



REGULAMENTO DO CONCURSO DE ARQUITETURA
PARA ESTUDANTES DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA

PAVILHÃO NA VINHA

BAIRRADA . PORTUGAL

PARCEIROS:



ATELIER
SERGIO
REBELO



UNIVERSIDADE D
COIMBRA

DARO



CONTEÚDO

1. Introdução
2. Contextualização
3. Localização do edifício
4. Programa
 - 4.1. Tema e Intenção Curatorial
 - 4.2. Uso prioritário: trabalhadores da vinha
 - 4.3. Uso complementar: enoturismo e experimentação
5. Requerimentos do edifício
 - 5.1. Programa base
 - 5.2. Parâmetros técnicos
6. Submissão
 - 6.1. Participantes
 - 6.2. Materiais para formalização de proposta a concurso
7. Cronograma
7. Avaliação
 - 7.1. Júri
 - 7.2. Critérios de avaliação
 - 7.3. Prémios
8. Disposições finais do concurso



1. INTRODUÇÃO

Filiação com o projeto internacional CONVIVIUM - Projeto em curso desde 2024

As culturas alimentares — e, de forma particularmente significativa, as culturas vitivinícolas — são entendidas como património vivo: sistemas dinâmicos onde se cruzam práticas ancestrais, transformações sociais, conhecimento empírico e inovação técnica. Constituem, por isso, um campo privilegiado de reflexão sobre sustentabilidade, identidade cultural e bem-estar comunitário.

Neste contexto, o presente concurso propõe a conceção de um pequeno edifício arquitetónico inserido na paisagem vitivinícola da Bairrada, procurando uma resposta sustentável, inovadora e sensível à especificidade da viticultura portuguesa. A proposta deverá articular tradição e contemporaneidade, reconhecendo o valor do saber acumulado ao longo de gerações e respondendo, simultaneamente, aos desafios ambientais, sociais e produtivos do presente.

O concurso integra-se no projeto europeu CONVIVIUM, uma iniciativa pluridisciplinar dedicada à valorização material e simbólica dos alimentos, à revitalização do património cultural e à promoção da sustentabilidade social, cultural, ambiental e económica. Desenvolvido em vários países europeus, o CONVIVIUM reúne universidades, associações socioculturais, investigadores e educadores, promovendo estudos sobre tradições e inovações culinárias, a evolução da produção vinícola e dos comportamentos enogastrónomicos, bem como iniciativas educativas pluridisciplinares e intergeracionais. O

projeto contribui ainda para a experimentação de práticas vitivinícolas em diferentes geografias e para o fortalecimento das relações entre comunidades, produtores, visitantes e territórios.

Neste enquadramento, a arquitetura é entendida como um dispositivo de mediação entre conhecimento técnico, inovação tecnológica e contexto cultural. Através de métodos construtivos de baixo impacto ambiental e de soluções modulares e responsáveis, a arquitetura pode reforçar práticas sustentáveis, salvaguardar tradições e costumes e, simultaneamente, oferecer fruição estética e qualidade espacial.

Cada região vitivinícola desenvolveu, ao longo do tempo, sistemas próprios de cultivo da vinha e de produção de vinho, profundamente condicionados pelo clima, pela geografia e pelas práticas culturais locais. A arquitetura desempenha, neste processo, um papel determinante. Os estudos de caso do projeto CONVIVIUM abrangem regiões quentes do sul da Europa, como a Bairrada; zonas húmidas e de grande instabilidade térmica, como Txakoli e Irouléguy, no País Basco; e regiões frescas e nubladas da Flandres.

As estratégias de adaptação climática refletem-se diretamente na gestão da paisagem e das vinhas, nomeadamente nos sistemas de condução das videiras, entendidos como expressão de arquitetura paisagística. A estética das vinhas participa na construção da identidade visual das regiões produtoras, sendo complementada pela arquitetura das adegas e dos edifícios de apoio à produção.

Informação adicional sobre o projeto CONVIVIUM:

<https://convivium-neb-project.com/>

2. CONTEXTUALIZAÇÃO

A região da Bairrada

A região vitivinícola da Bairrada localiza-se na Beira Litoral, entre Aveiro e Coimbra, e beneficia da classificação de Denominação de Origem Controlada (DOC), o mais elevado nível de certificação dos vinhos em Portugal. Profundamente enraizada na história da vitivinicultura nacional, a Bairrada constitui um território exemplar para compreender o impacto das políticas agrícolas e das transformações económicas no mundo rural.

A paisagem vitícola da região evidencia diferentes momentos da sua evolução histórica, coexistindo vinhas em gobelet e em forma de arbusto — frequentemente centenárias — com vinhas conduzidas em cordão unilateral a meio-fio, associadas a fases mais recentes de modernização. A policultura tem vindo a ganhar expressão, embora as explorações de maior dimensão mantenham maioritariamente a monocultura da vinha.

As adegas históricas da Bairrada articulam arquitetura rural e património industrial, caracterizando-se, em geral, por uma escala contida, pela utilização de materiais locais e pela implantação em pequenas aldeias de matriz agrícola. Estes edifícios desempenham um papel estruturante na produção vitivinícola e na vida comunitária. Nos últimos anos, a região tem assistido a um processo de renovação arquitetónica que conjuga tradições construtivas com design contemporâneo, revelando uma diversidade tipológica que inclui unidades funcionais tradicionais, reutilizações de edifícios existentes, pequenas estruturas semipermanentes e soluções híbridas associadas ao enoturismo.

3. LOCALIZAÇÃO DO EDIFÍCIO

Quinta de Baixo - Niepoort

R. Prof. Joaquim Pires dos Santos 28, 3060-260 Cantanhede
Bairrada, Portugal

A Quinta de Baixo pertence à Niepoort, empresa familiar com longa tradição no setor vitivinícola, reconhecida internacionalmente pelos seus vinhos do Porto e presente na Bairrada há cerca de duas décadas. A quinta afirma-se como um caso exemplar de inovação aliada a práticas sustentáveis de cultivo e produção de vinho.

Na Quinta de Baixo, a Niepoort pratica viticultura integrada, combinando princípios da viticultura biodinâmica com uma forte aposta na promoção da biodiversidade. Estas práticas incluem a instalação de colmeias, a manutenção de ervas e flores silvestres entre as linhas de vinha, a redução significativa do uso de pesticidas, a utilização de infusões de ervas, a regeneração da biomassa e a aplicação de fertilizantes naturais, como algas prensadas a frio. A propriedade estende-se por cerca de 20 hectares, distribuídos por três áreas, parcialmente trabalhadas pelos anteriores proprietários, sendo a casta Baga a principal protagonista dos vinhos produzidos.





4. PROGRAMA

4.1. Tema e objetivos

O concurso propõe a conceção de um edifício implantado no interior das vinhas da Quinta de Baixo, entendido como plataforma de experimentação arquitetónica, produtiva e cultural. O edifício deverá articular produção vitivinícola, turismo, investigação e inovação, afirmando-se como um espaço de apoio, encontro e reflexão.

A arquitetura é aqui convocada como instrumento capaz de reforçar o sentido de comunidade, promover práticas responsáveis e criar condições dignas de trabalho, sem abdicar da fruição estética e da integração sensível na paisagem. O edifício deverá assumir um carácter multifuncional, contribuindo para a produção, sistematização e disseminação de conhecimento, acolhendo formação, partilha de saberes e ensaios em torno do vinho, da cultura local e de práticas vitivinícolas inovadoras.

A construção deverá ser maioritariamente em madeira, privilegiando soluções de baixa pegada de carbono, materiais naturais e técnicas construtivas responsáveis. A escala deverá ser humana e a implantação cuidadosamente integrada na paisagem vitícola.

A proposta vencedora será efetivamente construída na Quinta de Baixo pela própria equipa autora do projeto, num processo que relaciona diretamente o **pensar com o fazer**, o design com a construção, havendo acompanhamento rigoroso por especialistas ao longo da implementação do edifício.

4.2. Uso prioritário: trabalhadores da vinha

Durante o período da vindima, normalmente entre agosto e setembro, o edifício deverá assegurar condições adequadas e confortáveis para os trabalhadores da vinha. São obrigatórias áreas de descanso, espaço para refeições com pequena copa e instalações sanitárias, garantindo conforto, segurança e dignidade laboral, sem comprometer a integração paisagística.

4.3. Uso complementar: enoturismo e experimentação

Fora da época da vindima, o edifício deverá acolher atividades de enoturismo, ensaios enogastrónómicos, iniciativas educativas e momentos de investigação aplicada. O espaço deverá estar preparado para receber especialistas, investigadores e visitantes, reforçando a relação entre território, comunidade, produtores e público, sempre em coerência com a identidade e a escala do edifício.

5. REQUERIMENTOS DO EDIFÍCIO

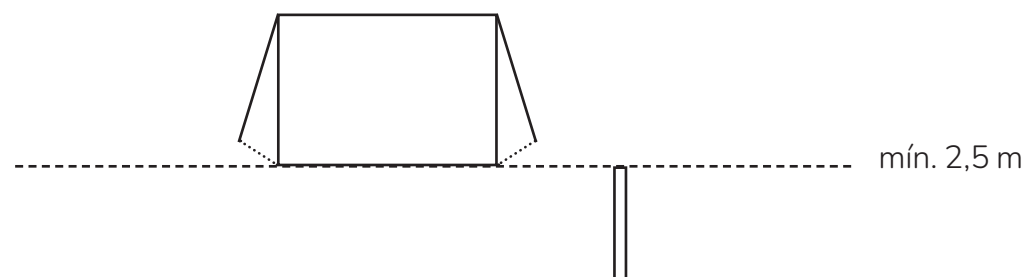
5.1. Programa Base

- Instalações sanitárias e balneários para trabalhadores e visitantes, no piso térreo.
- Espaço para refeições com copa de apoio, com potencial para atividades enogastronómicas.
- Área de descanso.
- Espaço exterior integrado na paisagem vitivinícola.

O restante programa é flexível, permitindo aos concorrentes propor espaços e experiências complementares que reforcem o enoturismo, a sustentabilidade e a relação com o território.

5.2. Parâmetros Técnicos

- Área coberta máxima: **10 m²**
- Número de pisos: **1 piso térreo pouco ocupado e 1 piso elevado do solo (mínimo 2,5 m)**
- Estrutura em madeira
- Encerramento total fora de uso e abertura máxima durante a utilização
- Orçamento máximo: **6000 euros.**



Pretende-se que o edifício se eleve sobre o vinhedo, preservando as vinhas e oferecendo novas possibilidades de fruição da paisagem. Apesar da existência de diversos projetos arquitetónicos na região, este concurso distingue-se por colocar, em primeiro lugar, as necessidades quotidianas dos trabalhadores da vinha.

6. SUBMISSÃO

6.1. Participantes

Concurso aberto a todos os estudantes do Departamento de Arquitectura da Universidade de Coimbra.

A participação pode ser individual ou em grupo, sem limite de elementos.

6.2. Materiais para formalização de proposta a concurso

1. Painél A1

- Texto descritivo do conceito (máx. 300 palavras)
- Desenhos rigorosos (1:100 ou 1:50)
- Visualização 3D
- Diagramas e esboços (opcional)

Formato: A1 (841 x 593 mm), PDF e JPG, 150 dpi, máximo 30 MB, em português.

Nome do ficheiro: A1_IDEQUIPA

2. Imagem de Capa do Projeto

Imagem única sem texto

Formato: 1920 X 1080 px, JPG, 150 dpi, máximo 10 MB

Nome do ficheiro: Capa_IDEQUIPA

A inscrição no concurso deverá ser efectuada através do e-mail **gc@atelier-sr.com**. Após a confirmação do registo, a equipa receberá instruções adicionais, bem como o respectivo ID. É obrigatório que todos os ficheiros sejam renomeados utilizando o ID da equipa fornecido por e-mail no momento da inscrição.

O ID não deve constar em nenhum ficheiro, sob pena de desqualificação.

7. CRONOGRAMA

1. Inscrição: **Março de 2026 até 01 de Maio de 2026**
2. Período de esclarecimento: **Março de 2026 até 25 de Maio de 2026**
3. Submissão: **25 de Maio de 2026 até 14 de Setembro de 2026**
4. Anúncio da equipa vencedora: **12 de Outubro de 2026**
5. Construção do projeto escolhido: **Julho de 2027**

Todas as comunicações deverão ser efectuadas exclusivamente através do e-mail **gc@atelier-sr.com**

8. AVALIAÇÃO

8.1. Júri



João Mendes Ribeiro

João Mendes Ribeiro, Lda
Arquitecto
Coimbra, Portugal



Dirk Niepoort

Niepoort (Vinhos) S.A.
Economista e enólogo
Porto, Portugal



Sérgio Rebelo

Atelier Sérgio Rebelo (ASR)
Arquitecto
Porto, Portugal



Jenny Herman

Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne
Investigadora de pós-doutoramento
Paris, França

8.2. Critérios de avaliação

- **Qualidade arquitetónica**

Originalidade e inovação do processo de conceção, capazes de gerar um projeto arquitetónico que satisfaça as necessidades formais, funcionais e sociais estipuladas no concurso.

- **Construção e materiais**

Escolha de tecnologias construtivas, de materiais sustentáveis e ambientalmente responsáveis, para um modelo arquitetónico que seja passível de autoconstrução e que recorra a recursos locais.

- **Flexibilidade e integração com o ambiente**

Capacidade do projeto arquitetónico de se adaptar às diversas atividades já explanadas, assegurando a sua coerência com o contexto social e ambiental em que se insere.

8.3. Prémios

- 1º Prémio: **500€ + Execução da proposta**
- 2º Prémio: **300€**
- 3º Prémio: **100€**

Menções honrosas incluem publicação digital e divulgação institucional.