



<b>Ficha 02 – Adegas Muterle – Bem Imóvel</b>	
<b>01. Município</b>	Andradadas.
<b>02. Distrito</b>	Sede.
<b>03. Designação</b>	Adegas Muterle.
<b>04. Motivação do Inventário</b>	
A Adegas Muterle foi fundada em 1918 por José Murtele, imigrante italiano. Desde então, vem sendo comandada pela família Muterle e produzindo vinho artesanalmente. Devido à sua importância histórica e cultural, por estar relacionada à identidade do andradense, o bem foi inventariado como patrimônio.	
<b>05. Endereço</b>	Chácara Pirapitinga, s/nº.
<b>06. Propriedade   Situação de Propriedade</b>	Propriedade privada/particular.
<b>07. Responsável</b>	
Flávio Muterle e Luciele Muterle.	
<b>08. Situação de Ocupação</b>	Ocupada para fins de produção e comercialização de vinhos e derivados de uva.
<b>09. Análise do entorno – situação ambiência</b>	
Localizado na Chácara Pirapitinga, seu entorno é composto por pastagem e poucas edificações. As vias são de terra batida, ladeadas por cercas de arame farpado e pastagem. Não há passeio. De maneira geral poucas casas do entorno apresentam bom estado de conservação.	

## 10. Documentação Fotográfica



Imagem 01: Adega Muterle. Novembro de 2018. Bárbara Pereira Mançanares.



Imagem 02: Adega Muterle. Novembro de 2018. Bárbara Pereira Mançanares.



Imagem 03: Adega Muterle – vista dos banheiros, depósito e escritório. Novembro de 2018. Bárbara Pereira Mançanares.



Imagem 04: Adega Muterle. Novembro de 2018. Bárbara Pereira Maçanares.



Imagem 05: Adega Muterle – armazenamento, produção, escritório e banheiros. Novembro de 2018.

Bárbara Pereira Maçanares.



Imagem 06: Adega Muterle – armazenamento de vinhos. Novembro de 2018. Bárbara Pereira Maçanares.



Imagem 07: Adega Muterle – armazenamento de vinhos. Novembro de 2018. Bárbara Pereira  
Maçanares.



Imagem 08: Adega Muterle – armazenamento de vinhos. Novembro de 2018. Bárbara Pereira  
Maçanares.

**Fotógrafos | Data**

Bárbara Pereira Maçanares. Novembro de 2018.

## 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 Andradadas 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, Andradadas 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 história da Adega Muterle é antiga. Inicia em 1918, quando José Muterle chegou da Itália e iniciou sua produção de uva e vinho, trabalho este que durou até 1970. A partir de então o filho Ozório deu continuidade à produção. Ozório Muterle conviveu com o processo da fabricação de vinho desde que nasceu. Aos 5-6 anos já estava na lida, ora na plantação, ora na produção. Desde 1970 estava à frente da Vinícola seguindo os princípios deixados pelo pai. Atualmente, quem administra a adega e a produção de vinho e derivados da uva são Flávio Muterle e sua filha, Luciele Muterle.

Administrada pela família Muterle, é um local onde os compradores e visitantes podem conhecer o processo de produção do vinho junto aos produtores. O local onde hoje é feita a produção da família Muterle foi construída em 1953. Próximo às instalações da adega, localiza-se um parreiral tradicional com a uva mais cultivada do município, a uva Jacques. A Adega localiza-se na Chácara Pirapitinga, s/nº.

A colheita de uvas no parreiral dos Murtele é feita em três dias. Por não terem uma área de plantio muito grande, acabam importando uvas do Rio Grande do Sul. Produzem, em média, 95 mil litros de vinho anualmente, e 6 mil litros de suco de uva integral.



Ainda possuem os antigos tonéis de madeira para armazenamento do vinho feitos nas madeiras: pereira, amendoim e óleo.

## 12. Uso Atual

Local destinado à colheita da uva, produção de vinho e outros derivados, engarrafamento, e comercialização.

## 13. Descrição

Localizado em terreno de inclinado a Adega trata-se de um conjunto de galpões. O sistema construtivo ora de alvenaria autoportante ora de estrutura de concreto com vedação em alvenaria. O revestimento é de pintura de cor branca. Na parede lateral esquerda do principal galpão é pintado em cores vermelho e preto os dizeres 'Vinhos Muterle Seja Bem Vindo'. O acesso ao interior dos galpões se dá por meio de portões ora de enrolar ora de duas folhas de abrir ora de uma folha de correr. Todos os portões são de ferro de cor bege. Os vãos são vedados por vitros basculantes horizontal de armação de ferro e vidro. A cobertura do galpão mais antigo é em telha francesa com estrutura de madeira de duas águas, já os galpões novos são de estrutura e telhas metálicas, ora de uma água ora de duas. Ambos são circundados por passeio de cimento bruto. A frente do principal galpão há uma área coberta em telha e estrutura metálica. Há um estacionamento em piso cimentado. As demais vias são de terra batida com pedra brita.

## 14. Proteção Legal Existente

Nenhuma.

## 15. Proteção Proposta

Inventário para proteção prévia.

## 16. Estado de Conservação:

Excelente  Bom  Regular  Péssimo

## 17. Análise do Estado de Conservação

O estado de conservação é regular, devido à diversos danos identificados no local, tais como: crescimento de vegetação invasora, tanto nas vias de terra batida quanto nas



junções das vias com os passeios; fissuras e manchas de umidade nos passeios de cimento; manchas de umidade no revestimento dos galpões, principalmente próximos à base e no oitão do telhado; manchas de umidade em excesso no telhado em telhas francesas; crescimento de vegetação invasora e trincas no piso de cimento do estacionamento; desgaste e sujidades na camada pictórica dos galpões.

### **18. Fatores de Degradação**

Os principais fatores de degradação são:

- falta de manutenção periódica;
- intempéries do tempo;

### **19. Medidas de Conservação**

As principais medidas de conservação são:

- manutenção no manto de cobertura;
- manutenção nos passeios;
- manutenção em toda a camada pictórica externa, tanto na pintura quanto nos revestimentos;
- manutenção na vegetação;
- manutenção nas vias de estrada batida;
- manutenção no piso cimentado do estacionamento;

### **20. Intervenções**

Na década de 1970 iniciaram a ampliação da adega para atender ao aumento da produção e às regras estipuladas pelo Ministério da Agricultura. Neste período, ficaram bem delimitados os espaços destinados à moagem, fermentação, engarrafamento, esterilização e escritório.

Em 2014, trocaram as cubas de cimento para a fermentação por um tonel de inox. Entre 2015 e 2016, ampliaram o cômodo de esterilização.

A pintura do local é feita anualmente.

### **21. Referências Bibliográficas**



Acervo da Prefeitura de Andradas.

Acervo da Casa da Memória de Andradas.

Entrevista com Luciele Muterle. Novembro de 2018.

## 22. Informações Complementares

Não possui.

## 23. Ficha Técnica – Novembro de 2018

**Levantamento:** Bárbara Pereira Mançanares (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 Mançanares (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