



TEXTO: DÉBORA CAMPOS FOTOS: ESTUDIO GARCÍA BETANCOURT



EL VINO EN SU CATEDRAL

CADA UNO DE LOS CUATRO EDIFICIOS COMPONE UNA TRAMA DE ELEGANTE SOFISTICACIÓN QUE INTEGRA VOLÚMENES, LÍNEAS Y FUNCIONALIDAD

PÁGINA ANTERIOR: la Cordillera enmarca con su presencia cambiante el porte de Bodegas O. Fournier.
ESTA PÁGINA: dos rampas señalan el acceso a la selección de racimos donde comienza el proceso de fermentación, vendimia y almacenamiento permitiendo capitalizar el proceso de gravedad evitando el "stress" en la movilización de la uva. Cuatro columnas cilíndricas de hormigón, unidas por puentes vidriados, sostienen la cubierta de acero en voladizo que refresca el trabajo con una oportuna sombra. El laboratorio y sus dependencias están ubicados en estos puentes de hierro y cristal.





Cuando el empresario José Manuel Ortega Fournier contactó en Mendoza a los arquitectos Eliana Bórmida y Mario Yanzón con el sueño de fundar una bodega, sabía muy bien lo que hacía. El estudio llevaba décadas desarrollando diversos trabajos para emprendimientos vitivinícolas de la región por lo que se trataba de un equipo altamente calificado y con una sólida experiencia en ese sector, el más pujante de la industria cuyana. Según el Instituto Nacional de Vitivinicultura, en las provincias de Mendoza y San Juan los primeros viñedos germinaron a fines del siglo XVI alentados por óptimas condiciones climáticas y de suelo. Un rincón virtuoso y completamente privilegiado del mundo. En la actualidad, la Argentina cuenta con una superficie cultivada con vid de 223.034 hectáreas, que representa aproximadamente el tres por ciento de la superficie mundial. En el país se consume vino y también se exporta: la Argentina ocupa el séptimo lugar en el mundo en lo que se refiere al consumo y el quinto lugar como productor de vinos después de Italia, Francia, España y Estados Unidos. De hecho, en los últimos años el mercado internacional comenzó a reparar en la calidad de los productos locales que comienzan a posicionarse aceleradamente. De la mano de esta expansión, florecen especializaciones en diversas disciplinas ligadas con la actividad: la publicidad, la fotografía, el diseño, la comunicación, el marketing, el turismo, la gastronomía y la arquitectura. En ese sector, el estudio Bórmida & Yanzón es pionero y referencia: con más de dos décadas de trabajo y un equipo de alrededor de veinte arquitectos asociados, cuenta con dos decenas de intervenciones realizadas en bodegas y obras relacionadas con la industria del vino. "Habíamos trabajado en distintas obras e incluso desarrollamos poco antes el Complejo Vitivinícola Salentein. Todo fue funcionando como preparación", explica la arquitecta Eliana Bórmida. Sin duda, la experiencia era necesaria: Ortega Fournier soñaba con instalaciones modernas y funcionales que transmitieran la identidad de su marca. "Se buscaba imprimir una imagen a partir de todas las sensaciones", explica Bórmida.

LA BODEGA ATESORA CIENTOS DE BARRICAS DE ROBLE EN UN AMBIENTE RECOLETO Y SILENCIOSO



Desde la superficie de esta verdadera catedral del vino, cuatro líneas caladas proyectan en su interior una cruz de luz misteriosa, descubierta por los visitantes desde las pasarelas de acero por las que pueden circular. En los laterales, diversas colecciones de arte se exhiben por temporadas. Comienzan aquí a operar diagonales en múltiples direcciones que generan una alineación espacial. Después de un recorrido que sorprende, los invitados llegan, casi sin saber cómo, al sector de cata y venta de productos regionales.



EL RESTAURANTE PARECE FLOTAR SOBRE UN ESPEJO DE AGUA

Las fincas se extienden por la región de La Consulta, en el Valle de Uco, donde el estudio levantó sucesivamente cuatro módulos que recorren el proceso industrial del vino bajo la premisa de integrar esa producción al turismo rural. De este modo, el predio tiene un enfoque innovador que enlaza dos circuitos: el industrial y el turístico.

De hecho, la empresa tiene el proyecto de construir un hotel de lujo con 36 habitaciones en el futuro.

Cada uno de esos grandes edificios fue construido en hormigón armado, cristal y acero inoxidable, y despliegan los recursos necesarios para el proceso específico que contienen: el Módulo Cosecha-Fermentación-Almacenamiento,

con una impresionante cubierta de acero en voladizo; el Módulo Bodega para barriles y botellas, y su circunspecto aire monacal; el Módulo de Embotellado-Almacenamiento-Despacho, y el Módulo Centro de Turismo, que impacta a partir de la estructura de cristal que parece flotar sobre el agua.

Y concluye Bórmida: "Hoy se viaja para conocer los vinos del mundo en sus lugares de origen. Tomar el vino local y disfrutar de su cultura allí mismo es una experiencia única, muy buscada. El turismo del vino moviliza una enorme cantidad de gente y recursos, y hay que estar preparados porque se exige alto nivel". /





Las escaleras rescatan a los visitantes de la pérdida de referencias y reservan una nueva sorpresa: deslumbrante y cristalino, el restaurante se abre, literalmente, a la vista. Su estructura cúbica y transparente parece flotar sobre el agua ya que está emplazado sobre un déck de madera que, a su vez, se proyecta sobre un gigantesco estanque de agua. Nuevamente las diagonales, en el piso, los ventanales, y la disposición de las mesas y asientos. Sin embargo, pocos descubrirán estas líneas ya que los ojos sólo tienen un centro: la Cordillera.