



CERVEJARIA ARTESANAL: DA INFRAESTRUTURA A SUA RELAÇÃO SOCIAL

Karen Guerra Reis

Izadora Cristina Corrêa Silva

Curso: Arquitetura e Urbanismo Período: 9º

Área de Pesquisa: Arquitetura Comercial

Resumo: O presente trabalho tem como objetivo entender o funcionamento de uma cervejaria artesanal e surgindo a partir do interesse de recomendar um ambiente dedicado aos indivíduos que admiram os diferentes paladares da cerveja. Essa sugestão, apontou compreender o setor cervejeiro artesanal no Brasil, permitindo a implantação de uma fábrica artesanal, a qual foi considerado o desempenho das cervejarias existentes e os artifícios adotados no mercado, normas e referências utilizadas para elaboração e melhoramento do funcionamento de uma empresa cervejeira e a estrutura da cervejeira artesanal para simplificação de um ambiente apropriado a produção, entre outros assuntos abordados. Sucessivamente visando o crescimento desse setor e cooperando para o desenvolvimento do mercado cervejeiro artesanal, onde o consumidor busca por novas experiências sensoriais e as cervejarias procuram entregar um produto diferente do habitual. A consequência esperada é uma infraestrutura apropriada as necessidades dos clientes, com espaços de lazer e recintos de produção do produto artesanal.

Palavras-chave: cerveja artesanal; cervejarias; arquitetura de cervejaria; mercado cervejeiro.

1. INTRODUÇÃO

O consumo e produção de cerveja artesanal no Brasil têm crescido significativamente cada vez mais, e a bebida tem ganhado um espaço no paladar dos consumidores. Essa revolução no setor cervejeiro ocorre com o surgimento das cervejas artesanais porque os consumidores gostam de buscar novas experiências e produtos exclusivos, de qualidade, e isso se reflete no mercado de cervejas (FLARYS 2014). As cervejas artesanais são conhecidas por serem produzidas por processos que priorizam sua qualidade, com matérias primas superiores em sua composição e por ter sua demanda influenciada pelo desejo de diferenciação (TSCHOPE, 2001).

Já para Wolff (2017), cervejas artesanais são aquelas produzidas por microcervejarias que usam no processo de produção ingredientes tradicionais como malte de cevada ou ingredientes não tradicionais, porém inovadores, utilizados para distingui-las das cervejas populares com foco na variedade de cores, aromas e gostos, utilizando técnicas. Kalnin (1999) salienta que para ser bem-sucedido neste negócio, não basta apenas ter uma boa ideia, há necessidade de se fazer estudos, de mercado, de perfil do consumidor, local, cultura dos consumidores, produto a ser oferecido e processo disponível no mercado.

Apesar da produção da cerveja ser focada na cevada e no trigo, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) autoriza o uso de ingredientes de origem vegetal aptos para o consumo humano.

A pesquisa tem o objetivo de compreender a infraestrutura necessária para produção da cerveja artesanal, e sua relação social, desde a produção a espaços de lazer, avaliando as necessidades de uma cervejaria artesanal.

2. DESENVOLVIMENTO

2.1 Referencial Teórico

2.1.1 Crescimento do Mercado Cervejeiro

A manufatura de cerveja pode ser ponderada como uma das mais respeitáveis movimentações bem-sucedidas do século XXI, posto que sua fabricação tenha começado há séculos e seu aproveitamento tenha sido inserido como item dos costumes alimentares por distintas culturas há, não menos, 7.000 anos antecessores da Era Cristã (POELMANS AND SWINNEN, 2012).

No Brasil começaram a surgir as primeiras cervejarias no século XIX, por meio de imigrantes europeus que criaram uma pequena fabricação do produto, constituindo o apoio industrial do país (LIMBERGER, 2013).

Apesar de a cerveja ser considerada como a bebida alcoólica mais consumida no país, o Brasil é o terceiro maior produtor de cerveja do mundo, ficando atrás somente da China e dos Estados Unidos (BARTH-HAAS GROUP, 2016) o que faz com que a capacidade produto/consumo de cervejas industriais e artesanais ganhe uma separação expressiva, já que ambas as produções tem ganhado importância e mercado nos últimos anos.

No ano de 2019, a produção da cerveja artesanal teve um crescimento estimável na produção nacional. Alguns dos motivos relacionados a esse aumento considerável é o fato dos consumidores amantes da bebida terem a curiosidade pela produção e crêem na potência do empreendimento (RAMOS E PANDOLFI, 2019).

Diversos estilos de cerveja vêm sendo criados com a competitividade sendo aumentada, com a finalidade de ressaltar os concorrentes, apresentando um produto inovador para os consumidores (VALENTE, 2017).

De fato, o campo da cervejaria vem se estabilizando, e tem uma parte do comércio resguardada, pois essa classe de estabelecimentos não tem como alvo competir expressamente com as empresas líderes que conseguem ter preços baixos, mas sim, alcançar consumidores distintos, que se envolvem com a individualidade palatável exclusivas da cerveja, como a tonalidade, sabor, fragrância, teor alcoólico, sabor residual, entre outros (KALNIN, 1999). O fabricante de bebida artesanal deve ter foco à produção em pequena escala. O diferencial está em produzir pouco, entretanto com qualidade, particularmente no sabor sendo produto excepcional de amplo apego agregado, oferecendo um produto diferenciado do oferecido por grandes corporações. (RAMOS E PANDOLFI, 2019). Carneiro (2012), sócio-diretor da cervejaria Ateliê Wäls, em Belo Horizonte enfatiza que a finalidade da empresa não é atingir grande volume de vendas, mas estimular o consumista a degustar produtos diferenciados. "O valor agregado do nosso produto é alto e é aí que ganhamos, pois compensamos o baixo volume de vendas", diz Carneiro.

Matos (2011) diz que as microcervejarias desenvolvem múltiplas táticas de marketing para seduzir seus clientes, tentando equilibrar o peso do preço elevado de seus produtos, tendo como estratégia a utilização de ingredientes típicos da cultura brasileira realçando a beneficência a saúde por consumir produtos de qualidade. Sleiman et. al (2010) avaliou que mais de 95% de um punhado de amostras de cervejas empregavam o malte e adjunto cervejeiro. O milho e o açúcar de cana são os adjuntos cervejeiros mais empregados na bebida e dentre os habituais ingredientes usados, além do milho e açúcar de cana, tem-se o arroz, a aveia e o trigo.

Em conformidade a dados oferecidos pelo Sistema de Controle de Produção de Bebidas (SICOBEBE), o Brasil foi responsável pela produção de mais de 13 bilhões de litros de cerveja no ano de 2013. Ainda foram divulgados dados que existem não menos que duzentas microcervejarias reunidas nas regiões Sul e Sudeste do país, todas operando em divisões do mercado, e embora represente menos de 1% do comércio nacional, esta fração apresenta tendência de crescimento, podendo obter 2% do segmento do mercado de cerveja até 2023.

Uma parcela do êxito das microcervejarias no Brasil é devido ao acréscimo do domínio de aproveitamento do usuário da classe C, se deslumbrando ao adquirir produtos melhores e um pouco mais custosos (GADBEM, 2008), tão quanto em virtude da politização das hierarquias A e B, que atualmente tem aderido às inovações, percebendo que a cerveja pode ser tão arrojada e refinada quanto o vinho (BEZZI, 2009).

2.1.2 Normas e Referências Para Construção de Cervejarias

No Brasil tem-se o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) como órgão competente responsável pelo registro, identificação, uniformização, domínio, revista e inspeção de bebidas alcoólicas e não alcoólicas, entre elas a cerveja.

Para Bratti (2018) o empreendimento deve zelar pelo conforto e segurança dos funcionários e garantindo as condições dos mesmos no ambiente da empresa, diante disso, normas regulamentadoras e instruções regentes devem ser atendidas a

todas as legislações vigentes tanto para o trabalhador como para as condições da estrutura da instituição.

Conduzindo-se de uma análise realizada em sites oficiais dos instrumentos mediadores, sendo estes o MAPA e a ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), tendo como apoio as normas referenciadas pelos mesmos como sendo os critérios de requisições para registro e prática da atuação cervejeira e havendo sido realizado um levantamento de conteúdo das normas e leis foi possível se reunir um grupo de regras referenciadas que sobe categoricamente até a constituição, normas essas agrupadas na TABELA 1.

TABELA 1 – NORMAS REFERENTES À PRÁTICA E ATUAÇÃO DE CERVEJARIAS

NORMAS	ORGÃO	DISPOSIÇÃO
LEI 8.918/1994	Poder Executivo Federal	Dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas, autoriza a criação da Comissão Internacional de Bebidas e dá outras providências.
INSTRUÇÃO NORMATIVA 05/2000	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)	Aprova o Regulamento Técnico para a fabricação de bebidas e vinagres, inclusive vinhos e derivados da uva e do vinho, dirigido a estabelecimentos elaboradores e ou industrializados.
INSTRUÇÃO NORMATIVA 54/2001	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)	Adota o Regulamento Técnico MERCOSUL de Produtos de Cervejaria. O presente Regulamento Técnico tem por objetivo fixar os padrões de identidade e qualidade mínimos que deverão cumprir os produtos de cervejaria.
RESOLUÇÃO RDC 20/2007	Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)	Sobre critérios gerais para embalagens e utensílios em contato com alimentos.
RESOLUÇÃO RDC 49/2013	Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)	Dispõe sobre a regularização para o exercício de atividade de interesse sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário e dá outras providências.

Fonte: Poder Executivo Federal, MAPA e ANVISA, 2021

Em toda condição de negócio da cerveja, o produtor precisa ser registrado no MAPA, lidando com acomodações e aparelhamentos apropriados e acatando toda a legislação indicada, correspondendo e abordando o registro e as qualificações e

também das aprovações estáveis da IN 54/2001, que tratam do padrão de identidade e característica da cerveja.

2.2 Metodologia

A pesquisa se caracteriza por métodos descritivos. No decorrer do desenvolvimento do artigo, buscou-se um referencial teórico a fim de entender sobre o tema, com o propósito de analisar espaços de convivência entorno de uma cervejaria, o que aponta como metodologia utilizada a pesquisa bibliográfica, que se apropriou das referências com uso de artigos acadêmicos referentes ao assunto, normas regulamentadoras e informações acerca do crescimento do mercado cervejeiro.

Será ainda desenvolvido o estudo de caso a fim de se entender as necessidades das edificações relacionadas às cervejarias. A análise se dará de forma qualitativa, extraindo conteúdo para desenvolvimento de projetos posteriores.

2.3. Discussão de Resultados

2.3.1 Estudos de Casos

Para estender a informação sobre os recintos pautados à temática debatida neste trabalho, compreendendo a funcionalidade dos estabelecimentos e suas características, serão analisados dois centros cervejeiros, sendo eles: a Cervejaria Ateliê Wäls, em Belo Horizonte e a Cervejaria Surly Brewing, localizada em Mineápolis, Estados Unidos da América.

2.3.1.1 Cervejaria Ateliê Wäls

A Cervejaria Ateliê Wäls localizada no bairro Olhos d'Água, zona sul da capital mineira, Belo Horizonte, foi projetada pelo escritório GPA&A, do arquiteto Gustavo Penna. A proposta dos arquitetos é ser um centro de inovação do setor, no intuito ter um complexo com espaços lúdicos e divertidos, que mostram a união da arquitetura e da cerveja de maneira mágica (ARCHDAILY, 2018).

O empreendimento foi inaugurado em junho de 2017, em um terreno amplo, com vista privilegiada tendo cerca de 1.858m² de área construída, reunindo em um complexo vários ambientes.

O espaço simula uma gigantesca barrica de madeira aberta, que se integra com as montanhas da cidade de Belo Horizonte, onde o arquiteto salienta que a ideia da fachada frontal é remete ao estilo mais rústico e trazem sobriedade ao ambiente com elementos marcantes clássico da marca e com ambientes além de bem resolvidos, tem a vista privilegiada pelo uso da implantação, usando a topografia do terreno.

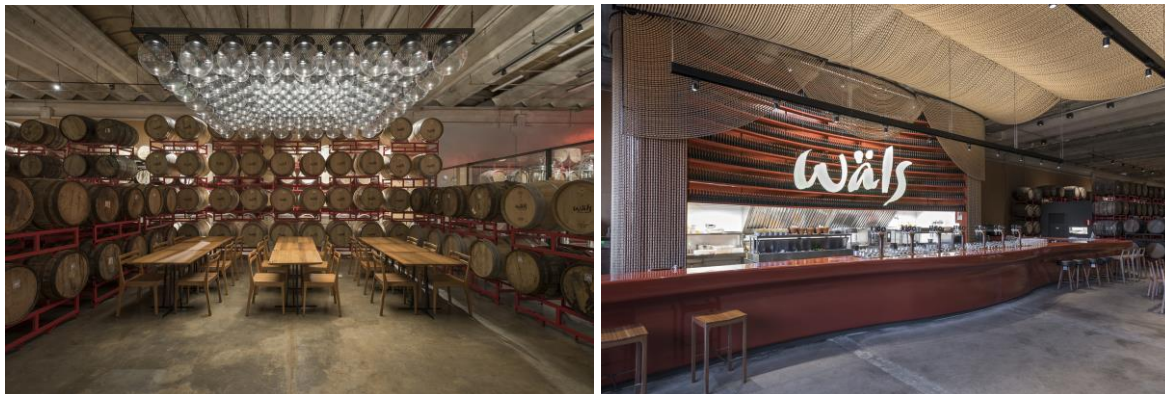
FIGURA 1 e 2 – FACHADA CERVEJARIA WÄLS



Fonte: Archdaily, 2018

A decoração dos ambientes remete os detalhes da cerveja. O balcão de vidro na cor avermelhada faz referência ao estilo inglês da cerveja *India Pale*, além de ser enfeitado com taças e copos. Elementos como garrafas, rolhas e barris também dão destaque no lugar. Conjuntos de mesas para degustação foram distribuídos entre as barricas de madeira que emolduram e dividem os ambientes. Neste que é um dos maiores *barrel rooms* dedicados ao envelhecimento de cervejas, mais de 100 mil litros da bebida envelhecem e fermentam (ARCHDAILY, 2018).

FIGURA 3 e 4 – INTERIOR CERVEJARIA ATELIÊ WÄLS

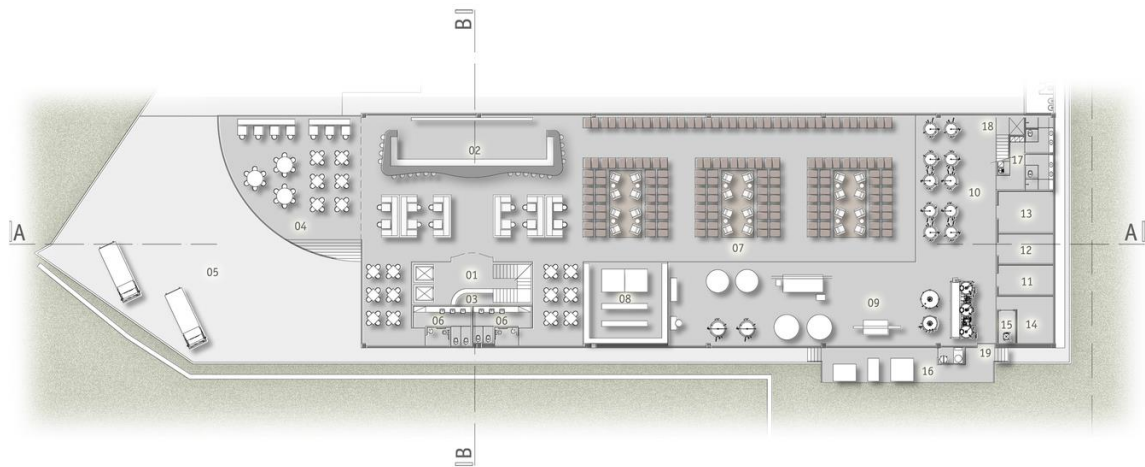


Fonte: Archdaily, 2018

Em estudos aprofundados nas plantas observa-se que no primeiro pavimento onde estão concentrados a principal funcionalidade do projeto, se tem a produção da cervejaria a visão dos consumidores, disposta ao lado das salas para degustação. Nesse mesmo ambiente se tem diversos usos, como vendas de produtos especializados da marca, além de ter um restaurante, o que atrai a curiosidade dos consumidores pela fabricação.

No pavimento principal pode-se observar muitos espaços de convivência e de comércio, assim como o bar e o pátio de *foodtrucks*, porém os sanitários não dão o devido apoio necessário aos consumidores do local, tendo apenas um ponto concentrado dentro da edificação com poucas unidades de gabinetes.

FIGURA 6 – PLANTA TÉRREO



WÄLS TASTING ROOM | BELO HORIZONTE - MG

PLANTA TÉRREO

LEGENDA

01. Acesso (Elev./Escada)
02. Bar
03. Loja
04. Deck

05. Pátio foodtrucks
06. I.S. público
07. Barris (522)/lounges
08. Champenoise

09. Fábrica
10. Expansão
11. Sala de controle
12. Câmara fria

13. Depósito
14. Depósito malte
15. Moagem
16. Plataforma técnica

17. Vest. funcionários
18. Acesso à administração
19. Acesso área técnica

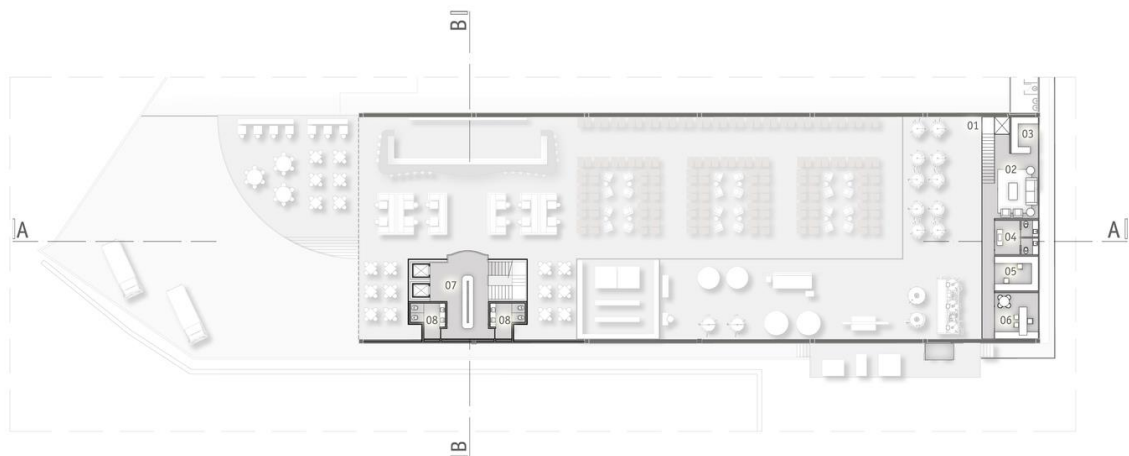


0 1 5 10m



Fonte: Archdaily, 2018

FIGURA 7 – PLANTA MEZANINO



WÄLS TASTING ROOM | BELO HORIZONTE - MG

PLANTA MEZANINO

LEGENDA

01. Acesso (Elev./Escada)
02. Estar
03. Copa / café

04. Banheiros
05. Sala de trabalho
06. Sala diretor

07. Lounge
08. Banheiros Públicos



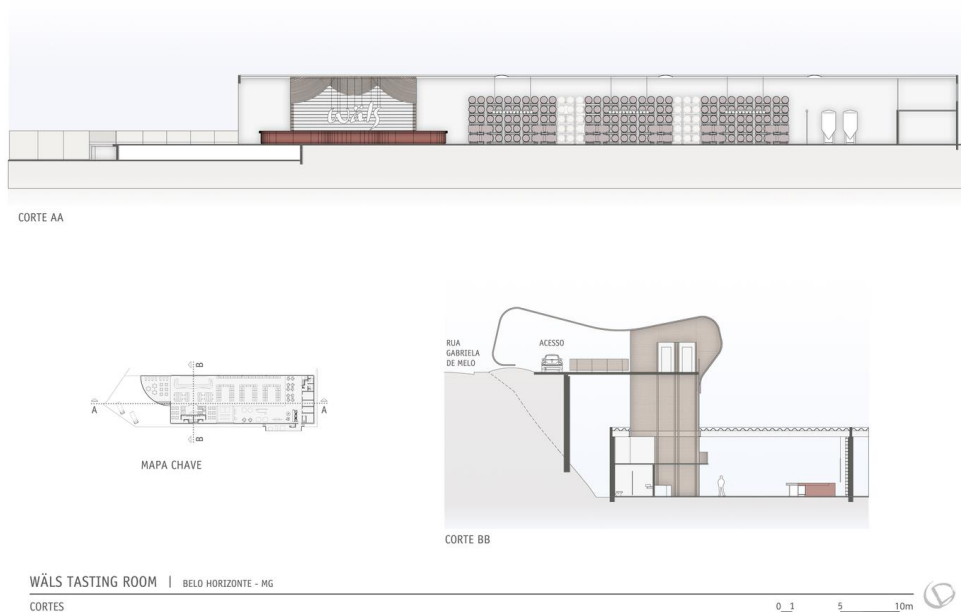
0 1 5 10m



Fonte: Archdaily, 2018

Em aproveitamento do terreno, e utilizado o desnível do mesmo, a portaria simulando uma imensa barrica dá acesso a um elevador com visada panorâmica as montanhas da cidade, levando os visitantes ao térreo da edificação. Esse elemento da fachada traz a sensação de que é um espaço pequeno, porem ao chegar ao subsolo um grande espaço é descoberto, sem muitas divisórias em alvenaria, o que faz de um espaço amplo subdividido por barris e toneis.

FIGURA 8 – CORTES



Fonte: Archdaily, 2018

2.3.1.2 Cervejaria Surly Brewing

Surly Brewing foi esquematizada como uma cervejaria que convencionas áreas públicas de encontro e a produção de cerveja no bairro de Prospect Park em Mineápolis, nos Estados Unidos da América pelos arquitetos Robert Good e John Cook. O projeto tem 8.3 acres está situado em um antiquado terreno industrial e abrange 7 terrenos particulares que estão no limite das cidades de Mineápolis e Saint Paul.

O edifício possui a atributo de seu volume ingênuo adaptado para as necessidades do programa e culmina em belos jardins. Os painéis de metal corrugado complementados com alguns detalhes em madeira de cedro vermelho refletem o caráter industrial do bairro e da marca de cervejas Surly. O conceito do projeto baseado na transparência total foi desenvolvido para evidenciar o processo da fabricação da cerveja e garantir que o visitante esteja imerso na experiência da cervejaria de diferentes pontos dentro do edifício e seu jardim (Archdaily, 2016).

FIGURA 9 e 10 – FACHADA CERVEJARIA SURLY BREWING

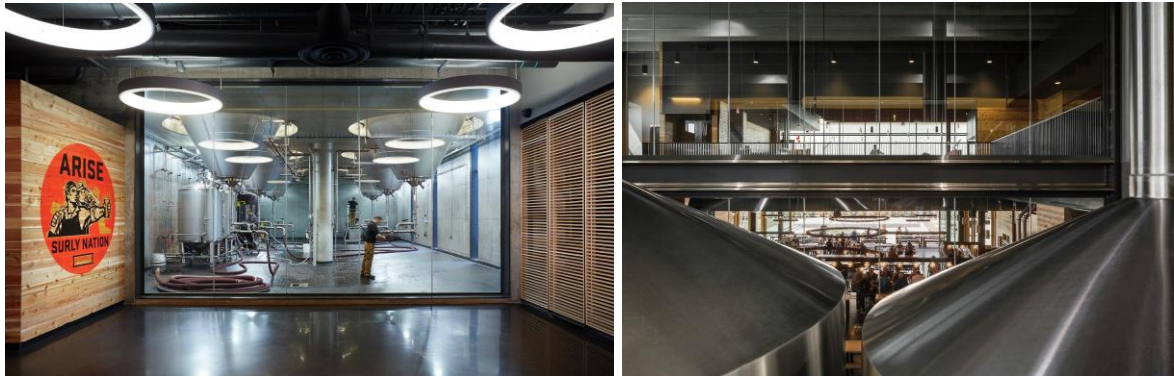


Fonte: Archdaily, 2016

No pavimento superior, o espaço é dividido em um restaurante mais formal e um centro de eventos, que inclui um bar com vistas para a 'hall da cerveja' e a casa de fabricação. O restaurante e os espaços de eventos possuem decks externos no segundo pavimento de onde é possível visualizar o anfiteatro e os jardins abaixo.

Em todo o edifício e seus jardins, as conexões estratégicas ligam as pessoas entre si e com a cervejaria. Com um percurso de visita e curadoria cuidadosa, os visitantes são imersos na Experiência da Fabricação da Surly.

FIGURA 11 e 12 – INTERIOR CERVEJARIA SURLY BREWING



Fonte: Archdaily, 2016

A planta baixa disposta em espaços amplos permitindo circulação, onde se tem a restaurante, loja de conveniência, galerias, administrativo, além do espaço para o preparo da cerveja in loco, com ambientes e fluxos organizados, no entanto a circulação vertical é um pouco limitada por escadas, pois o difícil possui um elevador para visitantes. Assim como no estudo de caso anterior, o imóvel contém poucas unidades de banheiros e fora do fluxo de consumo para apagar os que ali consomem.

FIGURA 13 – PLANTA TÉRREO



Fonte: Archdaily, 2016. Adaptado pela autora.

O pavimento superior contempla espaço de reuniões, sala para eventos, além da cozinha e também adega de fermentação, tendo grande potencialidade para integração de indústria com o público. O problema dos sanitários persiste no pavimento que não possui os privativos de acesso ao público.

FIGURA 14 – PLANTA PAVIMENTO SUPERIOR



Fonte: Archdaily, 2016. Adaptado pela autora.

2.4 Análise de Dados

Como a principal atividade do projeto é a cervejaria artesanal, vimos nos casos estudados que os programas de necessidades possuem quase todos os mesmos ambientes necessários para a rotação de uma empresa cervejeira. Mesmo em países diferentes, as cervejarias apresentadas tem uma relação de público e indústria, onde trazem a integração da produção com o consumidor, originando uma necessidade no projeto.

Assim, de acordo com o que foi avaliado nas plantas causou-se o fundamento para a preparação do dimensionamento dos ambientes a serem projetados.

3. CONCLUSÃO

O aparecimento dos novos negócios acontece devido à diversificação das invenções, como ocorre presentemente com o comércio de cervejas artesanais, que formatam benefícios planejados para receber às precisões cada vez mais particulares de fregueses que possuem alcance a um amplo grupo de conhecimento, tanto das marcas que consomem tanto das empresas concorrentes.

A análise nos induz a entender que o consumista está crescentemente insaciável por uma experiência sensível na obtenção de um produto ou serviço, e por sua vez, as marcas empenham-se para oferecer essa sensorialidade.

Os estudos de caso significarão para a elaboração do programa e posteriormente da projeção do empreendimento, logo que não há qualquer normatização particular para concepção de projetos arquitetônicos. Um recinto

prometido à distração, comodidade e uma experiência nova das pessoas que ali visitam de ver a produção da cerveja artesanal e poder consumir no mesmo local.

REFERÊNCIAS

ARCHDAILY, 2016 "**Cervejaria Surly Brewing MSP / HGA**" [Surly Brewing MSP / HGA] 10 Abr 2016. ArchDaily Brasil. Disponível em: <https://www.archdaily.com.br/br/785142/cervejaria-surly-brewing-msp-hga> Acesso em: 01 jun 2021.

ARCHDAILY, 2018 "**Restaurante Ateliê Wäls / Gustavo Penna Arquiteto e Associados**" 25 Mar 2021. ArchDaily Brasil. Disponível em: <https://www.archdaily.com.br/br/876193/atelie-wals-gustavo-penna-arquiteto-e-associados> Acesso em: 25 mai 2021.

BARTH-HAAS GROUP. **The Barth Report**. Alemanha, jul. 2016.

BEZZI, M. A Tribuna. **De prima pobre, a cerveja agora é bebida fina**. 2009. Disponível em: <https://pagina3.com.br/fimsemana/2009/jul/10/7/de-prima-pobre-cerveja-ganha-status-de-bebida-fina> Acesso em: 29 abr 2021

BRATTI, Vinicius Müller; **Análise de risco em microcervejarias: um estudo de caso em uma cervejaria artesanal no sul catarinense, Florianópolis**, UNISUL, 2018. Disponível em: https://repositorio.animaeducacao.com.br/bitstream/ANIMA/3853/1/TCC%20FINAL%20Vin%20c3%a9cius%20Muller%20Bratti_corrigido_12_04.pdf. Acesso em 21 abr 2021

FLARYS, Flávio. **Mercado de cervejas premium no Brasil está em franca fermentação**. Disponível em: <http://g1.globo.com/rj/regiao-serrana/noticia/2014/04/mercado-de-cervejas-premium-no-brasil-esta-em-franca-fermentacao.html#:~:text=%C3%89%20um%20mercado%20em%20franca,%2C%20com%2064%25%20da%20prefer%C3%Aancia..> Acesso em 18 mar. 2021.

GADBEM, A. de A. **O aumento do consumo da Classe C e os reflexos gerados na comunicação de mercado**. Universidade Metodista de São Paulo, disciplina de Comunicação e Consumo: Uma abordagem Multidisciplinar. Mestrado da UMESp – Universidade Metodista de São Paulo. 2008. Disponível em: <https://www.portalintercom.org.br/anais/nordeste2013/resumos/R37-0187-2.pdf>. Acesso em: 29 abr 2021.

KALNIN, J.L.; **Avaliação Estratégicas para Implantação de Pequenas Cervejarias**, Dissertação de Mestrado em Engenharia de Produção e Sistemas, Florianópolis, UFSC, 1999.

LIMBERGER, S. C. **O setor cervejeiro no Brasil: Gênese e evolução**. Revista Cadernau. Rio Grande, 2013.

MAPA. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Instrução normativa nº 65, de 10 de dezembro de 2019. Estabelece os padrões de identidade e qualidade para os produtos de cervejaria**. Disponível em:

<https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/instrucao-normativa-n-65-de-10-de-dezembro-de-2019-232666262> Acesso em 24 mar. 2021

MATOS, Ricardo Augusto Grasel. **Cerveja: panorama do mercado, produção artesanal, e avaliação de aceitação e preferência**. 2011.

POELMANS, E. and SWINNEN, J.F.M. **A Brief Economic History of Beer**. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/268043355_A_Brief_Economic_History_of_Beer Acesso em 15 abr. 2021

RAMOS, G. C. B.; PANDOLFI, M. A. C. **A Evolução Do Mercado De Cervejas Artesanais No Brasil**. Revista Interface Tecnológica, [S. l.], v. 16, n. 1, p. 480-488, 2019. Disponível em: <https://revista.fatectq.edu.br/index.php/interfacetecnologica/article/view/591>. Acesso em 19 abr. 2021.

SICOBÉ. **Instruções Normativas/Atos Declaratórios Executivos**. Disponível em: <http://normas.receita.fazenda.gov.br/sijut2consulta/link.action?visao=anotado&idAto=65011>. Acesso em 19 abr. 2021.

SLEIMAN, M, *et al.* **Determinação do percentual de malte e adjuntos em cervejas comerciais brasileiras através de análise isotópica**. Ciênc. agrotec., Lavras, v. 34, n. 1, p. 163-172. 2010. Disponível em: <https://www.readcube.com/articles/10.1590%2Fs1413-70542010000100021>. Acesso em: 29 abr. 2021

TSCHOPE, E. C. **Microcervejarias e cervejarias: a história, a arte e a tecnologia**. São Paulo: Aden, 2001

VALENTE, Bruna Lopes. **Cerveja artesanal, um mercado em expansão no Brasil**. Administradores, O portal da administração. 2017. Disponível em: <https://administradores.com.br/artigos/cerveja-artesanal-um-mercado-em-expansao-no-brasil> Acesso em 19 abr. 2021.

WOLFF, Daniel. **O que é cerveja artesanal?** Disponível em: <https://mestre-cervejeiro.com/o-que-e-cerveja-artesanal/#:~:text=S%C3%A3o%20cervejas%20produzidas%20com%20foco,o%20vinho%20e%20outras%20bebidas>. Acesso em 17 mar. 2021.