evolução destas adegas, abordando as suas características arquitetónicas e estruturais. Posteriormente, avaliam-se as condições de uso e conservação, e realiza-se uma análise do meio urbano.

No momento seguinte, *Questões de Valor Patrimonial*, aborda-se a relevância histórica e social das adegas cooperativas da Bairrada, no âmbito do contexto de património industrial. Este estudo evidencia o seu valor cultural e a importância da sua conservação.

No quinto e último momento, *Estratégias de Intervenção Arquitetónica* são identificadas diferentes possibilidades de intervenção, respeitando a identidade territorial e cultural das estruturas. De seguida, são abordados princípios orientadores, incluindo os valores do programa *New European Bauhaus*: beleza, sustentabilidade e inclusão, e, ainda, funcionalidade, economia de meios e circularidade. São, também, apresentadas práticas e soluções adotadas na reabilitação de adegas cooperativas de outros países e, por fim, com base na informação recolhida, apresentam-se estratégias para a reabilitação das adegas cooperativas da Bairrada, e consequente valorização e preservação do seu património.

Este estudo fundamenta-se numa revisão bibliográfica, nomeadamente na documentação histórica produzida pela JNV, e em trabalho de campo, que envolveu o levantamento fotográfico das visitas realizadas e o desenho à mão levantada, enquanto complemento gráfico. Incluiu, ainda, a recolha de testemunhos, obtidos através de conversas informais com profissionais ligados ao setor vitivinícola.

*

1. Contexto e Fundamentos

1.1. A cultura da vinha e do vinho

A origem da viticultura na Península Ibérica, embora envolta em mitos e incertezas, remonta, segundo diversos estudos, a cerca de 2000 a.C.

“A presença, ocupação e influência do Império Romano no território do futuro Portugal [...] constituiu, durante mais de seis séculos, um grande progresso civilizacional.”² Neste período, verificou-se um aumento expressivo da cultura da vinha, tanto na variedade, como no aperfeiçoamento das técnicas de cultivo. Este crescimento deveu-se, essencialmente, à elevada procura de vinho em Roma, onde o consumo excedia a produção.

Foi com a expansão do cristianismo, nos séculos VI e VII d.C., que o vinho adquiriu uma maior importância e presença obrigatória no ato da comunhão, onde representa o sangue de Cristo.

No século VIII d.C., iniciou-se um período de influência árabe na vitivinicultura ibérica. Embora o Corão, livro sagrado da religião muçulmana, proibisse o consumo de bebidas fermentadas, onde o vinho se inclui, o emir de Córdoba, que governava a Lusitânia³, adotou uma postura tolerante para com os cristãos, permitindo tanto o cultivo da vinha, como a produção e consumo de vinho, devido, sobretudo, à importância da agricultura para a economia da época. Nos séculos XI e XII d.C., sob o domínio dos Almorávidas e Almóadas, os preceitos do Corão foram aplicados com maior rigor, proibindo-se a produção de vinho.

Entretanto, o período da Reconquista Cristã trouxe desafios significativos, destruindo as culturas, incluindo a vinha, ao longo do território. No entanto, a fundação de Portugal, em 1143, por D. Afonso Henriques, e a reconquista completa do território, em 1249, permitiram a instalação de ordens religiosas, militares e monásticas, que se tornaram ativos centros de colonização agrícola. O vinho começou, assim, a fazer parte da dieta medieval e a adquirir importância nos rendimentos dos senhores feudais, enquanto o seu papel nas cerimónias religiosas justificava o grande interesse do clérigo, igrejas e mosteiros pela viticultura.

Ao longo do tempo, os vinhos de Portugal começaram a adquirir notoriedade e, na segunda metade do século XIV, a produção vitivinícola alcançou uma fase de grande desenvolvimento, verificando-se um aumento significativo de exportações.

Nos séculos XV e XVI, durante o período da expansão portuguesa, o vinho, transportado nas caravelas, essencialmente como lastro, envelhecia dentro das barricas espalhadas pelos porões. O tempo, a temperatura e o balanço do mar ofereciam, no regresso, um vinho de enorme qualidade, vendido a preços bastante elevados. Foi com estes vinhos, conhecidos por “Roda” ou “Torna Viagem”, que os portugueses começaram a conhecer e a trabalhar o envelhecimento do vinho.

Vide *A vinha e o vinho em Portugal*, Instituto da Vinha e do Vinho, <https://www.ivv.gov.pt/np4/47/>

² Amaral, D. (2017), *Da Lusitânia a Portugal: Dois mil anos de história*, Bertrand Editora, p. 33

³ “[...] foram os próprios romanos [...] que atribuíram à província mais ocidental da Península o nome Lusitânia.” *Ibidem*, p. 31



[1] Segundo o *Livro do Génesis*, Noé foi o primeiro a cultivar a vinha, e a imagem retrata a história desde o desembarque dos animais, realizado a partir de um celeiro, até à plantação.

Em 1703, foi assinado, entre Inglaterra e Portugal, o Tratado de Methuen, um tratado de natureza comercial, onde se estabeleceu uma redução nas tarifas impostas aos vinhos portugueses que entravam em Inglaterra, o que permitiu uma nova fase de expansão na exportação do vinho português.

Como em muitos outros aspetos da vida nacional, Marquês de Pombal (1699-1782) teve um impacto significativo na viticultura, tendo implementado uma série de medidas protecionistas, centradas, sobretudo, na região do Alto Douro e no conceituado Vinho do Porto, que incluíram a erradicação de vinhas nas restantes zonas do país. Consequentemente, a procura por este produto aumentou, assim como a vontade de expandir a sua produção e exportação, muitas vezes em detrimento da qualidade, o que originou uma grave crise. Para pôr fim à mesma, Marquês de Pombal fundou, em 1756, a Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro, com o objetivo de disciplinar a produção e comércio dos vinhos da região, e estabelecer a sua demarcação.

O século XIX foi um período de grandes desafios para a vitivinicultura em Portugal. Inicialmente, pela devastação provocada pela doença de oídio, a que se lhe seguiu a doença de míldio e, posteriormente, a praga da filoxera, que surgiu no Douro, em 1865, e rapidamente devastou vinhas em todo o país. Para combater esta crise, em 1866, foi criada uma comissão encarregue de avaliar a situação das regiões vinícolas do país e estudar os processos que nelas se adotavam.

Com o Estado Novo, em 1933, foi criada a Federação dos Vinicultores do Centro e Sul de Portugal, que, em 1937, foi substituída pela Junta Nacional do Vinho. Estes organismos regulamentavam a produção e o escoamento dos vinhos, promovendo, assim, a estabilidade do setor. Em 1986, com a adesão de Portugal à Comunidade Económica Europeia, a JNV foi substituída pelo Instituto da Vinha e do Vinho, estruturado para responder às exigências da nova política de mercado, garantindo uma melhor gestão e regulamentação do setor vitivinícola português.

A cultura da vinha e do vinho foi, então, adquirindo novas dimensões e formas de valorização, como o enoturismo, que foi reconhecido como um fenómeno autónomo, com especificidades e motivações próprias, na década de noventa, e é caracterizado por atividades como visitas a vinhas e adegas, a festivais vitivinícolas e eventos do vinho e da uva, nos quais se prova o vinho e se experienciam os atributos de uma região vitivinícola.⁴

Neste contexto, as adegas desempenham uma função complexa que ultrapassa a dimensão produtiva, são espaços multifuncionais que acolhem e proporcionam diferentes experiências, tornando-se, muitas vezes, só por si, um motivo de interesse. As adegas funcionam como símbolos da ligação histórica entre o território, a produção agrícola e as práticas sociais associadas ao vinho. Esta dimensão simbólica é particularmente acentuada nas adegas cooperativas, que representam os valores de solidariedade, cooperação e organização coletiva, permitindo aos pequenos produtores o acesso a recursos

⁴ Hall, C. M. (1996), Wine tourism in New Zealand, in *Actas da Conferência de Turismo: Tourism Down Under II*, University of Otago, *apud* Inácio, A. I. (2008), O enoturismo: Da tradição à inovação, uma forma de desenvolvimento rural, in *Actas do III Congresso de Estudos Rurais*, Universidade do Algarve, p. 3

e oportunidades dificilmente alcançáveis individualmente.⁵ Funcionalmente, as adegas representam o núcleo central da produção vitivinícola, onde as uvas são recebidas e submetidas a um rigoroso controlo de qualidade, e onde todo o processo de vinificação, armazenamento e envelhecimento do vinho decorre em condições controladas. No caso das adegas cooperativas, este papel funcional é reforçado pela coordenação da produção de vários pequenos produtores, permitindo assegurar padrões uniformes de qualidade e facilitar o acesso a mercados mais exigentes.

A presença da vinha marca o território, criando imagens características, onde, no parreiral, se alinham as cepas de uvas cultivadas de forma suspensa, reforçando a identidade das regiões vitivinícolas. Ao mesmo tempo, as adegas surgem, também, como elementos estruturantes da paisagem, assumindo um papel relevante na organização espacial do território. A sua localização estratégica considera o acesso desde os principais centros de produção vitícola, sendo fundamental, “[...] ter em conta não só a rede de estradas e caminhos como o seu estado e, principalmente, o seu perfil”⁶, de modo a contribuir para a eficiência da produção.



⁵ Brunori, G., & Rossi, A. (2000), Synergy and coherence through collective action: Some insights from wine routes in Tuscany, *Sociologia Ruralis*, vol. 40, n.º 4, p. 409

⁶ Miguel, A. C., & Oliveira, R. V. (1952), *Planificação de uma rede de adegas cooperativas para a área de jurisdição da JNV* (1.ª parte), Junta Nacional do Vinho, p. 254

[2] Trabalhadores numa adega em Anadia acionam a bomba de transfeça manual e despejam uvas de um cesto de vime para o desengaçador, durante o fabrico de vinho branco pelo método de “bica aberta” (1953).



[3] Fila de mulheres sentadas, ainda na vinha, a escolher uvas. À direita, cestos com as frutas recém-colhidas e, à esquerda, caixas com as de melhor qualidade já separadas (c. 1950).

1.2. O modelo cooperativo em Portugal

No início do século XIX, surgiu o movimento do socialismo associativo, promovido por Robert Owen (1771-1858)⁷ e Charles Fourier (1772-1837)⁸, que defenderam a associação cooperativa como resposta à crise da época.⁹ O movimento de cooperação vinícola teve origem na Alemanha, em 1868, face à dificuldade dos produtores em comercializar os seus vinhos a preços aceitáveis. Esta iniciativa expandiu-se para Itália e para França, onde, na década de 1930, já se encontravam em funcionamento mais de 400 adegas sociais, hoje conhecidas como adegas cooperativas. Em Portugal, o interesse do governo pelo cooperativismo agrícola remonta a 1892, através da legislação que procurava promover a associação dos pequenos viticultores, através da criação destas adegas. Estas experiências falharam, após algumas tentativas, devido, essencialmente, à falta de espírito cooperativo por parte dos produtores.¹⁰

Apesar da importância do vinho na economia portuguesa, que se traduziu na expansão da cultura da vinha e no seu papel central na economia agrária, o setor continuou a enfrentar desafios significativos, sobretudo pela falta de organização na produção e no comércio. Em anos de pouca produção, os preços elevados desorganizavam o mercado e originavam instabilidade económica e, em anos de grande produção, a concorrência entre os viticultores resultava em margens de lucro extremamente reduzidas. Neste contexto, Dulce Freire destaca, ainda, que “[...] quando sentiam dificuldades em escoar os vinhos ou em obter o preço a que aspiravam, os produtores anunciavam crise, mesmo que fossem apenas situações regionais e de curta duração.”¹¹

A Grande Depressão, que teve início em 1929, originou um período, a nível mundial, de profunda crise económica e dificuldades sociais, que, no entanto, como salienta Fernando Rosas, citado por Dulce Freire, contribuiu para a consolidação do regime ditatorial que surgiu após o golpe militar de maio de 1926. Embora instável inicialmente, a aprovação da nova Constituição da República e do Estatuto do Trabalho Nacional, em 1933, conferiu conteúdo político ao Estado Novo e estabeleceu a especificidade do corporativismo nacional.¹²

No início da década de 1930, Portugal apresentava, ainda, uma sociedade onde “a vitivinicultura era, a par dos cereais, um dos esteios do país essencialmente agrícola e rural [...]”.¹³ Neste contexto, também em 1933, foi instituída a FVCSP (Decreto-Lei n.º 23 231, de 17 de novembro), uma organização corporativa dotada de meios de ação e crédito para poder retirar do mercado os excedentes de produção, de modo a armazená-los para anos de escassez. A criação de reservas pretendia, essencialmente, atenuar as sucessivas crises económicas do setor vitivinícola, ao ajustar a oferta às necessidades do mercado, promovendo, assim, a estabilidade dos preços. A ação da FVCSP incluiu a fundação das primeiras adegas cooperativas e a admissão de técnicos de apoio.

⁷ Reformador social galês que defendeu o trabalho coletivo como meio para uma sociedade mais justa. Planeou sociedades utópicas cooperativas, organizando habitação, fábricas, escolas e áreas comunitárias e de lazer, de modo a melhorar as condições de vida da classe trabalhadora.

⁸ Filósofo francês que propôs uma reforma social utópica, ao idealizar comunidades autossuficientes, onde era assegurado o equilíbrio entre os interesses individuais e o bem comum.

⁹ Domingues, M. M. (1993), *A Junta Nacional do Vinho: A planificação de uma rede de adegas cooperativas*, ISA, p. 7

¹⁰ Miguel, A. C. (2021), O tempo do cooperativismo agrícola em Portugal, *Cultivar. Cadernos de análise e prospetiva*, n.º 24, p. 79

¹¹ Freire, D. (2010), *Produzir e beber: A questão do vinho no Estado Novo*, Âncora Editora, p. 17

¹² *Ibidem*, p. 16

¹³ *Ibidem*, p. 18

“[...] as Adegas Cooperativas constituem, só por si, uma grande lição de civismo, ministrada, especialmente, às camadas mais desfavorecidas da produção, onde o poder aliciador do cooperativismo mais se pode exercer, quer chamando-as à colaboração e conjunção de esforços com vista à defesa dos interesses comuns, quer mostrando-lhes, como resultado, os maiores rendimentos e benefícios derivados da ‘cooperação’.”¹⁴

¹⁴ Junta Nacional Do Vinho (1952), *Adegas Cooperativas*, Junta Nacional do Vinho, p. 10

Na sequência da necessidade de um organismo de coordenação económica com maior abrangência e capacidade de intervenção, procedeu-se à extinção da FVCSP e à criação da JNV (Decreto-Lei n.º 27 977, de 19 de agosto), em 1937, com o objetivo de melhorar as condições de produção dos pequenos viticultores, aumentar a sua capacidade de resistência às crises e a capacidade de armazenamento dos excedentes de produção, bem como promover a qualidade do vinho produzido.¹⁵ Deste modo, a implementação de uma rede de adegas cooperativas revelou-se uma solução eficaz e, assim, “o campo passou a ter na sua paisagem as adegas, da Junta Nacional do Vinho [...]”.¹⁶

¹⁵ Miguel, A. C. (2021), O tempo do cooperativismo agrícola em Portugal, *Cultivar. Cadernos de análise e prospetiva*, n.º 24, p. 80

¹⁶ Canto Moniz, G. (2005), Arquitectos e políticos: A arquitetura institucional em Portugal nos anos 30, *DC: Revista de Crítica Arquitectónica*, n.º 13-14, p. 77

Como refere Dulce Freire, “[...] a propaganda de incentivo ao consumo de vinho patrocinada por organismos oficiais surge, em Portugal, no contexto da crise geral da década de trinta”¹⁷, momento em que o Estado recorreu a cartazes, folhetos e campanhas públicas, apelando ao consumo da uva e do vinho, na tentativa de o alargar a toda a população. Segundo um documento¹⁸ da época citado pela autora:

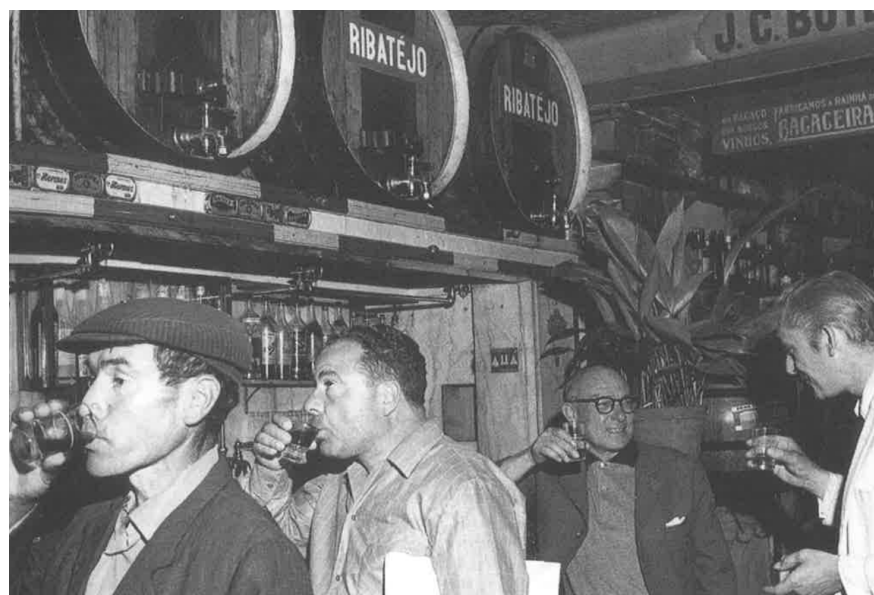
¹⁷ Freire, D. (1999), Propaganda vinícola no Estado Novo. A bebida nacional, *História*, n.º 10, pp. 21

“Em Portugal existiu sempre, infelizmente, o errado conceito de que as crianças, os adolescentes e as mulheres não devem beber vinho, não obstante o conselho sábio dos médicos e higienistas (...). Se as crianças e as mulheres portuguesas bebessem vinho a todas as refeições, como acontece noutros países, como a França, a Itália e a Espanha, o consumo seria bem maior [...]”¹⁹

¹⁸ Grémio dos Armazenistas de Vinhos (1946), *O comércio de vinhos: Dez anos de actividade corporativa do Grémio dos Armazenistas de Vinho (1935-1944)*, [s.n.], p. 34

¹⁹ Freire, D. (1999), Propaganda vinícola no Estado Novo. A bebida nacional. *História*, n.º 10, pp. 22

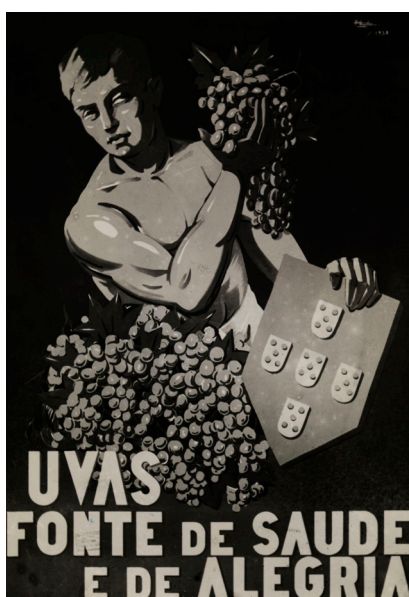
[4] Taberna como espaço de convívio pós-laboral e lugar de encontro, com barris de vinho alinhados na parede e clientes com copos de vinho na mão.



Com a adesão de Portugal à CEE, em 1986, iniciou-se uma nova etapa para a economia nacional. No setor vitivinícola, a JNV foi extinta, dando lugar ao IVV (Decreto-Lei n.º 304/86, de 22 de setembro). Este novo organismo surgiu como resposta à necessidade, há muito identificada, de existir um organismo único com ação sobre a vinha e o vinho. O objetivo consistia em assegurar uma gestão mais eficiente e coordenada do setor, promovendo a articulação entre a produção e a comercialização. Pretendia-se, ainda, uma maior racionalização dos serviços, através da redução dos canais burocráticos, desde o registo e condicionamento da cultura até à gestão da produção e comercialização dos produtos vínicos. No entanto, verificou-se “[...] a diminuição do número de ativos no setor, sobretudo ao nível do pequeno produtor e o consequente aumento da dimensão da exploração agrícola, o que ditou um enfraquecimento do movimento cooperativo [...]”.²⁰ Ao longo do tempo, algumas adegas cooperativas conseguiram renovar-se e adaptar-se às novas exigências do mercado, o que lhes permitiu manter-se ativas e com êxito. Outras, pelo contrário, não foram capazes de acompanhar estas mudanças e acabaram por encerrar.²¹

²⁰ Miguel, A. C. (2021), O tempo do cooperativismo agrícola em Portugal, *Cultivar. Cadernos de análise e prospetiva*, n.º 24, p. 85

²¹ Miguel, A. C. (2021), O tempo do cooperativismo agrícola em Portugal, *Cultivar. Cadernos de análise e prospetiva*, n.º 24, p. 85



[5-6] Cartazes de propaganda da JNV (1938).

2. Território e Identidade da Bairrada

Pensa-se que o nome “Bairrada” se terá generalizado no século X e, desde então, tem sido objeto de diferentes interpretações etimológicas. Embora frequentemente associada à palavra “barro”, há autores que defendem uma derivação do árabe *barri*, “lugar inculto”. No entanto, considera-se mais correto afirmar que “Bairrada” deriva do baixo-latim (língua latina falada após a queda do Império Romano) *barrium*, “quinta, casal”, termo que sugere um conjunto de bairros ou povoações.²²

2.1. Caracterização territorial e paisagística da região

Esta região, situada “[...] numa faixa de terras baixas, entre as bacias do Vouga e do Mondego e desde as abas do Bussaco [e do Caramulo] até ao mar”²³, é cruzada por pequenos rios e ocupa, total ou parcialmente, os concelhos de Águeda, Anadia, Aveiro, Cantanhede, Coimbra, Mealhada, Oliveira do Bairro e Vagos.

De notável influência marítima, destaca-se pela considerável amplitude térmica durante a época de amadurecimento das uvas, que pode atingir os 20°C, o que contribui para a preservação da acidez das frutas, fundamental para a qualidade e conservação dos vinhos. O clima é temperado, com invernos frescos, longos e chuvosos, e verões quentes, embora suavizados pela ação dos ventos de oeste (O) e noroeste (NO) que se fazem sentir, sobretudo, nas regiões próximas do litoral.²⁴

A morfologia do território apresenta variações altimétricas entre os 40 metros, nas áreas costeiras, e os 500 metros, nos sopés das serras. As vinhas, no entanto, encontram-se, maioritariamente, a uma altitude entre os 70 e os 120 metros, no vale do rio Cértima, que atravessa os concelhos de Anadia, Mealhada e Oliveira do Bairro.

Os solos predominantes na Bairrada resultam da presença de formações calcárias de origem jurássica e triásica, que dão origem a composições argilo-calcárias, favoráveis à produção de vinhos tintos de grande estrutura e longevidade.²⁵ As características de permeabilidade e retenção de água destes solos, nos meses mais chuvosos, contribuem, também, para a acidez das uvas. Contrariamente, as formações arenosas, predominantes na zona oeste (O), originam vinhos mais leves e aromáticos.

A seleção das castas mais adequadas, a preservação das tradições e as técnicas aplicadas em cada fase do processo produtivo, contribuem para a consolidação das características dos vinhos bairradinos e testemunham o papel determinante do fator humano na identidade vitivinícola da região.²⁶

²² *Bairrada*, in *Dicionário infopédia de Toponímia*, Porto Editora, <https://www.infope-dia.pt/dicionarios/toponimia/Bairrada>

²³ Miguel, A. C., & Oliveira, R. V. (1952), *Planificação de uma rede de adegas cooperativas para a área de jurisdição da JNV* (1.ª parte), Junta Nacional do Vinho, p. 182

²⁴ *Bairrada - Denominação de Origem*, Comissão Vitivinícola da Bairrada, <https://www.cvbaairrada.pt/pt/regiao-1500>

²⁵ Mayson, R. (2005), *Os vinhos e vinhas de Portugal*, Europa-América, p. 166

²⁶ Instituto da Vinha e do Vinho (2022), *Caderno de especificações: DO Bairrada*, p. 9

[7] Caixas com uvas brancas e tintas, durante a vindima, antes de serem transportadas para a adega.



2.2. A tradição vitivinícola

A atividade vinícola na Bairrada está documentada desde a época romana²⁷, embora registos mais concretos datem da Idade Média. Durante o reinado de D. Afonso Henriques, no século XII, foram concedidos direitos para o cultivo da vinha, na condição de lhe ser entregue um quarto da produção do vinho. A vindima realizava-se manualmente, prática que ainda predomina nas vinhas da região. Após a colheita, procedia-se à pisa das uvas no lagar, construído em madeira ou pedra.

Como referido anteriormente (1.1), Marquês de Pombal impôs restrições rigorosas à viticultura local, de modo a proteger a CGAVAD, fundada pelo mesmo em 1756. Ordenou, assim, nas restantes regiões do país, a erradicação das vinhas e a sua substituição por outras culturas. A reintrodução da cultura da vinha ocorreu no reinado de D. Maria I, entre 1777 e 1816, período em que os vinhos foram exportados em grande quantidade para o Brasil, onde eram muito apreciados, para a América do Norte, França e Inglaterra.²⁸

A primeira tentativa de demarcação da Bairrada ocorreu em 1867, quando António Augusto de Aguiar definiu a região de acordo com a qualidade e carácter dos seus vinhos. Autores como Bernardino Cincinnato da Costa (1866-1930), António Gonçalves Pereira (1901-1983), Aristides de Amorim Girão (1895-1960) e Mário dos Santos Pato (1891-1974), propuseram diferentes delimitações, bastante mais alargadas, considerando a extensão de solos de base calcária. Contudo, a crise de filoxera e a falta de consenso adiaram a concretização desta medida.²⁹

Em 1877, foi fundada a Estação Vitivinícola da Bairrada, com a denominação de Escola Prática de Viticultura e Pomologia da Bairrada, onde, desde o início, foram desenvolvidas atividades relacionadas com a aprendizagem e experimentação. Nestas instalações, em 1890, surgiu o primeiro espumante natural da região, produzido pelo engenheiro agrónomo José Maria Tavares da Silva.³⁰

Apesar das múltiplas tentativas, o reconhecimento da Bairrada como região vitivinícola demarcada aconteceu, apenas, em 1979.³¹

Os anteriores lagares, em madeira ou pedra, foram dando lugar a novos construídos em cimento. O processo de produção tornou-se mais rápido, recorrendo-se ao desengace e esmagamento através de um sistema mecânico. As técnicas antigas que permanecem em uso visam, sobretudo, produções caseiras ou de carácter simbólico.

A vitivinicultura contribui de forma significativa para o desenvolvimento económico da região, ao proporcionar emprego, promover o turismo e valorizar produtos locais, reforçando, ainda, a sua identidade cultural. A tradição e o conhecimento adquirido ao longo do tempo permitem produzir vinhos de elevada qualidade.

²⁷ “Os romanos cultivavam uvas a sul de Anadia, no território que subsequentemente se tornou o coração da região [...]” Mayson, R. (2005), *Os vinhos e vinhas de Portugal*, Europa-América, p. 164

²⁸ Bairrada, Wines of Portugal, <https://winesofportugal.com/pt/descobrir/regioes-vitivinicolas/bairrada/>

²⁹ Mayson, R. (2005), *Os vinhos e vinhas de Portugal*, Europa-América, p. 165

³⁰ Estação Vitivinícola, Rota da Bairrada, <https://rotadabairrada.pt/pt/onde-ir/estacao-vitivinicola>

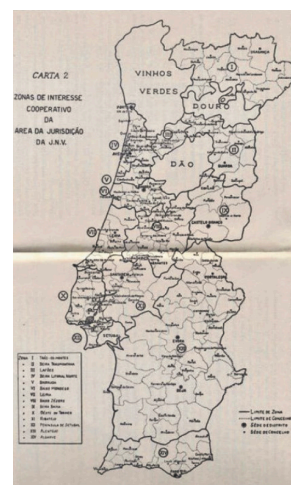
³¹ Mayson, R. (2005), *Os vinhos e vinhas de Portugal*, Europa-América, p. 166

3. As Adeias Cooperativas da Bairrada

3.1. Inventário e mapeamento

No processo de planificação da rede de adeias cooperativas, procedeu-se, inicialmente, à divisão do território nacional em regiões com características vitivinícolas semelhantes, com base em fatores ecológicos. Seguiu-se um estudo económico de cada região, onde foram avaliados os custos de produção, os rendimentos e os lucros da exploração vitivinícola. Foram, ainda, avaliadas as potencialidades comerciais, os principais centros de produção e escoamento, e consideradas as influências sociais da vinha e do vinho, a existência de adeias particulares, assim como a receptividade ao conceito cooperativo. Pormenorizaram-se as condições de acesso e transporte, as características topográficas e a proximidade às principais manchas de vinha e às vias de comunicação. Por fim, determinaram-se os locais mais adequados para a construção das adeias cooperativas. Posteriormente, cada adeia foi analisada individualmente, tendo em conta o número provável de associados, a capacidade média de laboração e as possibilidades de expansão futura. Foi estudado o processo de fabrico mais adequado à região e ao vinho a produzir, e definiram-se os métodos de conservação, assim como os equipamentos necessários. Após a análise de todos estes elementos, a área de jurisdição da JNV foi dividida em 14 zonas, que receberam denominações relacionadas com a tradição geográfica ou vitivinícola, ou, ainda, com o núcleo vinhateiro mais importante.³²

A região da Bairrada, que segundo Américo C. Miguel e Rogério V. Oliveira era “[...] uma daquelas em que a viticultura reveste maior interesse, no conjunto de todas as que foram consideradas na área de jurisdição da JNV [...]”³³, apresentava uma elevada densidade de produção vinícola, o que permitiu a implantação de adeias com áreas de influência reduzidas. Aquando da elaboração deste plano, em 1952, já se encontravam em funcionamento as adeias cooperativas de Mogofores, concelho de Anadia, e da Mealhada.³⁴ O plano previu, então, a construção de seis novas adeias cooperativas: Oiã, Troviscal, Vilarinho do Bairro, Cantanhede, Ançã e Barcouço. No entanto, apenas as adeias de Vilarinho do Bairro e Cantanhede foram edificadas.

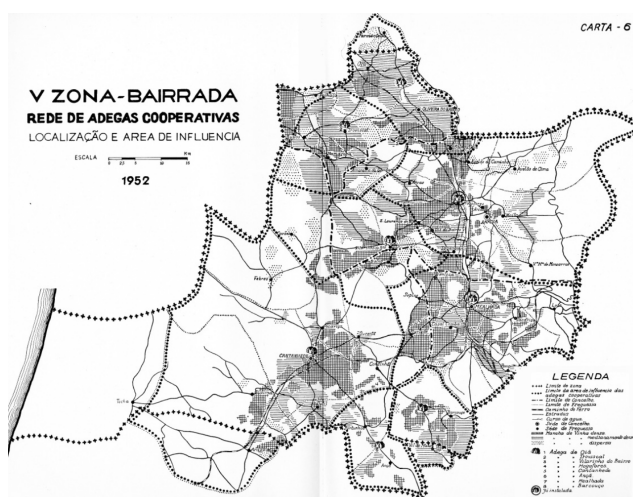


[8] Zonas de interesse cooperativo da área de jurisdição da JNV (1952).

³² Domingues, M. M. (1993), *A Junta Nacional do Vinho: A planificação de uma rede de adeias cooperativas*, ISA, pp. 20-22

³³ Miguel, A. C., & Oliveira, R. V. (1952), *Planificação de uma rede de adeias cooperativas para a área de jurisdição da JNV* (1.ª parte), Junta Nacional do Vinho, p. 291

³⁴ *Ibidem*, p. 184



[9] Localização e área de influência das adeias cooperativas da Zona V - Bairrada (1952).

[10] Dois homens despejam cachos de uvas para um carro de bois após a vindima, enquanto outro se mantém junto dos animais (c. 1960).



3.2. Análise funcional

O percurso da uva e do vinho nas adegas cooperativas desenvolve-se de forma sequencial, através de uma organização espacial que articula as várias etapas do processo produtivo. A estrutura típica destas adegas caracteriza-se por um conjunto de depósitos subterrâneos destinados ao armazenamento do vinho, localizado de modo a aproveitar as condições naturais do subsolo, garantindo a estabilidade térmica dos espaços de conservação. Sobre estes depósitos encontra-se uma ampla área de laboração que desempenha a função de centro de distribuição para as estruturas anexas. Assente numa estrutura de pilares, na parte superior, situam-se as ânforas de fermentação. Esta disposição em altura permite que a passagem do vinho, entre as diferentes fases do processo, decorra segundo o princípio da gravidade, dispensando o recurso a bombagem mecânica, o que contribui para a preservação da sua qualidade.

O percurso inicia-se, então, com a chegada das uvas, transportadas pelos viticultores em tratores ou camiões (anteriormente, em carros de bois). Os veículos são pesados na báscula, primeiro carregados e, novamente, após a descarga, o que permite calcular a quantidade de uvas entregue por cada associado. Junto a este ponto localiza-se um volume de pequena dimensão, destinado ao controlo da pesagem e à recolha de uma amostra da vindima, utilizada para determinar a graduação alcoólica provável que as uvas irão conferir ao vinho.

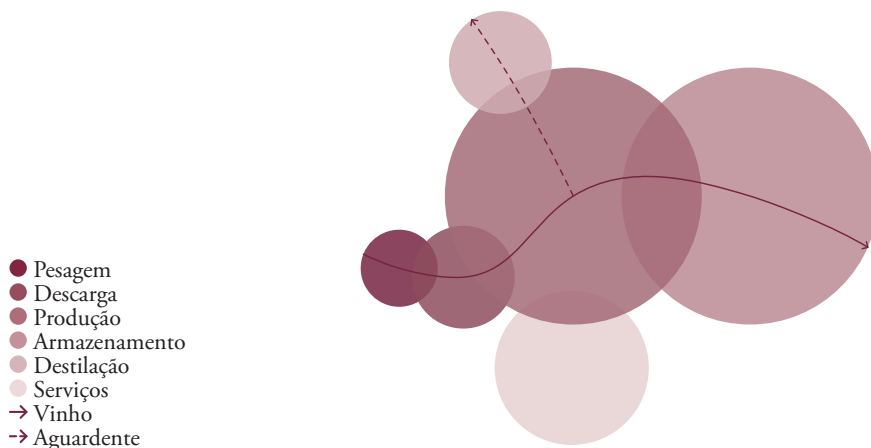
Após a pesagem, as uvas são encaminhadas para o tegão, onde são descarregadas, esmagadas e submetidas ao processo de desengace. O engaço, por sua vez, “[...] cai em tinas próprias, donde é levado em carrinhos para fora da adega e amontoado para ser vendido para a fabricação de estrume.”³⁵ O mosto resultante do esmagamento do bago é conduzido, através de bombas de elevação e condutas, para as ânforas de fermentação.

Concluída a fermentação, o vinho produzido é transferido para os depósitos subterrâneos. Em adegas com destilaria própria, os resíduos sólidos, depois de prensados, e obtido o bagaço, são armazenados temporariamente, em instalações próprias, até serem encaminhados para a produção de aguardente.

Vide Santos, A. J. (1958), *Uma adega cooperativa* (CODA, Escola Superior de Belas Artes do Porto), pp. 14-16

³⁵ Santos, A. J. (1958), *Uma adega cooperativa* (CODA, Escola Superior de Belas Artes do Porto), p. 15

O processo descrito constitui a prática habitual nas adegas cooperativas, podendo variar conforme o tipo de vinho produzido.



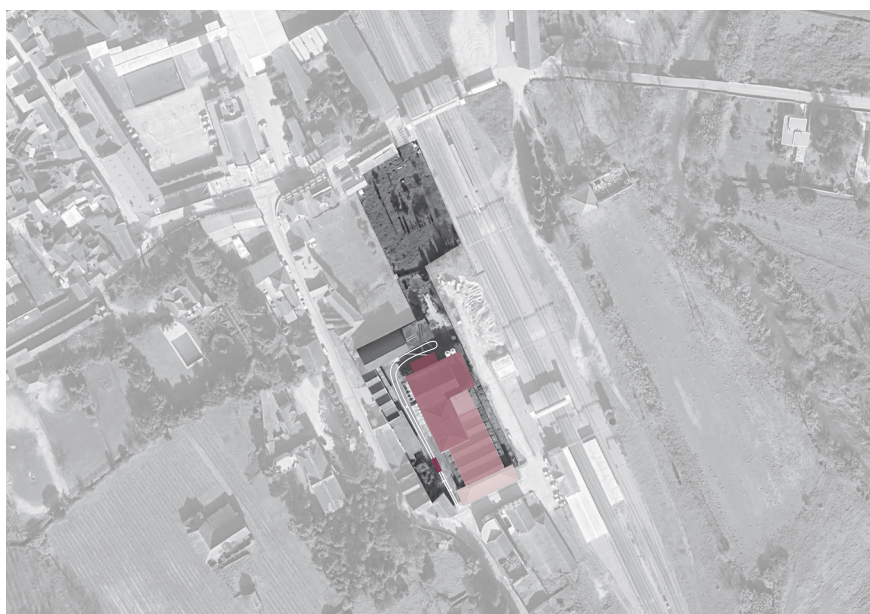
[11] Percurso das uvas no interior das adegas, desde a pesagem até à transformação em vinho ou aguardente.

[12] Fachada este (E) do edifício, apresentando parte do volume de serviços e a área de armazenamento.



[13] Vista aérea da freguesia de Arcos e Mogofores, com identificação da localização da adega cooperativa.

[14] Vista aérea da Adega Cooperativa de Mogofores, com as diferentes áreas funcionais, referentes à construção da JNV, assinaladas a cores.



■ Pesagem
 ■ Descarga
 ■ Produção
 ■ Armazenamento
 ■ Destilação
 ■ Serviços



3.3. Análise arquitetónica

3.3.1. Adega Cooperativa de Mogofores

A Adega Cooperativa de Mogofores encontra-se instalada nos antigos armazéns da JNV, junto à estação ferroviária, o que lhe confere uma posição estratégica, sobretudo pela facilidade no acesso a matérias-primas e no escoamento da produção. Paralelamente, beneficia de uma rede viária composta por sete estradas principais, bem como diversos caminhos de ligação, que asseguram o acesso a toda a sua área de influência.³⁶ No subcapítulo 3.1 referiu-se que a adega estaria em funcionamento em 1952. No entanto, a obra *Os vinhos da Bairrada* indica que a sua constituição ocorreu, apenas, em 1955 e o início da atividade deu-se em 1957.³⁷

O conjunto edificado segue a organização funcional típica das adegas cooperativas, com o percurso da uva a iniciar-se na báscula, junto à entrada, e a prosseguir para o tegão, ponto de partida do processo de vinificação.

A adega caracteriza-se pela simplicidade volumétrica, com a estrutura em betão armado, material que garante resistência e durabilidade, bem como um desempenho térmico vantajoso no contexto da produção vinícola. As coberturas são inclinadas, estruturadas com asnas de madeira e revestidas com telha cerâmica. A iluminação natural varia consoante as áreas, desde pequenas lâminas de ventilação a vãos envidraçados, que proporcionam uma entrada mais significativa de luz. Esta diversidade reflete-se, também, nos caixilhos: em alumínio nos serviços, em madeira no volume situado junto à báscula e em ferro na área de produção. Os pavimentos acompanham a funcionalidade de cada espaço, com alcatrão no exterior, que facilita a circulação de veículos, e betão no interior, nas várias áreas visitadas.

³⁶ Miguel, A. C., & Oliveira, R. V. (1952), *Planificação de uma rede de adegas cooperativas para a área de jurisdição da JNV* (1.ª parte), Junta Nacional do Vinho, p. 294

³⁷ Pinto, M., Chambel, A., & Cardoso, A. (1998), *Os vinhos da Bairrada*, Chaves Ferreira



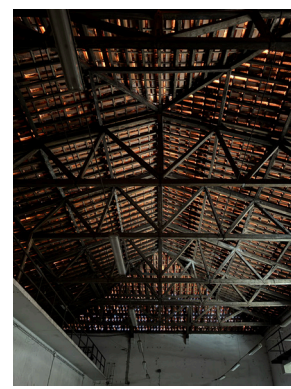
[15] Fachada sul (S) do edifício de serviços, com inscrição do nome da cooperativa.



[16] Pequena construção junto à báscula, localizada na entrada da adega, destinada ao controlo da pesagem das cargas e à recolha de amostras das vindimas.

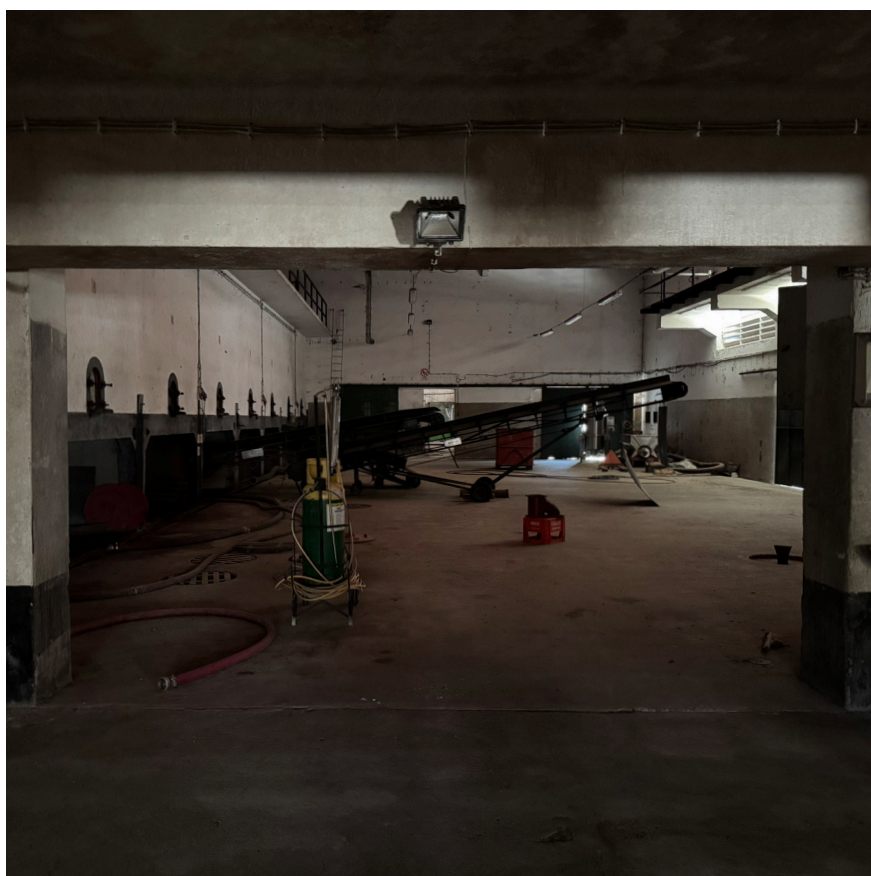


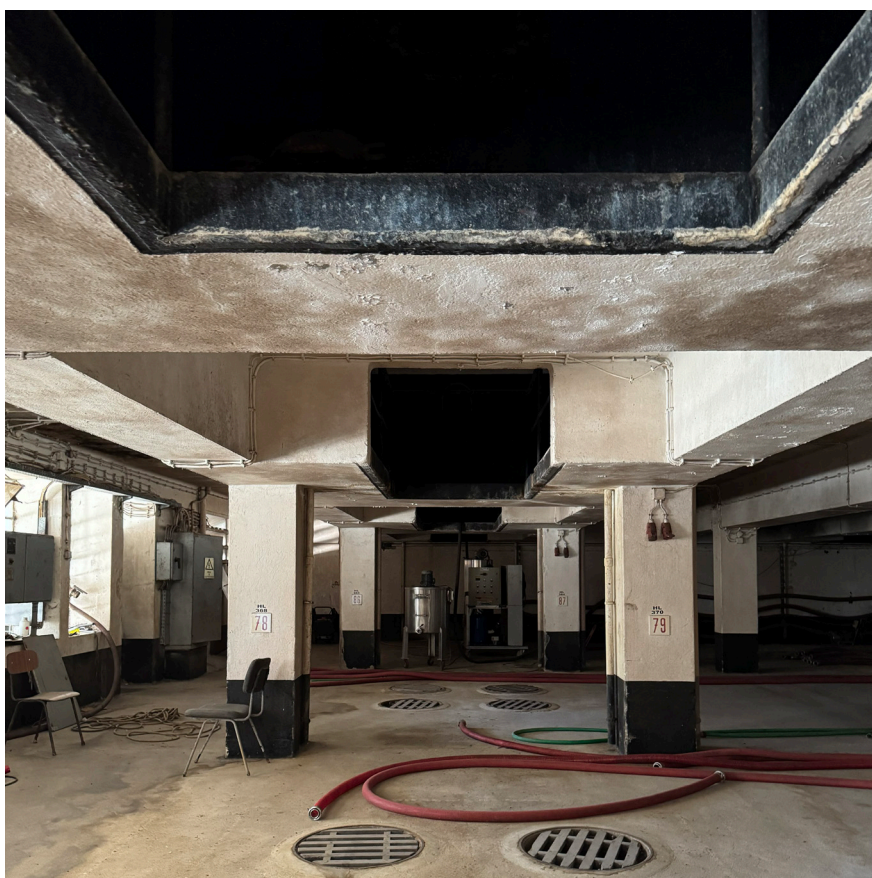
[17] Fachada oeste (O) resultante da adaptação ao funcionamento como adega, com o tegão e a área de produção.



[18] Cobertura da área de produção, composta por asnas de madeira e telha cerâmica, visível no interior.

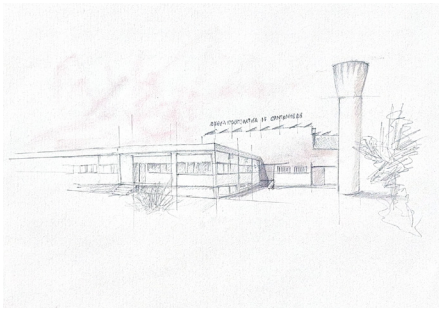
[19] Área de laboração, com as ânforas de fermentação dispostas do lado esquerdo da imagem e vários equipamentos recentes dispersos pelo espaço.





[20] Área de laboração, parte das ampliações realizadas pela JNV, com aberturas no pavimento, que permitem o acesso aos depósitos subterrâneos. No piso superior, encontram-se as ânforas de fermentação, sustentadas pelos pilares visíveis na imagem.

[21] Fachada este (E) da adega, onde é visível o volume de serviços, a área de produção e de armazenamento e, ainda, a torre de água.



[22] Vista aérea do concelho de Cantanhede, com identificação da localização da adega cooperativa.

[23] Vista aérea da Adega Cooperativa de Cantanhede, com as diferentes áreas funcionais, referentes à construção da JNV, assinaladas a cores.



- Pesagem
- Descarga
- Produção
- Armazenamento
- Destilação
- Serviços
- /// Ampliações



3.3.2. Adega Cooperativa de Cantanhede

A Adega Cooperativa de Cantanhede, fundada em 1954 e projetada pelo arquiteto José Vitorino da Costa Bastos³⁸, foi prevista para se implantar nas imediações da vila homónima³⁹, próxima da linha ferroviária. A área de influência da adega encontra-se servida por uma rede viária consolidada e abrange diversas freguesias do concelho de Cantanhede, bem como a freguesia de Arazede, pertencente ao concelho de Montemor-o-Velho.⁴⁰

Tal como a Adega Cooperativa de Mogofores, integra uma destilaria. Trata-se de um espaço, anexo à área de produção, com pé-direito elevado, que permite a instalação das chaminés necessárias ao funcionamento das caldeiras de destilação. Distingue-se, no entanto, pela presença de duas básculas, uma destinada à pesagem dos veículos carregados e outra para a pesagem após a descarga. Instalado no exterior, encontra-se, também, um conjunto de depósitos *airform*, que permitiu uma rápida ampliação da capacidade de armazenamento e, ainda, uma torre de água.

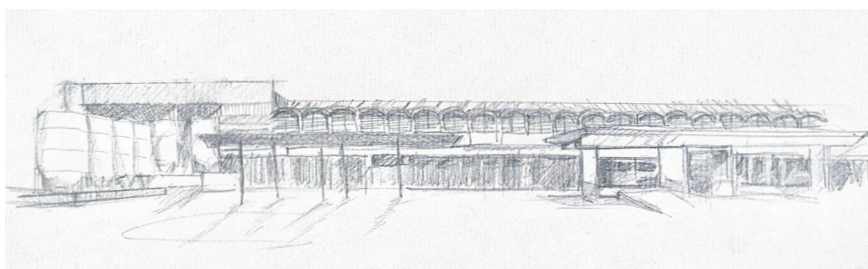
O conjunto apresenta volumes simples de escala industrial, com estrutura em betão armado. Na área de produção, a cobertura é realizada em abóbadas pré-fabricadas. No piso superior, onde se encontram as ânforas de fermentação, a iluminação natural é assegurada por vãos laterais que acompanham a curvatura da cobertura, com envidraçados, no lado norte (N), e lâminas de ventilação, no lado sul (S). Parte dessa luz estende-se à área de laboração, no piso inferior, que apresenta, também, vãos envidraçados, mas de menores dimensões. Os caixilhos nas construções realizadas pela JNV são em alumínio ou ferro. Utilizou-se alcatrão no exterior, betão nas zonas dedicadas à vinificação e pavimento cerâmico na área de serviços.



[25] Básculas localizadas junto à entrada da adega, cada uma com área destinada ao controlo da pesagem das cargas e à recolha de amostras das vindimas.



[26] Conduitas para transferência do mosto do tégão para as ânforas de fermentação.



³⁸ Lopes, D. M. (2012), *Arquitetura industrial em Portugal no século XX: Para o (re)conhecimento das adegas cooperativas da Junta Nacional do Vinho* (Dissertação de Mestrado, Departamento de Arquitetura da Universidade de Évora)

³⁹ A vila de Cantanhede foi elevada à categoria de cidade em 1991.

⁴⁰ Miguel, A. C., & Oliveira, R. V. (1952), *Planificação de uma rede de adegas cooperativas para a área de jurisdição da JNV* (1.ª parte), Junta Nacional do Vinho, p. 294



[24] Destilaria da adega, com os equipamentos de destilação preservados no espaço.



[27] Fachada sul (S) durante a fase de construção, onde é visível o tégão original, mais tarde substituído.

[28] Fachada sul (S) composta pela construção original e pelas ampliações realizadas posteriormente.



[29] Ânfora de fermentação, com abertura para escoamento do vinho, vista a partir da área de laboração.

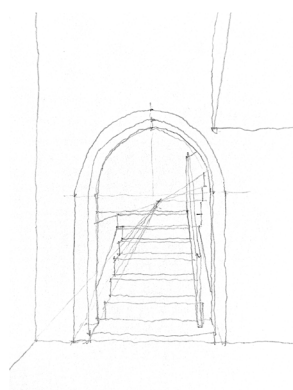
[30] Ânforas de fermentação, visíveis na parte inferior da imagem, e as condutas responsáveis pela condução do mosto desde o tégão até ao seu interior.





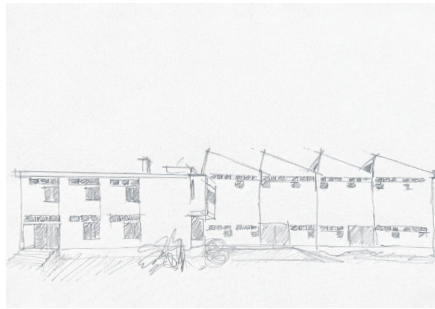
[31] Depósitos *airform* em betão, localizados no exterior da adega e utilizados para armazenamento do vinho.

[32] Depósitos subterrâneos fechados, destinados ao armazenamento de vinho a granel, com acesso exclusivo por aberturas no topo. Foram, posteriormente, adaptados para guardar a produção engarrafada, destacando-se, também, a introdução de calçada portuguesa, em pedra de Ançã, em complemento ao betão.



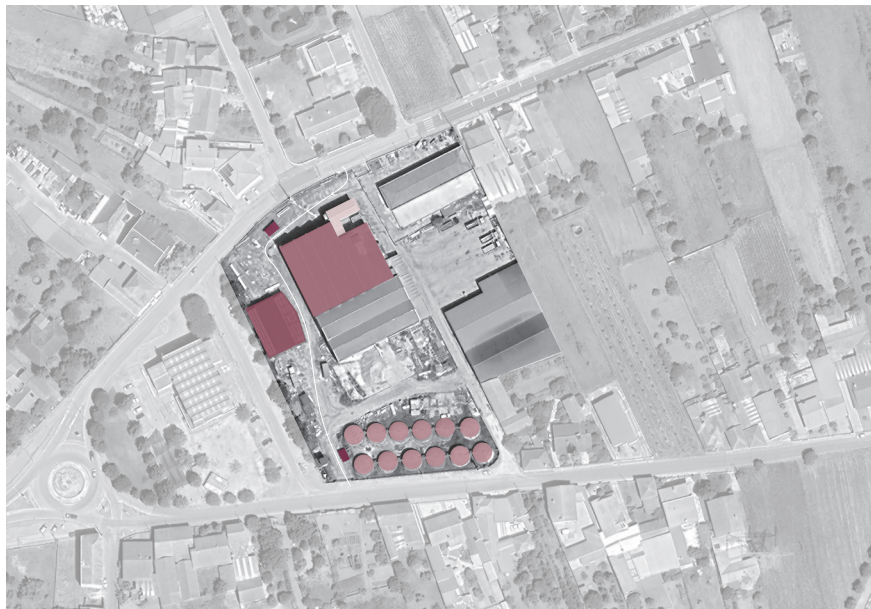
[33] Escadas de acesso à área de laboração, vistas a partir da área de depósitos subterrâneos.

[34] Fachada norte (N) da adega, onde são visíveis os volumes destinados aos serviços e à produção.



[35] Vista aérea da freguesia de Vilarinho de Bairro, com identificação da localização da adega cooperativa.

[36] Vista aérea da Adega Cooperativa de Vilarinho do Bairro, com as diferentes áreas funcionais, referentes à construção da JNV, assinaladas a cores.



- Pesagem
- Descarga
- Produção
- Armazenamento
- Serviços



3.3.3. Adega Cooperativa de Vilarinho do Bairro

A Adega Cooperativa de Vilarinho do Bairro, fundada a 29 de janeiro de 1962, situa-se nas proximidades da povoação homónima e serve uma área de influência bem estruturada a nível viário.⁴¹

De forma semelhante à Adega Cooperativa de Cantanhede, esta adega apresenta duas básculas. No entanto, separadas e localizadas em pontos distintos, uma próxima da entrada, para a pesagem dos veículos carregados com uvas, e outra junto da saída, para a pesagem após a descarga. No exterior, mantém-se, também, o poço de água, bem como o sistema de bombagem, o posto de transformação e vários depósitos *airform*.

Embora as geometrias sejam regulares, estas apresentam maior complexidade, face às formas simples observadas nas adegas anteriores. O volume destinado aos serviços, com uma cobertura de duas águas, revela a utilização de tijolo na construção, ao contrário da área dedicada à produção, que apresenta estrutura em betão armado e uma cobertura tipo *shed* que, sendo comum na arquitetura industrial, nesta região é utilizada apenas nesta adega. A iluminação natural distribui-se pelos diversos volumes através de envidraçados, com caixilhos em alumínio. O exterior é pavimentado em alcatrão, enquanto no interior, atualmente em obras, presume-se que os pavimentos das zonas de vinificação sejam em betão, seguindo a lógica das adegas anteriores.⁴²



[37] Báscula localizada junto à entrada norte (N) da adega, com espaço dedicado ao controlo das cargas e à recolha de amostras das vindimas.



[38] Fachadas norte (N) e oeste (O) da adega, onde se destaca, em primeiro plano, o volume de serviços.

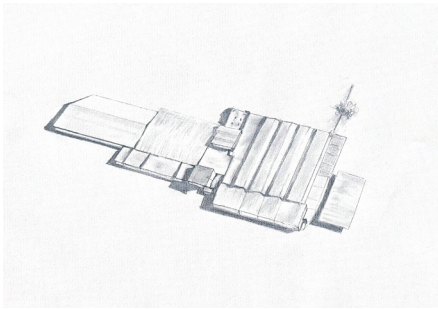
⁴¹ Miguel, A. C., & Oliveira, R. V. (1952), *Planificação de uma rede de adegas cooperativas para a área de jurisdição da JNV* (1.^a parte), Junta Nacional do Vinho, p. 293

⁴² Não foi permitida a realização de registos do interior da adega.



[39] Notícia sobre a Adega Cooperativa de Vilarinho do Bairro, publicada no jornal *Diário de Aveiro* (1985).

[40] Vista dos vários volumes da adega, correspondentes às diferentes fases do processo produtivo e à configuração atual do edifício.



[41] Vista aérea do concelho da Mealhada, com identificação da localização da adega cooperativa.

[42] Vista aérea da Adega Cooperativa da Mealhada, com as diferentes áreas funcionais, referentes à construção da JNV, assinaladas a cores.



- Pesagem
- Descarga
- Produção
- Armazenamento
- Serviços
- /// Ampliações

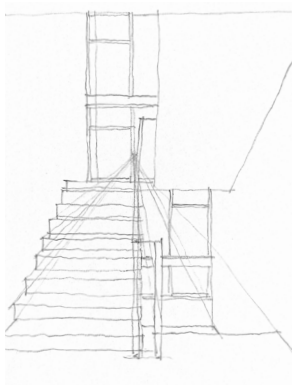


3.3.4. Adega Cooperativa da Mealhada

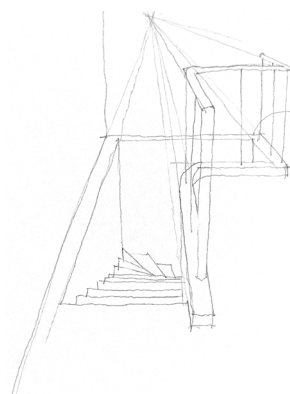
Por sua vez, a Adega Cooperativa da Mealhada iniciou a sua atividade em 1951, ocupando os antigos armazéns da JNV, junto à estação ferroviária. No entanto, a crescente adesão de novos associados e o consequente aumento da produção tornaram essas instalações insuficientes. Assim, em 1964, foi inaugurado um novo conjunto edificado, numa localização distinta, ainda próxima da linha ferroviária, concebido para dar resposta às exigências funcionais da cooperativa.

A organização das novas instalações mantém a lógica funcional e sequencial comum às adegas anteriormente apresentadas, com depósitos *airform* implantados no exterior, à semelhança do que acontece em Cantanhede e em Vilarinho do Bairro.

O volume destinado à produção apresenta uma sucessão de coberturas de duas águas, cada uma com um dos planos envidraçado, permitindo a entrada de luz natural e garantindo que a área de laboração, situada no piso inferior, seja totalmente iluminada, conferindo a esta adega a melhor iluminação natural entre as analisadas. O volume de serviços possui uma cobertura de uma só água, evidenciando a sua função distinta no conjunto. Na fachada sul (S), mantém-se o sistema de lâminas de ventilação presente nas outras adegas e, uma vez mais, a pavimentação exterior é em alcatrão, o interior das zonas de vinificação em betão, enquanto as áreas de serviços apresentam pavimento cerâmico.



[44] Escadas, no volume de serviços, de acesso aos depósitos subterrâneos e ao piso superior, possivelmente ocupado por escritórios.



[45] Escadas de acesso aos depósitos subterrâneos, vistas a partir da área de laboração.



[43] Inauguração das novas instalações da Adega Cooperativa da Mealhada, noticiada na primeira página do jornal *Sol da Bairrada* (1964).



[46] Diploma de 1983 do concurso “O Melhor Vinho”, promovido pela JNV.



[47] Fachada sul (S) da adega, durante a fase inicial de funcionamento, onde se distingue o volume de serviços, a área de produção e o tegão.

[48] Fachada sul (S) da adega na atualidade, onde a área de produção apresenta as ampliações da segunda fase.



[49] Ânforas de fermentação, vistas a partir da área de laboração, com os pilares de suporte e os planos envidraçados da cobertura visíveis.



[50] Piso superior da área de laboração, onde se encontram as ânforas de fermentação, e onde é visível a cobertura de duas águas, com um dos planos envidraçado.

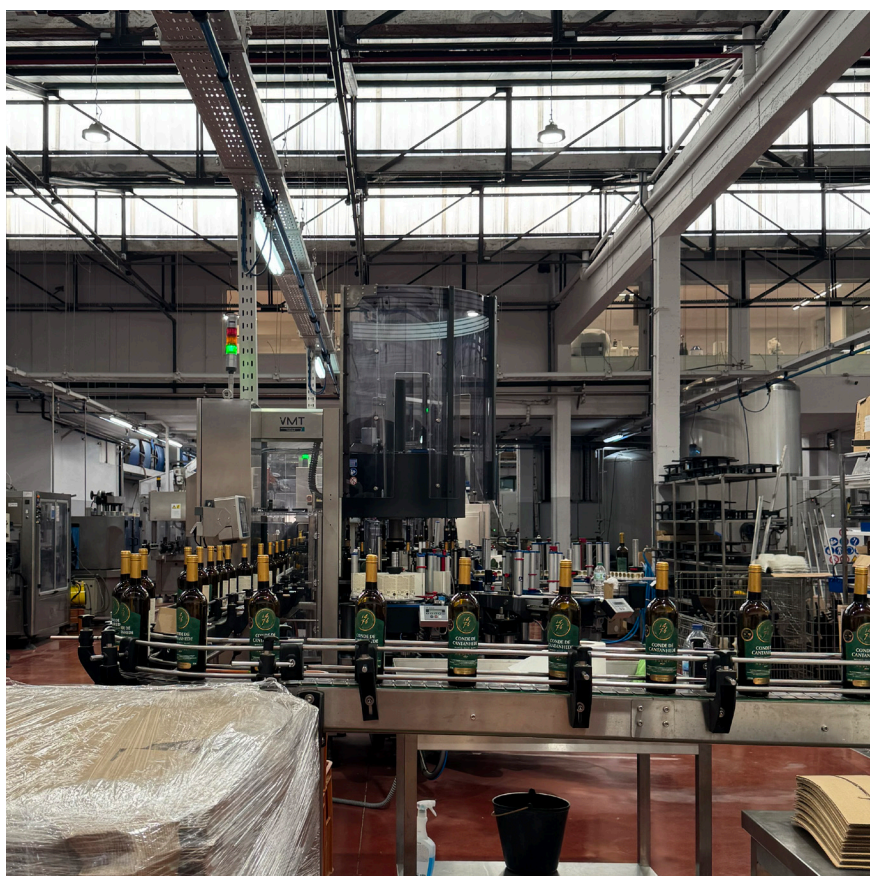


[51] Parede do depósito subterrâneo, com marcas deixadas pelo armazenamento prolongado de garrafas de vinho.

[52] Depósito subterrâneo da adega, com a cobertura parcialmente acima do nível do solo, permitindo a entrada de luz natural através de pequenos vãos envidraçados.



[53] Laboratório da Adega Cooperativa de Cantanhede, equipado com diversos instrumentos destinados ao controlo de qualidade do vinho.



[54] Linha de engarrafamento e rotulagem da Adega Cooperativa de Cantanhede.

3.4. Estado atual

As quatro adegas cooperativas da região da Bairrada sofreram diversas alterações ao longo do tempo, sobretudo após a intervenção da JNV, com o objetivo de adaptar as instalações às necessidades da produção vinícola contemporânea.

Atualmente, apenas a Adega Cooperativa de Cantanhede mantém a sua atividade em funcionamento, destacando-se como a única, na região, que conseguiu responder às exigências do mercado. Com o tempo, a adega foi, portanto, adaptando os seus espaços e equipamentos às novas necessidades produtivas. As ânforas de fermentação, embora já não desempenhem a sua função original, são utilizadas para fins de armazenamento. Os depósitos *airform*, inativos durante mais de duas décadas, foram restaurados e reativados, em resposta ao aumento de produção. A destilaria foi desativada, tendo a produção de aguardente sido transferida para instalações mais recentes. O conjunto edificado original foi ampliado com uma estrutura anexa, dedicada às etapas de fermentação e armazenamento, e com um segundo volume, implantado no lado oeste (O), destinado às fases de engarrafamento, rotulagem e distribuição, onde se localizam, ainda, uma sala de reuniões, um laboratório e um espaço de venda ao público. Paralelamente à modernização técnica, a adega tem vindo a integrar práticas de sustentabilidade, nomeadamente através da implementação de uma estação de tratamento de águas residuais e da instalação de painéis fotovoltaicos. No entanto, no interior da área de produção, construída pela JNV, observam-se manchas de humidade e degradação da pintura, problemas que, segundo referido durante a visita realizada, são tratados periodicamente, mas que, pela natureza húmida do espaço, se encontravam visíveis no momento. No exterior, pelo contrário, o conjunto apresenta, de forma geral, um bom estado de conservação. Embora o funcionamento da adega se mantenha centrado na sua dimensão industrial, com foco na produção de vinho, é possível identificar uma crescente intenção de explorar a vertente de enoturismo.

Contrariamente, as adegas de Mogofores, Vilarinho do Bairro e Mealhada encontram-se desativadas, resultado, sobretudo, de dificuldades financeiras que comprometeram a continuidade das suas atividades. Nas adegas de Vilarinho do Bairro e da Mealhada permanece, apenas, a estrutura edificada, já sem qualquer equipamento. Em Mogofores, apesar de ainda se encontrarem máquinas no seu interior, estas encontram-se inativas. À semelhança do que acontece em Cantanhede, estes edifícios apresentam problemas de conservação, agravados pela desativação e falta de manutenção regular, como vidros partidos ou telhas em falta. Considera-se, no entanto, que se mantêm estruturalmente estáveis, permanecendo como testemunhos relevantes da história da produção vinícola e cooperativa da Bairrada.



[55] Área de produção da Adega Cooperativa de Cantanhede, construída pela JNV, onde é visível a degradação provocada pela humidade.



[56] Envidraçados partidos na área de produção da Adega Cooperativa de Mogofores, com pintura degradada, visível na parte superior, e, na parte inferior, o tegão, utilizado no início do processo de vinificação.

[57] Taberna com barris de vinho alinhados ao longo da parede direita e, sobre o balcão, uma garrafa e copos, enquanto vários homens convivem e bebem (c. 1930).



3.5. Análise do meio

A análise do meio urbano das quatro adegas cooperativas bairradinas revela diferenças significativas em termos de localização, integração na malha urbana e proximidade a serviços.

A Adega Cooperativa de Mogofores encontra-se implantada num lote de 7 855 metros quadrados, numa área servida pelas estradas nacionais EN1 e EN334, junto das margens do rio Cértima e do rio da Serra. Integra-se numa zona urbana com diversos equipamentos comunitários, como o Santuário de Nossa Senhora Auxiliadora, que combina funções religiosas com oferta educativa nos ensinos básico e secundário, a Junta de Freguesia e um centro social, localizados a até 550 metros da adega. A poucos metros da mesma, verifica-se, ainda, a presença de turismo de habitação.

A Adega Cooperativa de Cantanhede está localizada num lote significativamente maior, com 31 650 metros quadrados, junto das estradas nacionais EN234 e EN335. A sua proximidade a um parque industrial permite a articulação entre atividades produtivas e logísticas, enquanto a presença de equipamentos desportivos e de lazer, como um clube de golfe e um complexo desportivo, situados nas imediações (825 e 950 metros, respetivamente), reforçam o potencial turístico da região.

A Adega Cooperativa de Vilarinho do Bairro situa-se próxima da estrada nacional EN334, num lote de 15 180 metros quadrados, e integra-se numa zona urbana com serviços essenciais. Destaca-se a Casa do Povo, um jardim de infância e uma escola básica, um pavilhão desportivo, farmácias e uma clínica veterinária, a até 1 000 metros da adega.

A Adega Cooperativa da Mealhada, por fim, está implantada num lote de 12 220 metros quadrados e localiza-se junto das estradas nacionais EN1 e EN234, e, tal como a de Mogofores, perto do rio Cértima. A zona urbana mais próxima apresenta, num raio inferior a 1 000 metros, uma grande variedade de equipamentos, incluindo hospital, centro de saúde e um lar de idosos, farmácias e Corporação de Bombeiros, mercado, piscina, pavilhão e estádio municipal, escolas básica e profissional, e, ainda, um cineteatro.

A relação das adegas com os transportes ferroviários foi abordada no subcapítulo 3.3.

Questões de Valor Patrimonial

O património representa o conjunto de bens, práticas e valores transmitidos entre gerações, fundamentais na construção da identidade e na preservação da memória coletiva de uma sociedade, ou seja, representa “[...] um depósito de testemunhos da História.”⁴³

É, por isso, um conceito cultural, um bem histórico, não necessariamente monumental e intocável, mas antes o testemunho em movimento da presença da História, seja na paisagem urbana, na rural ou na industrial. E porque não se limita ao “[...] conjunto de materiais de valor estético e arquitetónico”⁴⁴, o património industrial, tal como refere Miles Oglethorpe:

“[...] reflete a profunda ligação entre o ambiente cultural e o ambiente natural [...] Inclui tanto os bens materiais - imóveis e móveis - como as dimensões imateriais, como o saber-fazer técnico, a organização do trabalho e dos trabalhadores, e o complexo legado social e cultural que moldou a vida das comunidades e trouxe grandes mudanças organizacionais a sociedades inteiras e ao mundo em geral.”⁴⁵

Ou seja, ao conceito de património, deverá juntar-se um outro, que sintetize o conjunto de atitudes e de práticas dedicadas ao património. À pergunta: o que é que o património pede à arquitetura, Fernando Villanueva Sandinino responde, “Que a arquitetura apareça como uma *techné* operativa e dialogante”⁴⁶, o que remete para um diálogo com a contemporaneidade, a permitir a reconstrução do novo, uma outra forma de representação que não aprisione apenas o passado, mas antes que o liberte, conjugando-o com o presente e o futuro.

Nas palavras de Kevin Lynch (1918-1984), “uma imagem desejável é a que celebra e amplia o presente e simultaneamente estabelece ligações com o passado e o futuro”. “A ideia de lugar, baseada na estabilidade do artifício humano, não impõe uma imagem estática ou conservadora, antes a possibilidade de descrever a sua identidade e compreender o carácter”. “A tradição de lugar inclui a consciência de ser consequência de contínua modificação.”⁴⁷

O património deverá, então, ser considerado na sua complexidade de memória social, onde, para além da matéria e do sentido estético e funcional, existem significados culturais. A preservação tem de atribuir sentido ao legado histórico, considerando o seu ambiente físico e cultural, sob pena de perda de significado se considerado isoladamente. Há uma mútua dependência entre o ambiente e o elemento patrimonial, e o seu contrário. Assim, o elemento patrimonial recupera a perda de sentido do lugar quando enfrenta a desordem e o esquecimento, e cria um novo presente.

A consciência sobre este conceito é, no entanto, um fenómeno recente, com crescente importância, e a indústria do vinho reflete esta realidade. Trata-se de um setor enraizado nos hábitos e tradições de diversas regiões, que, ao longo do tempo, conseguiu adaptar-se, mantendo-se como uma das

⁴³ Mosquera, E. (1994), De la utilidad de la arquitectura para el patrimonio, in *Arquitectura y Patrimonio: Memoria del futuro: Una reflexión sobre la relación entre patrimonio y arquitectura*, Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico, apud Mendes, M. (1998), Da intervenção na cidade histórica: Longa duração e desenho, in *Re-Habitar Centros Antigos*, Associação dos Arquitetos Portugueses, p. 2

⁴⁴ *Ibidem*, p. 4

⁴⁵ Oglethorpe, M. (2021), Making our past work for a sustainable future, in *Cultura material, cultura científica: Património industrial para o futuro*, Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade Nova de Lisboa, p. 19. Tradução da autora.

⁴⁶ Mendes, M. (1998), Da intervenção na cidade histórica: Longa duração e desenho, in *Re-Habitar Centros Antigos*, Associação dos Arquitetos Portugueses, p. 2

⁴⁷ *Ibidem*, p. 14

⁴⁸ Cuerva, E., Urbano, J., & Cornadó, C. (2019). Recovering industrial heritage: Restoration of the wine cellar cooperative in Falset (Catalonia, Spain). *Buildings*, vol. 9, n.º 12, p. 4

atividades económicas mais relevantes para o desenvolvimento local. Neste contexto, os edifícios associados à produção vinícola adquiriram particular atenção e valorização, sobretudo pelo seu papel na afirmação da identidade cultural dos territórios.⁴⁸

Assim, apesar das adegas cooperativas da região da Bairrada não se encontrarem formalmente classificadas como património industrial, considera-se pertinente enquadrá-las neste conceito. A ausência de classificação oficial não compromete o reconhecimento do seu valor histórico, social e arquitetónico, nem a necessidade de as preservar. A conservação destas construções permite uma compreensão mais aprofundada da história e das dinâmicas sociais das comunidades, criando oportunidades para a valorização cultural e para o desenvolvimento local.

*



[58] Adega coberta por uma estrutura totalmente em madeira, com tanques em pedra e, ao fundo, uma prensa, também de madeira.

4. Estratégias de Intervenção Arquitetónica

4.1. Potencialidades de reabilitação

Num contexto de emergência climática e esgotamento de recursos naturais, torna-se essencial repensar o papel da arquitetura. Como refere Pedro Gadanho, “os arquitetos devem resistir à tentação natural de aproveitar qualquer oportunidade para construir um novo edifício [...]”. O autor sublinha, ainda, que “[...] existem alternativas viáveis para a reciclagem de construções existentes [...]” e salienta “[...] a necessidade urgente de avançar para práticas de reabilitação e renovação”.⁴⁹

Considera-se, então, uma nova dimensão do conceito de objeto a proteger. Para além da idade e do seu testemunho histórico, deve-se ter em conta a importância que construções existentes tiveram no território e no meio social onde se encontram, muitas em estado crítico de degradação. De acordo com o Comité Internacional para a Conservação do Património Industrial:

“O património industrial reveste um valor social como parte do registo de vida dos homens e mulheres comuns e, como tal, confere-lhes um importante sentimento identitário. Na história da indústria, da engenharia, da construção, o património industrial apresenta um valor científico e tecnológico, para além de poder também apresentar um valor estético, pela qualidade da sua arquitectura, do seu *design* ou da sua concepção. [...] A adaptação coerente, assim como a reutilização, podem constituir formas apropriadas e económicas de assegurar a sobrevivência de edifícios industriais, e devem ser encorajadas mediante controlos legais apropriados, conselhos técnicos, subvenções e incentivos fiscais.”⁵⁰

Deverá, também, ser considerado o pensamento de Álvaro Domingues, que justifica a reconstrução, reconversão, reutilização e remodelação quando concede ao território o atributo de *movimento*, por se encontrar em constante mutação a acompanhar os sempre instáveis significados sociais que o definem.

“Ao invés de ser uma definição clara, estática e universal, território possui uma historicidade mais ou menos problemática ou conflituosa, uma variação enorme de afloramentos através dos quais se manifesta. Território - parecendo que sempre existiu - é impossível de definir à partida, de modo absoluto; é um processo em contínua construção; decorre de um *processo de territorialização* aberto e que vai acolhendo significados e regras de jogo”.⁵¹ Nesse sentido, “[...] o território não pode ser pensado apenas como um ‘objeto’ mas como uma resultante mais ou menos instável de ações continuadas ‘sobre o território’ - um processo e não uma coisa [...]”.⁵²

Atualmente, a reciclagem de construções existentes pode conter, em si mesma, oportunidades para a utilização de fundos comunitários, como é o exemplo da requalificação da antiga Adega Cooperativa de Vila Verde, fi-

⁴⁹ Gadanho, P. (2022), *Climax change! How architecture must transform in the age of ecological emergency*, Actar Publishers, p. 11. Tradução da autora.

⁵⁰ The International Committee for the Conservation of Industrial Heritage (2003), *Carta de Nizhny Tagil sobre o património industrial*

⁵¹ Domingues, A. (2015), Retóricas do território, in *Território: Casa comum*, Faculdade de Arquitetura da Universidade do Porto, p. 34

⁵² *Ibidem*, p. 36

nanciado pelo programa operacional regional Norte 2020, através do Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional, no valor de mais de dois milhões de euros. A Câmara Municipal local afirma, em comunicado, que “a par da área preparada para acolher grandes eventos e espetáculos, a estrutura abre espaço ao desenvolvimento do projeto do Museu do Vinho, sendo apontada como um novo polo de dinamização cultural do concelho”.⁵³ É, ainda, apelativa à iniciativa privada, como demonstra a (polémica) entrega do Palácio do Freixo e do edifício das Moagens Harmonia ao Grupo Pestana Pousadas, em 2006, pela Câmara Municipal do Porto.⁵⁴ Apesar de, em 2005, Álvaro Domingues ter destacado a importância do edifício das Moagens Harmonia como um exemplar raro da arquitetura industrial a vapor, valorizando o projeto inovador, as tecnologias e os materiais utilizados, e sublinhando que a sua preservação só é completa quando considerada no contexto da função histórica que o edifício desempenhou⁵⁵, a autarquia entregou o palácio e as moagens ao consórcio hoteleiro no ano seguinte.

No entanto, podem surgir constrangimentos à reconversão de estruturas em desuso, seja pelo enquadramento legal, que pode limitar, ou mesmo inviabilizar, a atribuição de uma nova finalidade de uso, seja pela falta de vias de comunicação e de transporte público, seja, ainda, pela oposição da opinião pública relativamente ao projeto proposto. Como exemplo dessa oposição, Mário Bruno Pastor recorda a entrevista dada pelo arquiteto Rogério de Azevedo ao jornal *O Comércio do Porto*, em 1952, a propósito da polémica, na altura, sobre a eventual demolição do Palácio de Cristal, hoje Super Bock Arena - Pavilhão Rosa Mota, onde este afirmava que:

“a proclamada ruína que servia de pretexto à demolição do Palácio, é faca de dois gumes, pois que servindo para justificar a demolição, pode também significar desprezo, desmazelo, descuido, abandono, ou pobreza...”⁵⁶

Ainda assim, torna-se pertinente refletir sobre a reabilitação das antigas adegas cooperativas, atualmente desativadas. Como já referido, a preservação dos edifícios existentes permite conservar a expressão material de uma atividade que marcou o território e a identidade das comunidades locais. No entanto, preservar estas estruturas não implica manter a sua função original. Pelo contrário, a reabilitação constitui uma oportunidade para atribuir novos usos a estes edifícios, adequados às necessidades atuais. Estas construções podem ser adaptadas a programas diversos, de natureza cultural, educativa ou social, desde que as intervenções respeitem os valores patrimoniais do edifício e a sua linguagem formal. Desta forma, a história destes lugares permanece inscrita na sua arquitetura, independentemente do novo uso que lhe venha a ser atribuído. A reabilitação surge, então, como uma estratégia que conjuga conservação e transformação, permitindo que estas estruturas permaneçam presentes e ativas na vida do território, não necessariamente associadas à produção de vinho, mas reintegradas com novos propósitos.

⁵³ O Minho (2023, 7 de junho), *Eis o interior da Adega Cultural de Vila Verde (abre para o Santo António)*, <https://ominho.pt/eis-o-interior-da-adega-cultural-de-vila-verde-abre-para-o-santo-antonio/>

⁵⁴ Pastor, M. B. (2022), Debates, intervenções e perdas em torno de património industrial portuense: Uma revisão sinóptica de alguns casos em apreço (1952-2022), *Cadernos de Sociomuseologia*, vol. 64, n.º 20, p. 59

⁵⁵ Público (2005, 6 de junho), *Qual o valor do edifício das Moagens Harmonia?* <https://www.publico.pt/2005/06/06/jornal/qual-o-valor-do-edificio-das-moagens-harmonia-24296>

⁵⁶ Pastor, M. B. (2022), Debates, intervenções e perdas em torno de património industrial portuense: Uma revisão sinóptica de alguns casos em apreço (1952-2022), *Cadernos de Sociomuseologia*, vol. 64, n.º 20, p. 54



[59] Quatro mulheres lavam os cestos de uvas após a vindima e, ao fundo, também dentro de água, um carro de bois.

[60] Três mulheres posam na vinha em Anadia, com folhas de videira nas mãos (c. 1950).



4.2. Princípios orientadores

O movimento *New European Bauhaus* apresenta-se como uma iniciativa estratégica da Comissão Europeia, orientada por “um triângulo de três valores fundamentais indissociáveis”⁵⁷: beleza, sustentabilidade e inclusão, que procura aplicar estes princípios em práticas concretas. A beleza não se limita à estética tradicional, abrangendo a criação de espaços, objetos e ambientes que promovam o bem-estar. A sustentabilidade constitui o pilar ecológico do movimento, procurando soluções que reduzam o impacto ambiental e que combatam as alterações climáticas. A inclusão refere-se ao acesso equitativo aos espaços e benefícios das transformações urbanas e arquitetónicas, de modo a combater as desigualdades sociais, económicas e territoriais.

A funcionalidade assume, nesta perspetiva, um papel determinante, ao garantir a adequação dos espaços requalificados às necessidades contemporâneas. A economia de meios baseia-se na racionalização e eficiência dos recursos utilizados. A circularidade, por fim, remete para a aplicação dos princípios da economia circular no processo projetual, incentivando a reutilização de materiais, a adaptabilidade dos espaços e o prolongamento do seu ciclo de vida.

Em pontos distintos do país (Guimarães e Évora), surgem dois exemplos que configuram a aplicação destes princípios:

O Centro Avançado de Formação Pós-Graduada, em Guimarães acolhe as áreas de mestrado e de doutoramento da Universidade do Minho. Resultou da intervenção em vários edifícios de uma antiga zona industrial, edifícios descaracterizados por múltiplas operações de restauro e processos de adequação com recurso a materiais diversos. Na execução da intervenção, as adições foram removidas e preservada a imagem inicial e a volumetria dos edifícios.⁵⁸

O Complexo de Artes e Arquitetura da Universidade de Évora, resulta do concurso público lançado pela Universidade de Évora para a requalificação da antiga Fábrica dos Leões, de 1916. Pretendia-se a criação de um espaço para instalar os Departamentos de Arquitetura, Artes Visuais e Design e de Artes Cénicas desta universidade. Os vencedores do concurso (os *ateliers* de Inês Lobo e João Maria Ventura Trindade, em coautoria) procuraram preservar as partes do edificado que reunissem condições de reaproveitamento. Assim, na construção nova foi privilegiada a utilização de elementos metálicos para manter a intervenção enquadrada no contexto da construção industrial.⁵⁹

O passado industrial também pode ser reinventado através da cultura. Os valores culturais integrados na arquitetura histórica tornam-se essenciais no processo de conversão, sendo a reutilização cultural de edifícios do património industrial um dos métodos de intervenção. A competição pelo título de “Capital Europeia da Cultura” levou várias cidades, com um rico passado industrial, a tentar obter o estatuto de Capital da Cultura, como foi o caso de Glasgow, Liverpool, Roterdão, Essen, Linz, Génova, Marselha, Lille ou Pécs.

⁵⁷ European Commission (2021), *Communication from the Commission to the European Parliament, the Council, the European Economic and Social Committee and the Committee of the Regions: New European Bauhaus - Beautiful, sustainable, together*, p. 4. Tradução da autora.

⁵⁸ Espaço de Arquitetura, Centro Avançado de Formação Pós-Graduada, <https://espaco-dearquitetura.com/projetos/centro-avancado-de-formacao-pos-graduada/>

⁵⁹ Público (2014, 16 de março), *Três Edifícios na obra de Inês Lobo*, <https://www.publico.pt/2014/03/16/culturaipilon/noticia/tres-edificios-na-obra-de-ines-lobo-1628462>

A transformação de extensas áreas industriais antigas em espaços dedicados à cultura e à criatividade foi um elemento essencial no processo de revitalização destes antigos centros industriais urbanos.

A cultura pode, também, servir de ligação entre o passado e o futuro, facilitando a relação emocional da comunidade com a sua história, muitas vezes esquecida. A implementação de programas de regeneração urbana baseados na cultura é, portanto, um dos principais métodos de intervenção no planeamento territorial. Não se trata, apenas, da reabilitação de um ou mais edifícios, mas de complexos edificados obsoletos, cuja relevância histórica se perdeu ao longo do tempo. Entre os vários exemplos possíveis, o texto de Didier Paris e Thierry Baert, destaca a forte ligação entre a população local e o legado arquitetónico do período industrial, e afirma que a regeneração através da cultura de uma área extensa “não é apenas uma resposta à falta de atratividade da região, é também uma questão de autoestima e orgulho para a comunidade”.⁶⁰ Na Alemanha, em 2010, quando Essen recebeu o título de CEC, foi desenvolvido um programa sob o lema “Mudança através da Cultura - Cultura através da Mudança”, que procurava uma transformação radical da maior região mineira da Europa, em declínio desde a década de 1970. A decisão dos organizadores surgiu da necessidade de transformar a antiga zona industrial para a realização de uma exposição internacional dedicada à arquitetura (Internationale Bauausstellung Emscher Park). Em vez de se recorrer ao planeamento urbano, optou-se pela reutilização de edifícios industriais, na valorização do património existente, no respeito pela ecologia e na promoção turística através de grandes eventos culturais. A cidade alemã baseou, então, a sua estratégia cultural em dois conceitos principais: “Cultura como motor”, que implica a utilização do património industrial para criar uma economia cultural e criativa, mas também para abordar os problemas ecológicos da região, e “Criatividade para a Europa”, que promove a transformação de uma sociedade industrial numa sociedade criativa, através da utilização de atividades culturais.⁶¹

⁶⁰ Paris, D., & Baert, T. (2011), Lille 2004 and the role of culture in the regeneration of Lille métropole, *Town Planning Review*, vol. 82, n.º 1, *apud* Trifa, R. -M. (2018), Preservation and transformation: The role of industrial heritage in urban regeneration, *Acta Technica Napocensis: Civil Engineering & Architecture*, vol. 61, n.º 3, p. 191. Tradução da autora.

⁶¹ *Ibidem*, p. 192

A conjugação dos princípios referidos e dos exemplos dados, permite estabelecer uma referência conceptual que servirá de base à definição e justificação da proposta para a requalificação de uma ou mais adegas, que é o alvo deste estudo. Esta abordagem permitirá, ainda, responder aos desafios atuais do território, promovendo a inovação, a responsabilidade ambiental, a valorização patrimonial e a inclusão social.



[61] Mulheres na vinha colhem cachos de uvas.

[62] Mulher colhe cachos de uvas das videiras e coloca-os num cesto de vime (1953).



4.3. Casos internacionais

Em França, um dos países pioneiros do movimento cooperativo, conforme mencionado anteriormente (1.2), a reabilitação das adegas cooperativas tem revelado uma multiplicidade de usos, permitindo que estas construções se integrem, de forma significativa, na vida contemporânea das comunidades.

Consideradas testemunhas de um tempo ainda recente da vida na região, o futuro destas construções foi objeto de debates na sociedade local: defendia-se substituir por adegas tecnicamente mais evoluídas, para relançar a produção e o comércio do vinho; outros propunham uma operação imobiliária, dada a proximidade do terreno ao centro da povoação; defendiam alguns que se deveria preservar o edifício, a qualquer preço, dado o seu simbolismo de uma identidade profissional e local.

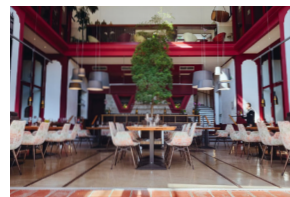
Como resultado destes debates, algumas adegas mantêm a atividade vinícola, mesmo quando vendidas ou arrendadas a vinicultores individuais, enquanto outras foram adaptadas a projetos que combinam gastronomia, cultura e turismo. Em Bélesta, por exemplo, o projeto combinou a promoção dos vinhos da propriedade com a criação de um restaurante e de um hotel, cujos quartos se encontram nas antigas ânforas de fermentação.

Intervenções de carácter cultural e artístico são, também, recorrentes. Em Saint-Just, a adega, construída em 1913, foi transformada numa galeria de arte, no início dos anos 2000. Em 2018, foi adaptada para funcionar como espaço de *coworking*, preservando os valores do seu passado cooperativo e reutilizando elementos arquitetónicos originais.

Várias cooperativas vitivinícolas foram, ainda, reconvertidas para usos públicos e comunitários. Em Allègre-les-Fumades, a reabilitação da antiga adega cooperativa deu origem a um projeto administrativo, cultural e turístico, que integra a Câmara Municipal, salas de exposições e espetáculos, o posto de turismo, e uma biblioteca, tendo o edifício original sido duplicado por um volume de proporções semelhantes.

De uma forma ou outra, as antigas adegas representam um recurso para novos projetos, e não necessariamente ligados ao vinho, como demonstram estas iniciativas. A reabilitação das adegas cooperativas permite conciliar a preservação arquitetónica e histórica com iniciativas culturais, educativas, turísticas e comunitárias. A flexibilidade na organização interior permite que a demolição deixe de ser a única alternativa, favorecendo a adaptação a novas funções, e garantindo, assim, a preservação da memória associada ao uso cooperativo.

Assim, conservar, adaptar, transformar, destruir, desativar ou reutilizar, são opções sempre em aberto. Contudo, esta decisão é, também, um ato político. A estratégia de intervenção arquitetónica deve, por isso, ser complementada por uma análise das atuais dinâmicas económicas e sociais.⁶²



[63] Restaurante da antiga Adega Cooperativa de Bélesta, com a estrutura original visível.



[64] Vista do piso superior da antiga Adega Cooperativa de Saint-Just, destinado ao *coworking* em *open space*. No piso intermédio situam-se os escritórios fechados, para utilização individual, instalados nas antigas ânforas de fermentação, e, no piso inferior, as salas de reuniões.



[65] Vista exterior do edifício da antiga Adega Cooperativa de Allègre-les-Fumades, destacando, do lado esquerdo, o volume adicionado e, do lado direito, a fachada norte (N) original.

⁶² Touzard, J. -M., & Conseil Régional du Languedoc-Roussillon (2010), Les caves coopératives: L'affirmation d'un patrimoine régional pour le XXI^e siècle, *Lieux Dits*, pp. 223-225

[66] Grupo de trabalhadores, durante a vindima, carrega, aos ombros, cestos de vime cheios de uvas, possivelmente em direção ao carro de bois.



4.4. Cenários projetuais

A reabilitação das antigas adegas cooperativas da região da Bairrada deve, então, considerar a preservação patrimonial e a adaptação funcional, orientando-se pelos princípios de beleza, sustentabilidade, inclusão, funcionalidade, economia de meios e circularidade, apresentados no subcapítulo 4.2.

Neste contexto, propõe-se preservar, apenas, a estrutura original construída pela JNV, de modo a recuperar a clareza formal e a identidade construtiva que caracterizaram o desenho inicial destas construções. O interior das adegas é totalmente adaptável, permitindo a reorganização dos espaços de acordo com as funções pretendidas. É igualmente importante implementar soluções que reduzam o consumo de recursos e promovam a eficiência energética, assim como o reaproveitamento de materiais, tanto na manutenção das estruturas preservadas como nas adições, que, quando necessárias, devem dialogar com a preexistência. A acessibilidade deve ser assegurada, assim como a participação da comunidade local, através do envolvimento ativo nos processos de planeamento e definição dos usos, garantindo o seu aproveitamento por diferentes públicos.

A envolvente próxima assume, também, particular relevância na definição de possíveis usos futuros, como analisado no subcapítulo 3.5. Em Mogofores e Vilarinho do Bairro, a presença de equipamentos comunitários sugere um potencial elevado para funções de carácter social, cultural ou educativo. Por sua vez, a adega da Mealhada, inserida num contexto urbano mais diversificado, apresenta possibilidades para atividades culturais, recreativas ou de serviços, privilegiando aquelas que reforcem a integração da edificação histórica na malha urbana envolvente. De notar que qualquer estratégia de reabilitação ou adaptação futura deve considerar, também, o estacionamento atual, reduzido na adega de Vilarinho do Bairro e inexistente em Mogofores e na Mealhada.

Desta forma, a reabilitação destas adegas preserva o que é estrutural e identitário, reconhecendo a relevância da obra da JNV, e garantindo que o património industrial vinícola permaneça relevante e apto para acolher novas funções. Ainda assim, importa sublinhar que estas estratégias de intervenção consistem em propostas teóricas que dependem, entre outros fatores, da afetação de orçamento público quando concebidas para fins públicos ou sociais, ou de estudos de viabilidade económica quando direcionadas para atividades do mercado.

Considerações finais

A presente dissertação analisou as adegas cooperativas da Bairrada no contexto da intervenção da JNV, procurando compreender o seu papel enquanto património industrial e elemento identitário da região.

O estudo evidenciou a importância histórica e social destas construções, destacando a variedade arquitetónica resultante de diferentes condições de implantação, das necessidades específicas de cada comunidade e das opções de projeto dos autores envolvidos. Apesar de algumas semelhanças funcionais e da existência de um modelo-base, as adegas cooperativas não apresentam uma identidade arquitetónica uniforme. A pluralidade de modelos de construção não é, contudo, um atributo que caracterize a região. Podemos afirmar antes que as construções empreendidas pela JNV refletem as distintas abordagens aplicadas a cada unidade, com diferentes conceções estéticas, a que se juntou uma multiplicidade de materiais aplicados. Algumas destas adegas foram construídas de raiz, outras resultaram do aproveitamento de instalações preexistentes, e cada projeto respondeu a condições locais específicas. Esta diversidade impede a existência de um denominador comum, o que reforça a necessidade de cada construção ser analisada e valorizada individualmente.

Reconhece-se que este estudo encontrou algumas dificuldades no acesso a documentos, uma vez que não foi possível localizar as plantas originais das adegas construídas pela JNV. No entanto, foi possível ultrapassar esta limitação através da análise das plantas de ampliações posteriores, da década de 1990, no caso das adegas de Mogofores e Vilarinho do Bairro, bem como da recolha de material fotográfico antigo das várias adegas, que permitiu compreender a configuração inicial das construções. Este desafio reforçou a importância do cruzamento de diferentes fontes e da valorização da documentação existente.

A análise demonstrou que a planificação e construção de uma rede de adegas cooperativas correspondeu a um momento de afirmação do movimento cooperativo e teve um papel central na vida económica e social das comunidades, apesar do programa proposto pela JNV não se ter cumprido integralmente. As atuais condições sociais e políticas, assim como as características do setor, não contemplam a necessidade de uma rede de adegas controladas pelo poder estatal, e esta nova realidade, no entender deste estudo, atribui à mudança de paradigma a oportunidade de (re)afirmação destas construções. O papel simbólico que desempenham na identidade da Bairrada, consolida-as como marcos da memória coletiva.

Apesar de muitas terem sido abandonadas após deixarem de ser funcionalmente úteis, a investigação revela que continuam a ter potencial significativo para a população. A sua localização estratégica, muitas vezes afastada dos núcleos urbanos, mas integrada em vias de comunicação ainda ativas, permite a sua reutilização adaptada a outras funções, sejam culturais, educativas, turísticas ou sociais, sem comprometer os elementos estruturais originais.

As unidades industriais, classificação onde estas adegas se enquadram, apesar de edificadas em pontos periféricos, podem tornar-se elementos centrais do organismo urbano, porque são, segundo este estudo, um património que merece uma segunda oportunidade, ao preservar elementos com significado da sua origem e propondo novas formas de utilização.

Como descrito anteriormente (4.1), recuperar uma adega, ou qualquer outra unidade produtiva obsoleta, para voltar a ser uma referência para a comunidade, pode levantar questões sensíveis sobre o tipo de intervenção arquitetónica que respeite a sua autenticidade e se adapte a novas funções. Ainda que consideremos, atualmente, que o conjunto de adegas promovidas pela JNV, as da zona da Bairrada em particular, não possuem estatuto estético arquitetonicamente relevante, não se poderá desconsiderar a "nostalgia" de uma época passada ou contribuir para a negação de uma identidade social anterior. Optar pelo abandono do edificado, esperando que a erosão e o musgo devam as ruínas e a sua história, "[...] pode também significar desprezo, desmazelo, descuido, abandono, ou pobreza..."⁶³

Este estudo demonstra que a subestimação deste património e o não reconhecimento do seu potencial de reutilização, que tem levado estas estruturas ao abandono, pode representar uma perda irreversível de recursos culturais. A intervenção em antigas instalações industriais pode ser vista como um elemento-chave em projetos de regeneração urbana, e pode proporcionar a reestruturação do tecido urbano. A adaptação dos espaços industriais a novas utilizações representa uma alternativa à demolição, contribuindo, assim, para o desenvolvimento sustentável do território.

A experiência nacional e internacional comprova que esta reutilização é viável e traz benefícios concretos, mostrando que o aproveitamento do edificado existente é uma estratégia eficaz para integrar o património na vida contemporânea das comunidades. Como afirma Raluca-Maria Trifa, o turismo cultural, ferramenta utilizada para a revitalização industrial, tem as suas origens em França, desde 1960, e:

"[...] o aumento do número de edifícios industriais transformados em museus, bem como o desenvolvimento de itinerários temáticos para o estudo e promoção das atividades industriais (como a Rota Europeia do Património Industrial) são testemunho dos benefícios culturais e sociais resultantes da integração do património industrial na vida da comunidade, através do turismo."⁶⁴

Entretanto, esta autora alerta que, ao intervir na unidade, esta pode perder a sua coerência, tornando-se incompreensível, mas, por outro lado, manter a unidade industrial inalterada limita as possibilidades de reutilização e de desenvolvimento do objeto patrimonial. Assim, conclui, a vontade de preservar totalmente os vestígios da época industrial é tão inoportuna como a opção de apagar completamente a história.⁶⁵

Este exercício de Dissertação procura, então, ser um contributo para

⁶³ Pastor, M. B. (2022), Debates, intervenções e perdas em torno de património industrial portuense: Uma revisão sinóptica de alguns casos em apreço (1952-2022), *Cadernos de Sociomuseologia*, vol. 64, n.º 20, p. 54

⁶⁴ Trifa, R. -M. (2015), Structure, de-structure, re-structure. The seconde life of industrial heritage, *Acta Technica Napocensis: Civil Engineering & Architecture*, vol. 58, n.º 4, p. 53. Tradução da autora.

⁶⁵ *Ibidem*, p. 54

a reflexão sobre o património industrial, que as adegas analisadas representam, um contributo para o debate que atenda à preservação e valorização daquelas unidades, não apenas para que se resgate a memória histórica do abandono em que se encontram, mas como a oportunidade para reforçar a identidade da comunidade local e promover o desenvolvimento da região, transformando o passado em recurso para o presente e para o futuro.

*

Glossário

Área de influência Área onde uma entidade, organização ou instalação atua, considerando o alcance das suas atividades no meio social e geográfico.

Área de jurisdição Território onde uma entidade ou organização (como a JNV) possui autoridade para atuar.

Bica aberta Processo de vinificação em que a fermentação do mosto realiza-se separado das partes sólidas da uva.

Destilação Técnica de separação de substâncias com diferentes pontos de ebulição, utilizada nas destilarias das adegas para a obtenção de aguardente a partir do bagaço ou do vinho.

Fermentação Processo de transformação do açúcar das uvas em álcool etílico e gás carbónico, por ação de leveduras. É através desta fermentação que o sumo da uva se converte em vinho.

Lastro Peso que se coloca no porão do navio (ou de outra embarcação) para aumentar a sua estabilidade.

Mosto Conjunto formado pelo sumo de uva, que pode conter partes sólidas como polpa, pele e sementes, resultante do esmagamento das uvas, destinado à fermentação alcoólica.

Vinicultura Todas as etapas da produção (vinificação, ou seja, transformação da uva em vinho), da preservação, engarrafamento e comercialização.

Viticultura Conhecimento, estudo, técnica e produção da uva destinada ao consumo, à produção de vinho ou de uva passa.

Vitivinicultura Denominação para o conjunto das duas atividades anteriores, da cultura da vinha e do fabrico do vinho.

As definições apresentadas foram elaboradas a partir do trabalho de campo realizado e de fontes bibliográficas, como António Maçanita, *Dicionário do Vinho*; e Porto Editora, *Dicionário Infopédia da Língua Portuguesa*.

Fontes bibliográficas

Amaral, D. (2017). *Da Lusitânia a Portugal: Dois mil anos de história* (pp. 29-35). Bertrand Editora. Disponível em: <https://recursos.portoeditora.pt/recurso?id=15919334>

Livros

Domingues, A. (2015). Retóricas do território. In *Território: Casa comum* (pp. 28-37). Faculdade de Arquitetura da Universidade do Porto. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/303524465_Territorio_Casa_Comum

Domingues, M. M. (1993). *A Junta Nacional do Vinho: A planificação de uma rede de adegas cooperativas*. ISA

Freire, D. (2010). *Produzir e beber: A questão do vinho no Estado Novo* (pp. 13-35). Âncora Editora. Disponível em: <https://www.researchgate.net/publication/268035982>

Gadanh, P. (2022). *Climax change! How architecture must transform in the age of ecological emergency*. Actar Publishers

Junta Nacional Do Vinho (1952). *Adegas Cooperativas*. Junta Nacional do Vinho

Mayson, R. (2005). *Os vinhos e vinhas de Portugal*. Europa-América

Miguel, A. C., & Oliveira, R. V. (1952). *Planificação de uma rede de adegas cooperativas para a área de jurisdição da JNV* (1.^a parte). Junta Nacional do Vinho

Oglethorpe, M. (2021). Making our past work for a sustainable future. In *Cultura material, cultura científica: Património industrial para o futuro* (pp. 19-24). Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade Nova de Lisboa. Disponível em: <https://www.cm-seixal.pt/sites/default/files/documents/cmc-cpi-ih4-book.pdf>

Pinto, M., Chambel, A., & Cardoso, A. (1998). *Os vinhos da Bairrada*. Chaves Ferreira

Brunori, G., & Rossi, A. (2000). Synergy and coherence through collective action: Some insights from wine routes in Tuscany. *Sociologia Ruralis*, vol. 40, n.º 4, pp. 409-423. Disponível em: https://www.academia.edu/1778013/Synergy_and_coherence_through_collective_action_some_insights_from_wine_routes_in_Tuscany

Artigos

Canto Moniz, G. (2005). Arquitectos e políticos: A arquitetura institucional em Portugal nos anos 30. *DC: Revista de Crítica Arquitectónica*, n.º 13-14, pp. 68-79. Disponível em: <https://hdl.handle.net/10316/101285>

Chipperfield, D. (2013). David Chipperfield: Sortir du soliloque architectural. *L'Architecture d'Aujourd'hui*, n.º 393, pp. 20-47. Disponível em: <https://www.larchitecturedaujourdhui.fr/wp-content/uploads/2016/02/AAUK>

Cuerva, E., Urbano, J., & Cornadó, C. (2019). Recovering industrial heritage: Restoration of the wine cellar cooperative in Falset (Catalonia, Spain). *Buildings*, vol. 9, n.º 12. Disponível em: <https://www.researchgate.net/publication/337898619>

Freire, D. (1999). Propaganda vinícola no Estado Novo. A bebida nacional. *História*, n.º 10, pp. 21-28. Disponível em: https://www.academia.edu/7159676/AUTHOR_Propaganda_vitícola_no_Estado_Novo_A_bebida_nacional_Wine_propaganda_during_the_Estado_Novo_The_national_drink

Inácio, A. I. (2008). O enoturismo: Da tradição à inovação, uma forma de desenvolvimento rural. In *Actas do III Congresso de Estudos Rurais*. Universidade do Algarve. Disponível em: https://sper.pt/oldsite/IIICER/Comunicacoes/AnaIsabelInacio_com.pdf

Mendes, M. (1998). Da intervenção na cidade histórica: Longa duração e desenho. In *Re-Habitar Centros Antigos*. Associação dos Arquitetos Portugueses

Pastor, M. B. (2022). Debates, intervenções e perdas em torno de património industrial portuense: Uma revisão sinóptica de alguns casos em apreço (1952-2022). *Cadernos de Sociomuseologia*, vol. 64, n.º 20. Disponível em: <https://doi.org/10.36572/csm.2022.vol.64.04>

Touzard, J. -M., & Conseil Régional du Languedoc-Roussillon (2010). Les caves coopératives: L'affirmation d'un patrimoine régional pour le XXI^e siècle. *Lieux Dits*, pp. 217-229. Disponível em: <https://hal.inrae.fr/hal-02824618v1/document>

Trifa, R. -M. (2018). Preservation and transformation: The role of industrial heritage in urban regeneration. *Acta Technica Napocensis: Civil Engineering & Architecture*, vol. 61, n.º 3, pp. 186-197. Disponível em: https://www.academia.edu/37734636/Preservation_and_Transformation_The_Role_of_Industrial_Heritage_in_Urban_Regeneration

Trifa, R. -M. (2015). Structure, de-structure, re-structure. The seconde life of industrial heritage. *Acta Technica Napocensis: Civil Engineering & Architecture*, vol. 58, n.º 4, pp. 48-55. Disponível em: https://www.academia.edu/37734617/Structure_De_structure_Re_structure_The_Second_Life_of_Industrial_Heritage

Trabalhos académicos

Livramento, P. S. (2023). *Memória, território, identidade. Percurso pelas adegas cooperativas da Junta Nacional do Vinho* (Dissertação de Mestrado, Faculdade de Arquitetura da Universidade do Porto). Disponível em: <https://hdl.handle.net/10216/156256>

Lopes, D. M. (2012). *Arquitetura industrial em Portugal no século XX: Para o (re)conhecimento das adegas cooperativas da Junta Nacional do Vinho* (Dissertação de Mestrado, Departamento de Arquitetura da Universidade de Évora).

Disponível em: <http://hdl.handle.net/10174/17990>

Santos, A. J. (1958). *Uma adega cooperativa* (CODA, Escola Superior de Belas Artes do Porto). Disponível em: <https://hdl.handle.net/10405/48135>

European Commission (2021). *Communication from the Commission to the European Parliament, the Council, the European Economic and Social Committee and the Committee of the Regions: New European Bauhaus - Beautiful, sustainable, together*. Disponível em: https://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:fdc74aac-1625-11ec-b4fe-01aa75ed71a1.0001.02/DOC_1&format=PDF

Documentos institucionais

Instituto da Vinha e do Vinho (2022). *Caderno de especificações: DO Bairrada*. Disponível em: [https://www.ivv.gov.pt/np4/%7B\\$clientServletPath%7D/?newsId=8617&fileName=CE DO Bairrada AM01 dez2022.pdf](https://www.ivv.gov.pt/np4/%7B$clientServletPath%7D/?newsId=8617&fileName=CE DO Bairrada AM01 dez2022.pdf)

The International Committee for the Conservation of Industrial Heritage (2003). *Carta de Nizhny Tagil sobre o património industrial*. Disponível em: <https://ticcih.org/wp-content/uploads/2013/04/NTagilPortuguese.pdf>

Miguel, A. C. (2021). O tempo do cooperativismo agrícola em Portugal. *Cultivar. Cadernos de análise e prospetiva*, n.º 24, pp. 77-86. Disponível em: https://www.gpp.pt/images/GPP/O_que_disponibilizamos/Publicacoes/CULTIVAR_24/cultivar_24.pdf

Decreto-Lei n.º 23 231 (1933, 17 de novembro). *Diário da República*, 1.ª série, n.º 263. Disponível em: <https://files.diariodarepublica.pt/1s/1933/11/26300/20052009.pdf>

Legislação

Decreto-Lei n.º 27 977 (1937, 19 de agosto). *Diário da República*, 1.ª série, n.º 193. Disponível em: <https://files.diariodarepublica.pt/1s/1937/08/19300/08520857.pdf>

Comissão Vitivinícola da Bairrada. *Bairrada - Denominação de Origem*. Disponível em: <https://www.cvbaIRRada.pt/pt/regiao-1500/>

Websites

Espaço de Arquitetura. *Centro Avançado de Formação Pós-Graduada*. Disponível em: <https://espacodearquitetura.com/projetos/centro-avancado-de-formacao-pos-graduada/>

Rota da Bairrada. *Estação Vitivinícola*. Disponível em: <https://rotadabairrada.pt/pt/onde-ir/estacao-vitivinicola>

Instituto da Vinha e do Vinho. *A vinha e o vinho em Portugal*. Disponível em: <https://www.ivv.gov.pt/np4/47/>

O Minho (2023, 7 de junho). *Eis o interior da Adega Cultural de Vila Verde (abre para o Santo António)*. Disponível em: <https://ominho.pt/eis-o-interior-da-adega-cultural-de-vila-verde-abre-para-o-santo-antonio/>

Porto Editora. *Bairrada*. In *Dicionário infopédia de Toponímia*. Disponível em: <https://www.infopedia.pt/dicionarios/toponimia/Bairrada>

Público (2005, 6 de junho). *Qual o valor do edifício das Moagens Harmonia?* Disponível em: <https://www.publico.pt/2005/06/06/jornal/qual-o-valor-do-edificio-das-moagens-harmonia-24296>

Público (2014, 16 de março). *Três Edifícios na obra de Inês Lobo*. Disponível em: <https://www.publico.pt/2014/03/16/culturaipsilon/noticia/tres-edificios-na-obra-de-ines-lobo-1628462>

Wines of Portugal. *Bairrada*. Disponível em: <https://winesofportugal.com/pt/descobrir/regioes-vitivícolas/bairrada/>

Fontes iconográficas

- [1] Johnson's, H. (1999), *História universal do vinho*. Litexa, p. 21
- [2] Isidoro, A. (2007). *Fotografias com Histórias/ Photographs with Stories* [Catálogo de exposição]. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas (atualmente Gabinete de Planeamento, Políticas e Administração Geral), p. 30
- [3] Fotografia de autor desconhecido (c. 1950), Arquivo Municipal de Lisboa. *A Agricultura na Arte Portuguesa, escolha de uvas*, ART022901
- [4] Freire, D. (1999). Propaganda vinícola no Estado Novo. A bebida nacional. *História*, n.º 10, p. 23. Disponível em: <https://www.researchgate.net/publication/268035982>
- [5-6] Cartazes de Mário Costa (1938), Arquivo Fotográfico do IVV
- [7] Fotografia de autor desconhecido (s.d.), Comissão de Coordenação e Desenvolvimento da Região Centro
- [8] Miguel, A. C., & Oliveira, R. V. (1952). *Planificação de uma rede de adegas cooperativas para a área de jurisdição da JNV* (1.ª parte). Junta Nacional do Vinho, pp.162-163
- [9] Miguel, A. C., & Oliveira, R. V. (1952). *Planificação de uma rede de adegas cooperativas para a área de jurisdição da JNV* (1.ª parte). Junta Nacional do Vinho, p. 296
- [10] Fotografia de Artur Pastor (c. 1960), Arquivo Fotográfico do IVV
- [11] Elaboração da autora (2025)
- [12] Desenho da autora (2025)
- [13-14] Elaboração da autora (2025), a partir de imagens do Google Earth (2024)
- [15-20] Fotografias da autora (2025)
- [21] Desenho da autora (2025)
- [22-23] Elaboração da autora (2025), a partir de imagens do Google Earth (2025)
- [24-26] Fotografia da autora (2025)
- [27] Fotografia de autor desconhecido (s.d.), Acervo da Adega Cooperativa de Cantanhede
- [28] Desenho da autora (2025)
- [29-32] Fotografias da autora (2025)
- [33-34] Desenhos da autora (2025)
- [35-36] Elaboração da autora (2025), a partir de imagens do Google Earth (2024)

- [37-38] Fotografias da autora (2025)
- [39] *Diário de Aveiro* (1985, 17 de outubro), p. 4. Disponível em: https://asw.pt/jornais/Diario_Aveiro/DDA_1985-10-17.pdf
- [40] Desenho da autora (2025)
- [41-42] Elaboração da autora (2025), a partir de imagens do Google Earth (2024)
- [43] *Sol da Bairrada* (1964, 26 de setembro), ano VI, n.º 101, p. 1. Disponível em: <https://arquivo.cm-mealhada.pt/geadopac/search/results?P=8A2F9DD-C-8DAE-4866-838D-28D474880672&Pag=5>
- [44-45] Desenhos da autora (2025)
- [46] Fotografia da autora (2025)
- [47] Fotografia de autor desconhecido (s.d.), Lopes, D. M. (2012). *Arquitetura industrial em Portugal no século XX: Para o (re)conhecimento das adegas cooperativas da Junta Nacional do Vinho* (Dissertação de Mestrado, Departamento de Arquitetura da Universidade de Évora), p. 224. Atribuída ao Arquivo Fotográfico do IVV, atualmente indisponível, de acordo com a técnica superior responsável pela biblioteca. Disponível em: <http://hdl.handle.net/10174/17990>
- [48-56] Fotografias da autora (2025)
- [57] Fotografia de Álvaro Ferreira da Cunha (c. 1930), Arquivo Municipal de Lisboa. *Taberna*, EFC002151, B094272
- [58] Fotografia de autor desconhecido (s.d.), Comissão de Coordenação e Desenvolvimento da Região Centro
- [59] Fotografia de autor desconhecido (s.d.), Arquivo Fotográfico do IVV
- [60] Fotografia de Artur Pastor (c. 1950), Arquivo Municipal de Lisboa. *Vindimas: Grupo de mulheres*, ART015355
- [61] Fotografia de autor desconhecido (s.d.), Arquivo Fotográfico do IVV
- [62] Fotografia de Artur Pastor (1953), Arquivo Municipal de Lisboa. *Vindimas: Mulher a vindimar*, ART022201
- [63] Fotografia de autor desconhecido (s.d.), Arch & Coop. Disponível em: <https://www.arch-coop.com/domaine-riberach>
- [64] Fotografia de autor desconhecido (s.d.), La Cave Co. Disponível em: <https://www.facebook.com/share/14S6jh6hLSK/?mibextid=wwXIf>
- [65] Fotografia de Kérignard Marc (s.d.), Inventaire Générale Région Occitanie. Disponível em: https://inventaire.patrimoines.laregion.fr/illustration/IVR91_20093000259NUC2A
- [66] Fotografia de autor desconhecido (s.d.), Arquivo Fotográfico do IVV

**A vinha, o vinho e a arquitetura na afirmação
cultural da Bairrada:
As cooperativas vitivinícolas**

Marta Cabanelas Andrade Silva Cardoso

FACULDADE DE ARQUITETURA

