



Ficha 04 – Adega Casa Geraldo – Bem Imóvel	
01. Município	Andradas.
02. Distrito	Sede.
03. Designação	Adega Casa Geraldo.
04. Motivação do Inventário	
A Adega Casa Geraldo foi fundada em 1969 pela família Marcon. Geraldo Marcon deu continuidade à tradição da produção do vinho. Com seu falecimento na década de 1970, seus herdeiros deram continuidade à essa cultura, tornando a Casa Geraldo a maior produtora de vinho de Andradas e de Minas Gerais, com rótulos premiados internacionalmente. Devido à sua importância histórica e cultural, intimamente ligada à identidade do andradense, é que o bem foi inventariado como patrimônio.	
05. Endereço	Fazenda São Geraldo – Bairro Jaguari Acesso via Rodovia MG-455 Km 0,86 Trevo Avenida João Domiciniano da Costa / MG-455
06. Propriedade Situação de Propriedade	Propriedade privada/particular.
07. Responsável	
Michel Marcon.	
08. Situação de Ocupação	Ocupada para fins de produção e comercialização de vinhos e derivados de uva.
09. Análise do entorno – situação ambiência	
Como a Adega Casa Geraldo não situa-se na urbana seu entorno é composto de vegetação, bem como pastagem e plantações. As vias do entorno ora são de pavimentação asfáltica, de largura média, ora de terra batida, de largura média/estreita. A intensidade de trânsito é moderada. Há poucas edificações, todas de um único pavimento implantadas no mesmo nível do lote e de planta retangular. De maneira geral a vegetação, pavimentação e casas apresentam bom estado de conservação.	

10. Documentação Fotográfica



Imagem 01: parreiras da Adega Casa Geraldo. Novembro de 2018. Bárbara Pereira Mançanares.



Imagem 02: acesso à Adega Casa Geraldo. Novembro de 2018. Bárbara Pereira Mançanares.



Imagem 03: locais de armazenamento - Adega Casa Geraldo. Novembro de 2018. Bárbara Pereira Mançanares.



Imagem 04: estruturas para funcionamento da Adega Casa Geraldo. Novembro de 2018. Bárbara Pereira
Maçanares.



Imagem 05: estruturas para funcionamento da Adega Casa Geraldo. Novembro de 2018. Bárbara Pereira
Maçanares.



Imagem 06: estruturas para funcionamento da Adega Casa Geraldo - maquinário. Novembro de 2018.
Bárbara Pereira Maçanares.



Imagem 07: Adega Casa Geraldo - Atrium. Novembro de 2018. Bárbara Pereira Mançanares.



Imagem 08: Adega Casa Geraldo – Atrium – Degustação de produtos. Novembro de 2018. Bárbara Pereira Mançanares.



Imagem 09: Adega Casa Geraldo – comercialização de produtos. Novembro de 2018. Bárbara Pereira Mançanares.



Imagem 10: Adega Casa Geraldo. Sem data. Acervo da Casa Geraldo.



Imagem 11: Adega Casa Geraldo. Sem data. Acervo da Casa Geraldo.

Fotógrafos | Data

Bárbara Pereira Mançanares. Novembro de 2018.
Acervo da Casa Geraldo.

11. Histórico

Conhecida como Terra do Vinho, Andradas constitui-se na zona vinícola mais importante do estado. O cultivo da uva é uma herança de imigrantes do norte da Itália que se radicaram no município no final do século passado, atraídos pelo clima e topografia favoráveis. Deles veio o hábito de fabricar vinhos nos porões das casas, prática comum na cidade.

A cultura do vinho expressa-se desde 1954, com a tradicional Festa do Vinho - realizada no mês de julho - considerada um dos maiores acontecimentos turísticos do



Sul de Minas.

As parreiras que produzem ainda hoje são as mesmas que foram plantadas no fim do século XIX, com a chegada dos imigrantes, ou seja, já estão produzindo a mais de 100 anos. Seguem o sistema de poda tradicional e não a técnica atual de enxertia. A Uva Jacques, por ser a uva que mais adaptou às condições naturais da região, foi a que se perpetuou, tendo qualidade apropriada para produção de vinhos e não para apreciação como uva de mesa.

Ao longo da primeira metade do século XX Andradas esteve por um lado fortemente ligada à lógica da economia cafeeicultora paulista, pelo outro desenvolvia uma série de peculiaridades ligadas às tradições italianas.. As vinícolas, símbolos do município começam a aparecer já no início do século, primeiramente apenas “para o gasto” das famílias de imigrantes, e posteriormente com grande expressão nacional.

Em 1962, no auge da produção vinícola, Andradas produzia mais da metade do vinho de Minas Gerais, e contava com dezenas de adegas, inclusive multinacionais como as portuguesas A. Izidro Gonsalves S.A. e Caves do Restelo, e italianas como Traudi e ALBA. Até meados da metade do século passado, no auge do período vinicultor, cerca de 54 famílias produziam vinho em escala comercial. Fala-se também que o número chegou a 72 unidades produtivas.

A produção de vinhos vem desde a década de 1960, com o início da produção por parte do Sr. Geraldo Marcon. A adega Casa Geraldo possui atualmente dois segmentos de produtos e marcas: os vinhos Campino e a Casa Geraldo. O primeiro é o de maior produção, sobretudo de vinhos de mesa da categoria suave, feitos a partir das uvas Jacques, Bordô e Niágara.

Com uma produção de milhões de litros, a adega é a maior produtora da cidade e uma das maiores do estado de Minas Gerais, vendendo sua produção para muitos locais do Brasil. O segundo segmento é a linha de vinhos finos (uvas viníferas), e está diretamente atrelada ao turista que visita a adega e desfruta da estrutura gastronômica. A adega se encontra próximo da zona urbana, nas margens da Rodovia Andradas-Ibitiúra de Minas. Para se chegar na Adega Geraldo, a estrada de acesso possui boa estrutura, pois é amplamente asfaltada.



Existem visitas guiadas diariamente ao recinto da adega, onde os visitantes podem conhecer todos os processos técnicos, industriais e logísticos da produção de várias bebidas que a adega produz, tais como vinhos, espumantes, bagaceiras, sucos etc. As instalações são todas modernas, com produção industrial em larga escala. A empresa já obteve vários prêmios nacionais e internacionais. A linha de produtos da Casa Geraldo eleva-se como expoentes do que existe de melhor da viticultura brasileira.

Com pouco dinheiro no bolso, mas com muita vontade de construir um futuro próspero, o patriarca da família Marcon, Sr. João Maximiano Marcon, dividiu as experiências com o filho Geraldo Marcon. Em parceria com a família Piagentini, deram início aos primeiros parreirais na cidade. A sociedade foi encerrada anos depois, mas mesmo assim, Geraldo Marcon não deixou a tradição morrer. Hoje a família dele é detentora da maior produção de uvas da região que figura como uma das maiores vinícolas de Minas Gerais.

Mas para chegar até os dias atuais é preciso voltar no tempo. Sucessor do pai, Geraldo adquiriu a Fazenda São Geraldo e o Sítio Bom Fim. Foi então, que teve início a produção de vinho para vendas apenas à granel. Com a morte de Geraldo Marcon, em 1978, a vinícola foi assumida pelo filho dele, Luiz Carlos Marcon, que, posteriormente, passou a paixão para a 5ª geração da família: os filhos Carlos, Luiz e Michel.

O senhor Geraldo Marcon faleceu dentro de uma cuba/pileta (antigo reservatório para armazenamento de vinho). Ele trabalhava sozinho, à época, e desceu dentro do reservatório para expelir o bagaço manualmente. Entretanto, após a fermentação, havia ainda muito gás carbônico gerado pelo processo. O senhor Geraldo não conseguiu retornar à superfície e sofreu um infarto.

12. Uso Atual

Local destinado à produção de vinho e outros derivados, bem como o engarrafamento e comercialização.

13. Descrição



Localizada em terreno plano a Adega Casa Geraldo constitui-se de um conjunto de edificações de características e tipologias diferentes. As edificações são circundadas por passeio e jardim. As vias são de asfalto. Há canteiro central que divide a mão das vias. Os canteiros também são compostos por jardim. Os jardins, por sua vez, são compostos de cobertura gramínea, arbustos, flores e de pequeno e médio porte. Há um lago que compõe o jardim. Há iluminação fixadas em postes de concreto com fiação exposta. Além das edificações há os cilindros de armazenamento, grandes, de volumetria elevada às edificações e material inox em cor natural; e residências de moradia.

Tratando-se das edificações, há barracões de produção, edificação de produção e edificação da Adega em si (comercialização). Os barracões possuem sistema construtivo de concreto armado, vedado em alvenaria e cobrimento em estrutura e telhas metálicas. Os pilares são aparentes de cor cinza, as paredes apresentam revestimento único a pintura, de cor bege e o manto de cobertura em telha metálica de cor verde, intercaladas com telha de fibra transparente. O acesso ao seu interior se dá por meio de grandes portões de ferro de cor verde. As edificações de produção possuem sistema construtivo ora autoportante (edificações mais antigas) ora de concreto armado (edificações novas) e vedação em alvenaria. As edificações mais antigas são de planta retangular, com telhado em duas águas e manto de cobertura ora em telhas francesas, ora em telhas metálicas e ora em telhas de fibrocimento. A coloração das paredes é branca e bege. As janelas são de ferro de cor chumbo de duas folhas de abrir e os vitros são horizontais basculantes também de cor chumbo. Há nova (em reforma) edificação de produção, composta de dois pavimentos com telhado de duas águas. Não há beiral no telhado. Sua fachada principal é composta por diversas portas e janelas (no segundo pavimento) em blindex com batentes de cor preto. Há detalhes em revestimento amadeirado. Entre o primeiro e segundo pavimento há um toldo reto de vidro. A frente da edificação estão localizados os toneis de vinho.

Tratando-se da Adega em si, é composta por três principais edificações. Todas são de sistema construtivo de estrutura de concreto armado, vedação em alvenaria e manto de cobertura em telha colonial em diversas águas. Circundadas por jardim que às unem uma a outra. A edificação principal está situada em um pequeno aclave. À frente da sua fachada há um lance de escada ladeada em ambos os lados por um jardim e rampas de



acesso. No jardim à direita há três mastros para bandeira. A fachada da edificação principal (loja) é composta por um portal em formato circular de cor bege com os dizeres *Casa Geraldo* em auto relevo na cor branca. O portal é ladeado de ambos lados por um pilar de cor marrom com molduras de cor bege no seu topo. Após o portal há uma hall de entrada coberto, porém sem vedação pelas laterais. O acesso ao interior da loja é feito através de uma grande porta em duas folhas de abrir localizada após o hall. Acima da porta há uma janela de formato retangular com batentes em madeira e vedação em vidro. Acima da janela, no oitão do telhado, há uma outra janela de forma circular com vedação em vidro. Há dois pilares que ladeiam, em ambos os lados, esses três elementos, nasce da base e vai até o telhado, o pilar é de cor marrom. Os pilares são ladeados por alvenaria com revestimento e cor bege finalizados por dois pilares de canto de cor marrom.

Pela direita da primeira e principal edificação, há outra edificação de formato circular circundada por um espelho d'água. A edificação é composta por janelas de formato retangular fina e comprida. As janelas não intercaladas por pilares aparentes. Há uma platibanda que embute o telhado. A platibanda é nivelada à alvenaria e possui molduras em auto relevo. Os pilares também estão presentes na platibanda. A edificação é de cor branca.

Ao lado, pela direita, está a terceira e última edificação, de cor bege com detalhes marrom, assim como a primeira edificação. Sua fachada principal é composta, assim como a primeira edificação por um hall de entrada situado em nível acima do terreno com um lance de escadas pela frente ladeada, em ambos os lados por jardim e rampas de acesso. O acesso ao seu interior se dá atreves de uma porta de madeira em duas folhas de abrir. A porta é ladeada, em ambos lados, por janelas com estrutura de ferro e vedação em vidros coloridos. Há um jardim que alinhado às paredes.

Há uma gradil de ferro de pequena altura que faz a fechadura do espaço entre as três edificações. No entorno das edificações a iluminação é feita através de postes de ferro com cúpula circular de vidro.

As parreiras estão plantadas em diversos lugares. As casas de moradia estão situadas próximas as parreiras. São casas de único pavimento de planta retangular e características simples.



14. Proteção Legal Existente	Nenhuma.
15. Proteção Proposta	Inventário para proteção prévia.
16. Estado de Conservação:	
[X] Excelente [] Bom [] Regular [] Péssimo	
17. Análise do Estado de Conservação	
A Adega Casa Geraldo apresenta excelente estado de conservação, não são identificados danos, somente materiais de construção que estão localizados próximo a edificação em reforma.	
18. Fatores de Degradação	
Não são identificados danos.	
19. Medidas de Conservação	
Para que a Adega Casa Geraldo permaneça em excelente estado de conservação é necessário que haja manutenção nas edificações, vias de asfalto, iluminação, jardim e parreiras, como já vem sendo feito periodicamente.	
20. Intervenções	
Ao longo dos anos a Adega Casa Geraldo foi crescendo, se modernizando e expandindo. Com as regras da vigilância sanitária e normas emitidas pelo Ministério da Agricultura, foi adaptando o local da antiga adega e ampliando os seus espaços.. Dos 220 hectares de uvas plantadas, 35 hectares são dedicados aos vinhos finos.	
21. Referências Bibliográficas	
Acervo da Prefeitura Municipal de Andradas. Acervo da Casa da Memória de Andradas. Acervo da Adega Casa Geraldo. CASA GERALDO. Disponível em: http://www.casageraldo.com.br/site/turismo/ .	



Acesso em novembro de 2018.

22. Informações Complementares

Além dos locais de produção do vinho, envolvendo todo o processo, desde a fermentação até o engarrafamento, a Adega Casa Geraldo possui outros espaços para receber turistas e clientes. Existe o Atrium, onde ocorre a recepção das pessoas. No local é possível degustar os produtos Casa Geraldo e Vinhos Campino. No Auditório, com capacidade para 45 pessoas, é possível que os visitantes conheçam sobre a história da adega e sua produção por meio de vídeo institucional. No Bar Vip são preparados coquetéis para os que aguardam vaga no Restaurante. O Restaurante, por sua vez, oferece ao visitante almoços e jantares temáticos e pode ser alugado para eventos. A Sala de Degustações é o local onde são ministrados cursos de degustação de vinhos. O programa tem duração de um dia e inclui visitação na adega e o acompanhamento de todas as etapas de produção vinícola, desde a recepção da uva até a enogastronomia. O chamado Templo do Vinho é a loja.

23. Ficha Técnica

Levantamento: Bárbara Pereira Mançaneres (Historiadora) / Lorrana Negretti Ferreira (Engenheira Civil) / Byron Dias Costa Filho (Arquiteto e Urbanista) / Selislei de Cássia Corol de Pontes (Responsável pelo setor) / Ricardo Luiz de Souza (Historiador Municipal)

Elaboração: Bárbara Pereira Mançaneres (Historiadora) / Lorrana Negretti Ferreira (Engenheira Civil) / Ricardo Luiz de Souza (Historiador Municipal) / Byron Dias Costa Filho (Arquiteto e Urbanista)

Revisão e Finalização: Agência Mineira de Entretenimento Eireli