

AMBIENTE

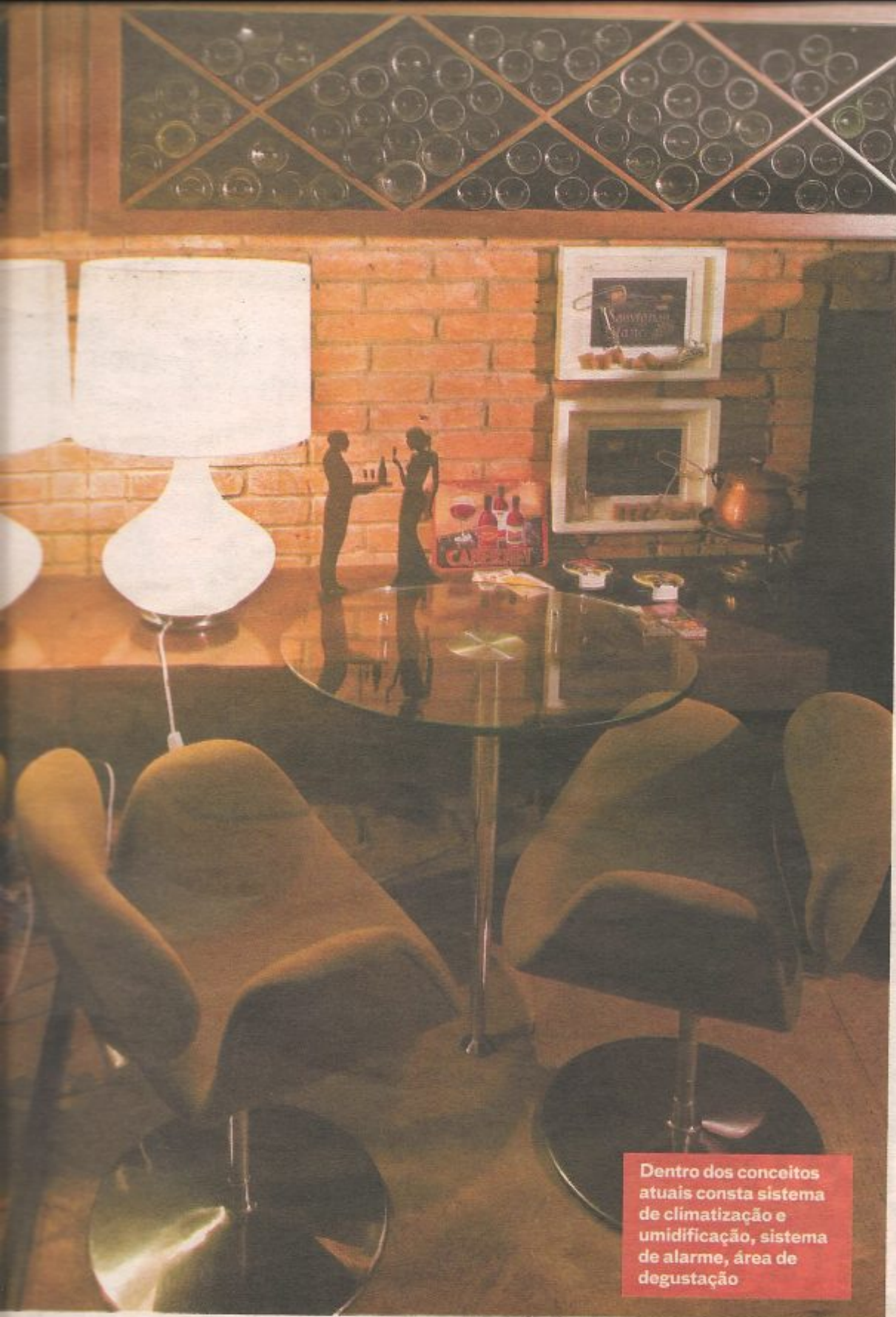
Um lugar para Baco

Do colecionador ao especialista, as adegas também fazem parte da decoração dos ambientes

As adegas são mais que depósitos de bebidas sofisticados, são espaços que podem servir para reunir pessoas e até dar mais estilo na decoração de determina-

do ambiente. Os especialistas em vinhos sabem bem das características que influenciam na qualidade da bebida e que uma boa adega é indispensável para o armazenamento das garrafas.





Dentro dos conceitos atuais consta sistema de climatização e umidificação, sistema de alarme, área de degustação

Das mais tradicionais, até as mais modernas e tecnológicas, os preços para se construir uma adega variam e estão acessíveis. Existem dois tipos de adegas: as passivas, com temperatura conservada naturalmente (mais comuns na região sul do Brasil) e as ativas, que possuem sistemas artificiais de clima-

tização e conservação de temperatura. Estas são as mais comuns em casas em apartamentos. As adegas eletrônicas (caves) são um tipo mais moderno, com tamanho reduzido, lembrando um frigobar.

Basicamente, a adega possui prateleiras onde são apoiadas as garrafas, uma mesa de apoio para

manuseio das garrafas e um espaço para armazenamento dos acessórios. Dentro dos conceitos atuais estão os sistemas de climatização e umidificação, sistema de alarme, área de degustação com poltronas e mesas de apoio, além de sistemas de som e imagem.

A arquiteta Verena Cascaes

ressalta que a instabilidade do clima paraense é algo que deve preocupar qualquer pessoa que queira iniciar uma coleção de vinhos. Desta forma, uma adega planejada é uma excelente solução para acomodar as bebidas e degustadores convidados. "Ter um arquiteto por perto garante estilo ao projeto e poupa o colecionador de gastos desnecessários, exageros e possíveis enganos", destaca a profissional.

CUIDADOS

Algumas especificações são irrefutáveis. Em projetos novos ou em adaptações, a arquiteta informa que o ideal é a adega possuir pé direito máximo de 2,30m e pouca incidência de luz.

Verena Cascaes afirma que as paredes precisam ser equipadas com isolantes térmicos. "É importante utilizar um bom sistema de climatização, que irá controlar tanto a temperatura como a umidade do ambiente. Um sistema de alarme também é interessante, pois avisa quando a porta foi deixada aberta, para não comprometer a temperatura da adega", recomenda Cascaes.

A parede principal de armazenamento das bebidas deve ser voltada para o sul, onde o sol não bate tão intensamente. O ambiente não pode estar muito próximo à rua, assim a adega fica longe de vibrações ou ruídos que possam comprometer a qualidade dos vinhos.

Outra peça importante para a manutenção das adegas é a opinião de um enólogo - especialista em vinhos. "Com o excesso de informações a que temos acesso atualmente, qualquer pessoa pode fazer uma busca na internet e achar que sabe tudo sobre adegas e vinhos, mas isso não é verdade. É um investimento relativamente alto a se fazer adquirindo as bebidas, e um espaço inadequado de armazenamento pode colocar tudo a perder", alerta Verena Cascaes.

TECNOLOGIA

A arquiteta Natália Antunes garante que em projetos contemporâneos, as adegas deixaram subsolos e espaços pouco habitados para se instalar em áreas mais nobres como espaços gourmet, áreas de lazer com churrasqueiras e fornos de pizza, salas de jantar e onde mais se queira concentrar convidados ou clientes, no caso de bares e restaurantes. Estes espaços se tornaram atrativos e ambientes aconchegantes.

Natália Antunes diz que toda a ambientação da adega vai depender do estilo da residência e do projeto. Para ela não existem limites atrelados ao fato de ser uma adega. "Pode ser tecnológica, como uso de vidro e aço, como também tradicional com móveis aconchegantes de madeira. Pode ser uma adega temática, ou ainda um canto que também uma música e leitura, enfim, o profissional pode usar toda a sua criatividade ao idealizar uma adega", acrescenta.

Dentre as opções para dar mais estilo às adegas, a arquiteta cita o uso de mesas, banquetas e poltronas confortáveis para o momento de degustação. É possível também acrescentar tecnologia e sofisticação com o uso de caves eletrônicas, computadores com softwares de controle de dados como safra, tipos de uvas e marcas. Sistemas de som e imagem com telas de LCD também dão um toque tecnológico e moderno.

As caves são uma boa opção para diversos casos, pois atendem a pequenos espaços ou pequenas coleções. Podem ser embutidas em móveis, mantendo um visual elegante que não compromete a decoração da casa ou apartamento.

Atendem também a coleções mais exuberantes com os modelos que suportam grande número de garrafas, e podem ser usadas mesmo em cômodos exclusivos de adega, pois caso o cliente tenha o hábito de fazer as degustações no espaço, o clima das garrafas estará sempre impecável.

Seguindo à risca as recomendações do enólogo e do arquiteto, é possível construir um espaço adequado às bebidas e aconchegante ao usuário e convidados. A arrumação, a temperatura e a umidade adequadas influenciam o sucesso da adega.

"Não adianta fazer o espaço mais sofisticado e mais caro sem se prender aos detalhes técnicos que envolvem a apreciação de vinhos", conclui Natália. Uma adega eletrônica pequena, com espaço para seis garrafas é encontrada no mercado a partir de R\$ 400,00.

O ideal é a adega
possuir pé
direito máximo
de 2,30 m e pouca
incidência de luz

