

Construção de adegas

Uma adega pode ser comparada a um quarto de dormir: deve ficar na penumbra, ser silenciosa e não apresentar odores. Isso porque sua maior atração – o vinho – exige uma série de cuidados específicos na sua conservação, ao contrário de outras bebidas como destilados, licores ou aperitivos, que são mais resistentes a alterações de luz, temperatura e som. Para tanto, é necessário observar os seguintes aspectos:

- **local** – os lugares mais apropriados são aqueles distantes das fontes de calor como tubulações de água quente, fogão e motores (estes, ainda tendo como agravantes a vibração das máquinas), além dos próprios raios solares. A implantação mais favorável é na face sul das casas ou no seu cômodo mais sombrio. É fundamental que a adega, independentemente das suas dimensões, tenha uma boa aeração, impedindo assim o acúmulo de umidade e o conseqüente surgimento de fungos e bolores.
- **uso** e dimensões – é importante definir o que se espera da adega. Se, além da armazenagem de bebidas, deseja-se que o local também se destine a reunir os amigos para uma degustação, é necessário isolar esta área de convívio da dos vinhos, uma vez que a presença constante de pessoas interfere no seu “descanso” (quatro pessoas causam um aumento de temperatura de até mais de 1°C). Numa antecâmara podem ficar os vinhos de consumo imediato, que dispensam maiores atenções, separada, se possível, da câmara da adega por um pequeno corredor, permitindo assim a manutenção de cada ambiente com sua própria temperatura. As portas devem receber vedação adequada (com a colocação de fitas adesivas de borracha esponjosa nas juntas, por exemplo) e molas para o fechamento. Em relação às dimensões, num pequeno espaço de 2 x 1m chegam a caber 400 garrafas.
- **materiais** – para neutralizar o barulho externo, as paredes devem ser revestidas com materiais de bom isolamento acústico, como a cortiça e a espuma de poliuretano. Também o poliestireno expansível (EPS) pode ser utilizado, tendo em vista suas características de isolamento térmico, além de evitar a invasão de formigas e cupins. A própria construção da adega pode ser feita com materiais que já atendam satisfatoriamente a essas necessidades, tais como tijolos maciços de barro e pedras.
- **armazenamento** – o ar quente está sempre no alto; portanto, as garrafas de vinho tinto devem ser colocadas na parte de cima das prateleiras, e, mais abaixo, as de vinho branco. Devem ser evitados nichos para duas fileiras de garrafas (frente e fundos), pois uma interferirá no descanso da outra ao ser manuseada. Quanto às prateleiras, as de madeira (como o cedro maciço e o pinho, fáceis de ser trabalhados e resistentes ao apodrecimento e aos insetos) são as mais comuns. Existem várias formas de montá-las, mas o importante é que elas tenham uma pequena inclinação para a frente, permitindo manter o líquido em contato com a rolha, impedindo a sua

evaporação e seu contato com o oxigênio. Outra alternativa interessante é a colocação de nichos formados por blocos cerâmicos vazados.

- **temperatura e umidade** – a temperatura é a alma e o grande segredo da adega. Ela deve ser fria (em torno de 12 a 18°C), e as oscilações não devem ultrapassar 0,5°C, sob pena de comprometer o processo de envelhecimento do vinho. Em locais mais quentes, a manutenção dessas temperaturas pode requerer o uso de condicionadores de ar específicos para adega, pois os comuns estão, normalmente, dimensionados para funcionar a 22°C, temperatura altíssima para as bebidas. O equipamento de climatização trabalha ininterruptamente, retirando todo o ar quente através do evaporador, instalado dentro da adega, e lançando ar frio pelo compressor, colocado na parte externa da casa. Ele mantém os níveis exatos de temperatura e umidade, outro fator muito importante na conservação dos vinhos. A umidade relativa do ar adequada é em torno de 70%. Quanto à iluminação, deve-se optar pelas lâmpadas de baixíssima potência.

- **limpeza** – não devem ser usados produtos de odor forte, pois podem ser absorvidos pelo vinho, a longo prazo, o que alterará seu sabor. Basta água e sabão neutro ou mesmo um pano seco ou espanador.

Fonte: Revista Arquitetura & Construção – mar/93.