

EL CONOCEDOR

LA MEJOR REVISTA DE VINOS Y COMIDAS DE LA ARGENTINA

OP
2009

100
VINOS

50
BEST VALUES

10
EN PRIMEUR '08

SUMARIO +

Editorial + 06

Escriben Fabricio Portelli y Giorgio Benedetti

News + 10

Toda la información y las novedades del mundo del vino y la gastronomía

Mapas del vino + 36

Descubra todos los atractivos y la ruta del vino de la Región Centro de Mendoza

Opinión + 38

¿Se puede hablar de un gran vino si en la mayoría de los casos se lo consume a los dos años?

Guía de restaurantes + 92

Visitamos siete restaurantes (algunos son recientes aperturas), los reseñamos y los calificamos

Tendencias + 100

El food design ya está instalado y cada vez son más los productos que avalan este concepto

Gastronomía + 104

Una nueva moda comienza a asomar; se trata de las comidas sin cocción con productos de la tierra

Hot tables + 108

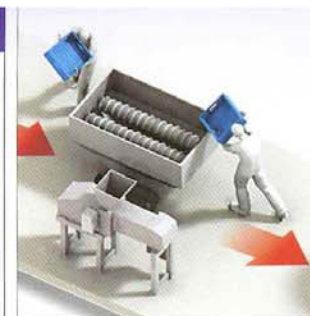
Conozca a los diez restaurantes más exclusivos del mundo y sus eternas listas de espera por una mesa

Cultura + 113

Reseñamos los lanzamientos editoriales que tienen vinos, bebidas y platos como protagonistas

Pasión por el vino + 114

Juanchi Baleirón, gran músico y productor, nos cuenta por qué la música y el vino son sus dos pasiones



28 ¿CÓMO SE ELABORAN LOS ROSADOS?

Hay dos maneras de elaborar rosados: pensados como tales desde el viñedo, o como subproducto de la bodega, sangrando tintos. Conozca de qué se trata cada uno de estos métodos.



30 VINOS DE LUJO '09, LA FERIA MÁS ESPERADA

Entre el 3 y el 6 de noviembre, se llevará a cabo en el Alvear Palace Hotel una nueva edición de la muestra de vinos argentinos premium más aclamada y esperada por los enófilos.



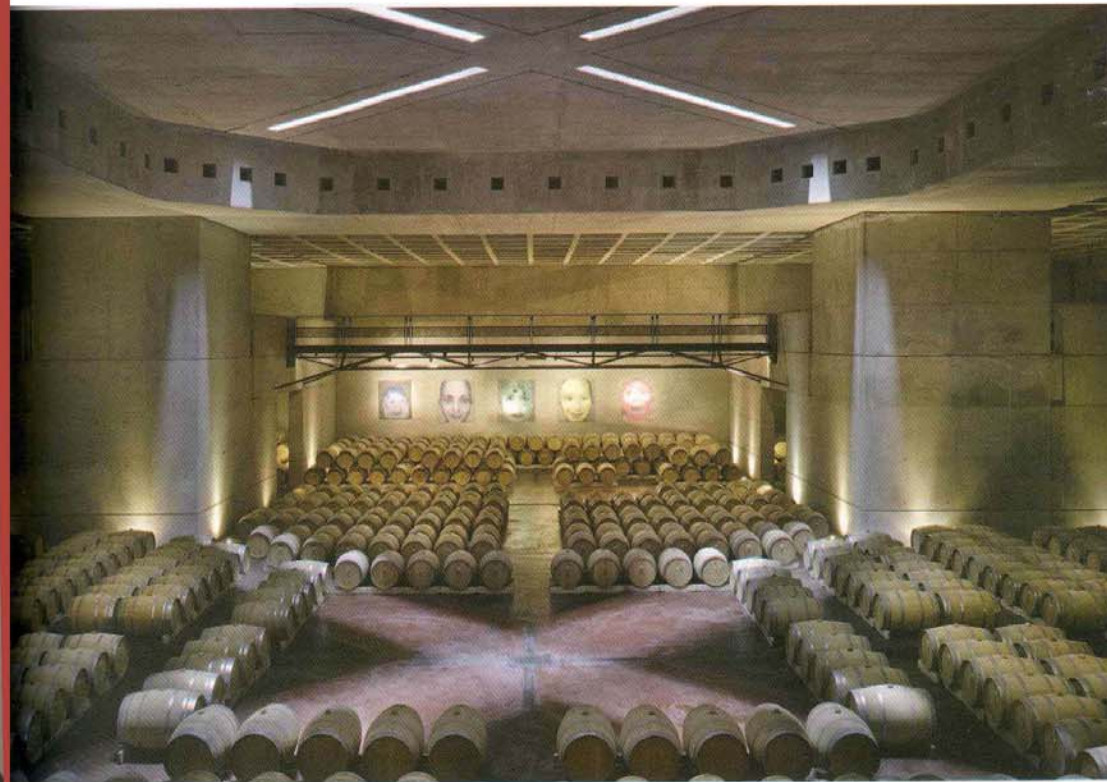
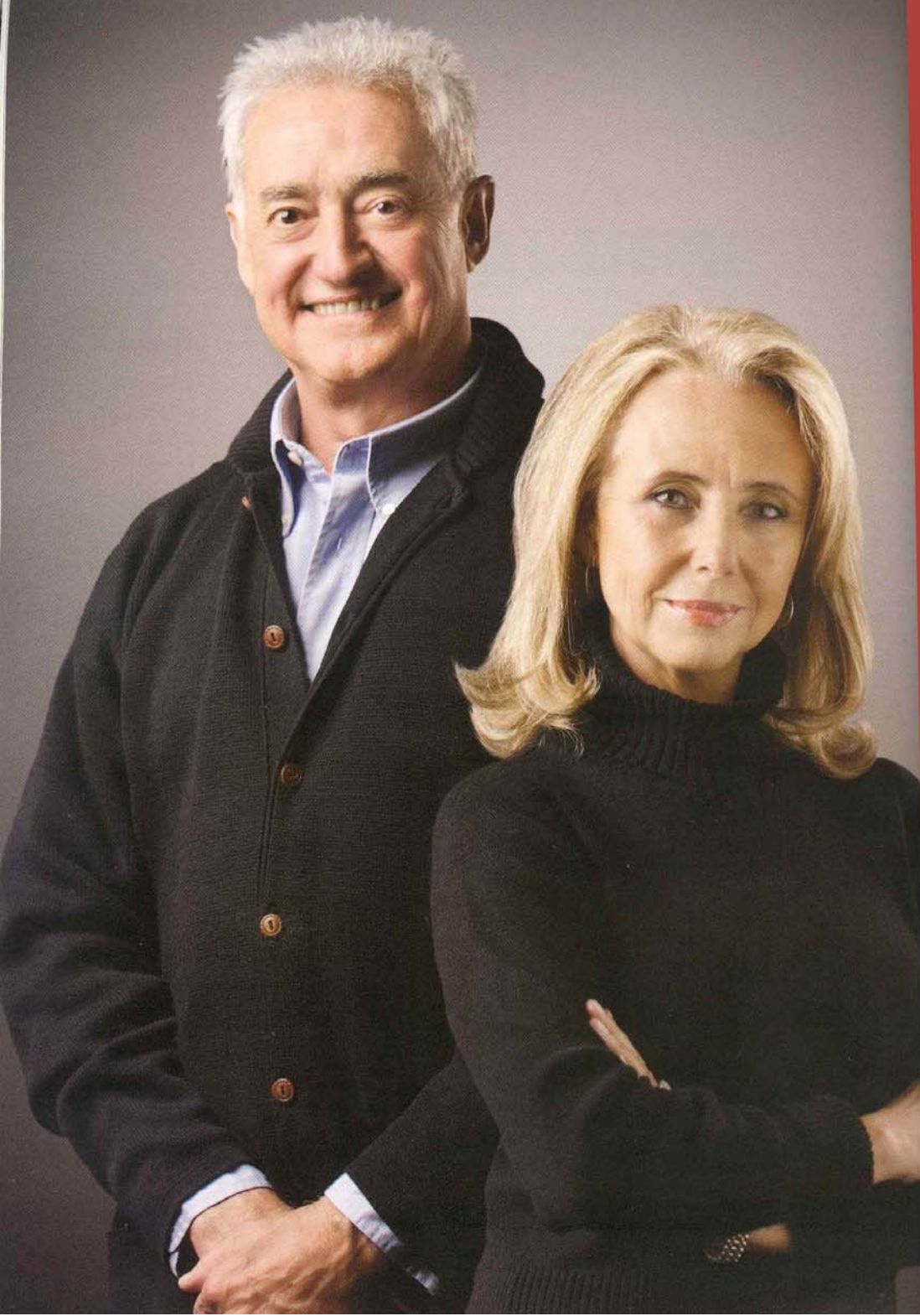
32 TIEMPO DE BLANCOS DE PRECIO AMIGABLE

Degustamos una docena de vinos elaborados con cepajes blancos de distintos terruños de la Argentina, cuyos valores se sitúan al alcance de casi todos los bolsillos.



40 BÓRMIDA & YANZÓN, LOS ARQUITECTOS DEL VINO

Viajamos a Mendoza para entrevistar a Eliana Bórmida y Mario Yanzón, los responsables del diseño y la construcción de las bodegas más impactantes del país.



LAS MIL Y UNA CASAS DEL VINO

La arquitectura se ha metido en la cultura del vino. En la actualidad, no es difícil toparse con enormes y modernas bodegas que se funden con los paisajes de nuestra vitivinicultura. Eliana Bórmida y Mario Yanzón fueron pioneros en desarrollar este tipo de construcciones. Fernando Piciana viajó a Mendoza y recorrió junto a ellos su historia profesional y sus obras más salientes de las últimas décadas.

A pesar de ser dos personas completamente diferentes, tienen un estilo único, talento infinito, perseverancia y capacidad para llevar adelante una profesión milenaria que involucra al hombre y todas sus circunstancias. Eliana Bórmida y Mario Yan-

zón son arquitectos desde hace más de 30 años. Juntos lideran un equipo de más de treinta profesionales que se dedican al desarrollo de obras agroindustriales, casas patronales, paisajismo y diseño de interiores. En los tempranos ochenta, su estudio

comenzó a involucrarse en proyectos vitivinícolas: primero con pequeñas "lavadas de cara" —como les gusta decir a ellos— a bodegas ya establecidas, y luego, con el correr del tiempo, llegaron a levantar de cero verdaderos monumentos al vino.



La arquitectura del monumental Complejo Cultural Killka ordena volúmenes macizos de hormigón, reformulando formas del pasado cuyano, pero con expresión contemporánea. Las sucesivas vistas que impone su patio central culminan con la imagen final de la bodega, recortada frente a la cordillera de los Andes

En la actualidad, sus apellidos son sinónimo de construcciones imponentes, innovadoras y expresivas, que se mimetizan con los relieves de la Cordillera y los paños de viñedos. Ejemplos de ello son Salentein y su Complejo Cultural Killka, O. Fournier, Vistalba, Séptima, El Portillo, Pulenta Estate, Atamisque, Norton,

Flichman, Dante Robino, Dolium y Finca Sophenia, entre tantas otras. Llama la atención la manera en la que ambos se entusiasman al hablar de sus proyectos, de las particularidades de cada uno, de las ganas que les da encarar nuevos desafíos, como el de bodega La Rural, como el que están terminando en la Ruta 89 en el

que utilizaron hormigón pigmentado con tierra del lugar, o como la flamante y tan comentada Diamantes, en el predio que tiene el Clos de los Siete en el Valle de Uco, que se inaugurará a fin de año... Una pasión que se explica por lo que sienten por la profesión y, también, por la cultura del vino.

¿Cómo y de dónde surge la vocación de dedicarse a la arquitectura?

Eliana Bórmida ♦ (EB): La verdad es que nunca imaginé que iba a ser arquitecta. Desde muy pequeña tuve afinidad con otras disciplinas, como la literatura o el arte... fui criada con una formación muy humanística... Todo surgió cuando tenía 18 años por un tío arquitecto que vivía en Estados Unidos y que empezó a invitarme a la ciudad de Chicago para que lo acompañara a ver obras. Me pareció tan fascinante lo que hacía que me impactó. No tenía idea de lo que se estudiaba para ser arquitecta, pero al regreso a Mendoza de uno de esos periplos, me enteré de que habían inaugurado la Facultad de Arquitectura y me anoté sin dudar. Así que fue una vocación descubierta tarde, pero se convirtió después en una profesión que desempeño con mucha pasión. Una buena sorpresa de la vida.

Mario Yanzón □ (MY): En mi caso, se despertó muy temprano, en San Juan, mi provincia natal. De niño siempre tuve cierta ten-

dencia a construir cosas, armar y desarmar estructuras con bloqueitos o cajas... Con el paso del tiempo, descubrí que lo que quería estudiar era arquitectura y así empecé... Pero en San Juan era terrible, estaba orientado más a la ingeniería. Te digo más, por poco se estudiaba física nuclear para hacer una casa, entonces decidí hacer las valijas y emigrar a la facultad de Mendoza, donde me recibí.

¿Alguna vez imaginaron, ya con el título bajo el brazo, que sus obras y proyectos marcarían un antes y un después en la arquitectura de bodegas de la Argentina?

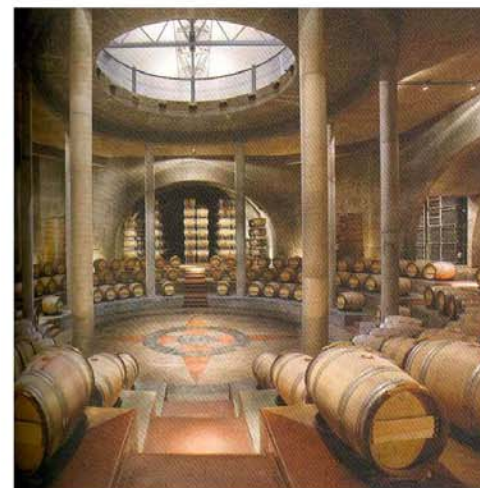
♦ EB: Jamás nos imaginamos una situación así, porque en esos momentos no era un tema importante.

□ MY: De hecho, en aquella época, el vino no tenía valor agregado ni se exportaba, era "muy de mesa". Entonces, ¿a quién le iba a importar hacer una bodega que tuviera imagen para un producto que no la tenía? Cuando empezamos con Eliana a hacer algunos

ENTREVISTA + BÓRMIDA & YANZÓN

proyectos, nuestros amigos nos decían: "pero qué ridículos, qué temas tan absurdos, por qué se meten en eso que no despierta ningún interés y no tiene ningún vuelo". Pero nosotros dejamos los comentarios de lado y a mediados de los 80 tuvimos la suerte de comenzar a trabajar con algunos bodegueros muy visionarios que habían comprendido lo que estaba sucediendo en el mundo y que ya hablaban de conceptos como la crianza en barricas y las líneas de alta gama. Así fue que, paulatinamente, se empezaron a incorporar ciertos espacios con diseño dentro de las bodegas para recibir a compradores internacionales y también al periodismo.

♦ EB: La globalización estaba dando sus primeros pasos y la vitivinicultura se abría a un mercado de nuevas oportunidades de negocios, basados en la competencia y diferenciación de productos de alta calidad. El concepto de "fabricar vino" dio lugar a la puesta en valor de la elaboración. El vino se comenzó a asumir como una bebida de consumo noble, con un origen antiquísimo, nacida de la tierra y de la sabiduría del hombre, más que de procesos industriales.



La cava principal de Salentein, de forma circular, está coronada con una cúpula virtual por donde ingresa la luz, aportando un halo de especial misticismo

¿Cuáles fueron esos primeros trabajos que hicieron?

♦ EB: Algunas remodelaciones en la bodega de Ernesto Pérez Cuesta en Mendoza y pequeñas intervenciones que nunca llegaron a mayores en Michel Torino, en Salta, pero que nos dieron la oportunidad de relacionarnos con sus enólogos que, por circunstancias de la vida, luego terminaron trabajando en Norton y nos recomendaron para encarar una obra de gran magnitud. En ese sentido, otra persona importante fue Carlos Pulenta cuando estaba al mando de Trapiche.

Atamisque, en pleno Valle de Uco, es una de las últimas bodegas construidas por el tándem Bórmida & Yanzón. Lo más llamativo son sus techos de piedra a dos aguas, que se funden con el paisaje

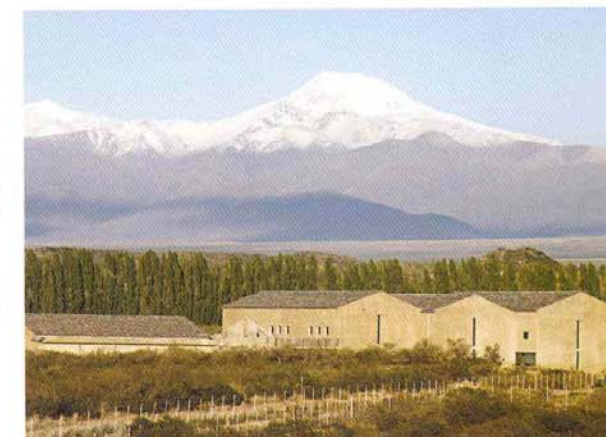


La construcción de Séptima replica la técnica milenaria que utilizaban los pueblos originarios: la pirca, un método que consiste en cortar y apilar piedras naturales

¿Cómo van gestando cada una de las obras?

♦ EB: Un proyecto integral de arquitectura para una bodega surge de tres principios básicos. En primer lugar, como el vino es un producto de la tierra, hay que poner en valor esa circunstancia. No es como una gaseosa, como la Coca-Cola, que cuánto más parecida a sí misma, es mejor; de hecho, defrauda cuando uno va a un país y tiene un sabor levemente distinto. En cambio, el vino es todo lo contrario, la variedad, la identidad y la asociación con el lugar son claves fundamentales para su éxito. Entonces, lo primero que hacemos es tratar de armonizar la estructura de la bodega con el paisaje en el que se va a situar. La construcción se debe pensar no como un objeto arquitectónico cerrado en sí mismo, sino como un espacio paisajístico que contiene arquitectura, porque uno tiene que hacer que el visitante recorra el espacio para asociar el vino con el terruño.

En segundo término, debemos respetar lo que quieren el cliente y el enólogo, es decir, cuáles son sus ideas para la elaboración, ya que el edificio tiene que ser funcional a la producción, y cuáles son las que van a reflejar el carácter e impronta que quieren transmitir; por ejemplo, si quieren una bodega patrimonial o una que represente la arquitectura del Nuevo Mundo.



Y en tercer lugar, está lo que proponemos nosotros basándonos en los dos principios anteriores: cómo interpretamos las oportunidades de ese paisaje y lo que el cliente y el enólogo están pidiendo. Así surge el proceso, como un mix de todas estas variables, que vamos plasmamos en hojas con trazos de carbonilla.

□ MY: Jamás trabajamos en ese momento en la computadora ya que ambos consideramos que es una herramienta y no una máquina creativa.

¿La siguiente etapa es el proceso de diseño en sí?

◇ EB: Efectivamente. En el estudio lo tenemos dividido en dos instancias muy grandes: la primera, como te decía, es la de la carbonilla, la de las ideas que fluyen, con dibujos que van sugiriendo formas... La carbonilla es un medio de expresión para lo inacabable, pero luego, poco después de que la idea ya ha sido parida y tiene la consistencia de todas las partes y componentes, irrumpe la etapa del rigor, que es absolutamente imprescindible: cálculos exhaustivos, consultas interdisciplinarias sobre el equipamiento, las maquinarias, la tecnología.

□ MY: Aquí es donde entran las computadoras porque es el único modo de ir archivando y teniendo absoluto control y precisión. Todo se va desarrollando a partir de ese croquis que ya contenía la semilla, mientras que los programas informáticos comienzan a definirlo cada vez más.

De las más de 30 bodegas que construyeron en la Argentina, ¿cuál es su favorita?

□ MY: A decir verdad, es muy difícil para mí poder decidirme entre una u otra porque todas son muy diferentes, con detalles particulares e identidades muy marcadas. No podría hacerlo y además, cada uno de los proyectos en el que he participado es como un hijo... y a los hijos se los quiere a todos por igual.

◇ EB: Yo no tengo una bodega preferida o que me guste más que otras. Sin embargo, sí puedo decirte que tengo fragmentos predilectos de muchas que, si bien nunca podrían juntarse, me siguen gustando como la primera vez. Por ejemplo, para mí sigue siendo impresionante apreciar al atardecer, con el cielo despejado y a contraluz, la cubierta flotante de O. Fournier; o ahí mismo, todavía me hace latir el corazón poder bajar en silencio a la cava, abrir la puerta e ingresar en ese espacio inesperadamente grande; o me llena de felicidad redescubrir a diario los techos de piedra de Atamisque, que se funden con el paisaje, mientras voy bajando al Valle de Tupungato, con la vista de los picos de la Cordillera, los viñedos y las alamedas; o me encanta ingresar a la cava de Carlos Pulenta y encontrarme con esa pared de piedra justo en el momento que cae el sol, que permite resaltar la textura; o pararme en el medio del paso circular de Salentein, mirar hacia arriba, hacia esa cúpula virtual, y hablar fuerte y dejarme sorprender por el eco... sin palabras.

Con el auge del enoturismo y el buen momento de nuestros vinos, ¿la arquitectura es un factor fundamental para que sean exitosos?

□ MY: Sí, pero también tiene mucho que ver con ciertas cualidades o características que deben tener el propietario o el enólogo, en especial, la de apostar por un todo integral y no sólo por la calidad del vino.

◇ EB: Es cierto, pero no para que un vino sea bueno, concepto muy diferente al de ser exitoso. Pienso que para lograr éxito tiene que cubrir un conjunto de variables que van desde la calidad, la capacidad de la bodega para elaborar y comercializar, el marco institucional y político para que pueda conocerse fronteras afuera hasta la comunicación; y ahí entra en juego cada vez más la arquitectura, enmarcada en el fenómeno del enoturismo y lo mediático. El producto puede estar bien comunicado a través de la botella y puede tener mucho marketing que lo va enriqueciendo, pero lo que le va dando identidad es la sumatoria del conjunto que está en torno al vino, lo que fija de una manera notable una experiencia. Construir una bodega, un lugar de encuentro, no significa edificar sitios espectacularmente costosos. Puede ser que aunque no haya una arquitectura importante, haya un muy buen servicio, pero la vivencia de los visitantes en el lugar, en la tierra, en los viñedos, con la uva... esa identidad que se puede fomentar a través de ese tipo de presencia es

insustituible. Por eso, cuando levantamos una bodega, decimos que estamos haciendo espacios para el vino.

El edificio de Finca Sophenia, compacto y de grandes dimensiones, se eleva entre las 124 hectáreas de viñas en una de las mejores zonas del departamento de Tupungato



La bodega O. Fournier, la obra más polémica de Bórmida & Yanzón, tiene una racionalidad extraordinaria por estar emplazada en una planicie, a pesar de su forma un tanto extravagante, ya que utiliza el sistema de gravedad en sus procesos

