



Fernando Guerra



## Uvas em alta-tecnologia / High-tech grapes

/// O futuro da produção de vinho pode ser visto na adega Gran Cruz.  
 /// The future of wine production can be seen at the Gran Cruz winery.

por / by **AUGUSTO FREITAS DE SOUSA**

**D**urante dois anos, Alexandre Burmester, arquiteto, e a Gran Cruz – do vinho Porto Cruz –, cliente, foram apurando as especificidades de uma adega que se pretendia a mais avançada de Portugal. Do diálogo entre ambos resultou um espaço de referência e de exclusividade no mundo do vinho em terras de Trás-os-Montes e Alto Douro, mais precisamente em Alijó. Um projeto onde as opções estéticas se orientaram pelos aspetos funcionais do edifício, que, para o arquiteto, “devolveram à arquitetura aquilo que nos últimos tempos tem andado perdido no meio de uma cultura mediática”.

A adega Gran Cruz recebeu as primeiras uvas em 2013, mas ainda numa espécie de “vindima zero”. Apurou-se a eficácia e avaliou-se a eficiência para em 2014 arrancar de vez. A visão é única e surpreendente: vários patamares, pisos, grandes máquinas e maiores cubas, uma profusão de tubos e cabos, a fazerem lembrar uma plataforma de lançamento de veículos espaciais, o cenário de um filme sobre o futuro. Para os responsáveis, o futuro é agora.

Hoje são cerca de mil produtores que despejam uma vez por ano as uvas na Gran Cruz. A adega processa 200 a 300 toneladas por dia, perfazendo seis mil toneladas por ano (cerca de sete milhões de litros/ano), e dispõe de um centro logístico de armazenamento com capacidade para 22 milhões de litros de vinho do Porto e aguardente.

A adega respira. A ausência de paredes e os grandes telhados do local resolveram a questão da exaustão de CO<sub>2</sub>, responsável por muitos acidentes. Mas a grandiosidade da adega é, em grande parte, a visão das enormes cubas, dispostas em semicírculo, e os braços extensíveis de aço que distribuem o vinho, já depois das primeiras fases de transformação. Durante a vindima são precisas cerca de 30 pessoas para operar toda a adega e respetivas máquinas: as que fazem a triagem, esmagamento, prensagem e outros passos da vinificação. O diretor geral da Gran Cruz, Jorge Dias, não tem dúvidas em reconhecer que “a tecnologia melhorou a qualidade respeitando ao máximo a integridade da matéria-prima”.

As uvas destinadas a produções especiais e exclusivas chegam em palotes etiquetados eletronicamente e acabam numa mesa vibratória de triagem manual. A

**O**ver a two-year period, the architect Alexandre Burmester and his client, Gran Cruz, who make the Porto Cruz wine, pored over the details of a winery that they wanted to be the most advanced in Portugal. The dialogue between them produced a special and exclusive place in the wine world of Trás-os-Montes and Alto Douro, more specifically in Alijó. This was a project where aesthetic options were guided by the functional aspects of the building, which, for the architect, “gave back something to architecture that it had lost recently in the midst of such a culture of publicity”.

The Gran Cruz winery received its first grapes in 2013, but during a kind of “zero grape harvest” period. Levels of effectiveness were checked and efficiency was assessed, in order to start production in 2014. Visually-speaking, it’s unique and surprising: various levels and floors, large machines and bigger vats, a myriad of pipes and cables, reminiscent of the launch pad for spacecraft, scenery for a futuristic film. For those running the company, the future is now.

Currently, once a year, there are around a thousand producers that supply grapes to Gran Cruz. The winery processes 200 to 300 tons a day, a total of 6,000 tons a year (approximately seven million litres a year), and boasts a storage logistics centre that holds up to 22 million litres of port and *aguardente* brandy.

The winery breathes. The lack of walls and the high roofs solve the problem of CO<sub>2</sub> dispersal, which is often the cause of accidents. However, the grandiose nature of the winery has much to do with the huge vats, set in a semi-circle, and the extendible steel arms that distribute the wine after the first stages of manufacture. During the grape harvest, around 30 people are needed to run the winery and its machinery, where they select, crush and press the grapes and are involved in other parts of the winemaking process. The general manager of Gran Cruz, Jorge Dias, has no problem recognising that “technology has improved quality while respecting the ingredients”.

The grapes for special and exclusive editions arrive in electronically-tagged crates and end up on a vibrating table for manual selection. Next, after the conveyor belt and de-stemmer with polypropylene cylinders where ripe berries are chosen, they get to the Delta R2 Vistalys. And the Delta R2 Vistalys Image Shooting is “just” a grape selection area that, according to the instruction



Fernando Guerra

/// O projeto arquitetónico tem assinatura de Alexandre Burmester.  
 /// The architectural project is signed by Alexandre Burmester.