

# LA CAV



REVISTA DEL VINO

Mayo 2004

## Mendoza & Malbec

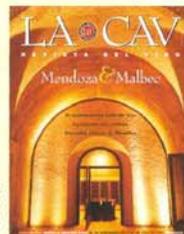
El sorprendente Valle de Uco

Cocinando con malbec

La impresionante arquitectura de las viñas

esa de cata: malbec y cabernet franc ▲ La prehistoria del vino ▲ Viña del mes: Botolcura

### contenido



Portada  
Mendoza  
Fotografía:  
Sebastián Vergara.

### 34 Especial Mendoza

Valle de Uco

Al sudoeste de Mendoza se extiende una tierra flanqueada por la Cordillera de Los Andes. Es el Valle de Uco, una de las zonas más destacadas en el actual panorama vitivinícola argentino.

### 50 Especial Mendoza

Cocinar con y para el vino

En Mendoza la cocina también gira en torno al vino. Mientras en algunos restaurantes las cartas sugieren inspirados maridajes, en otros sitios -como el hotel NH Cordillera-, el vino es un ingrediente primordial de sus recetas.

### 56 Especial Mendoza

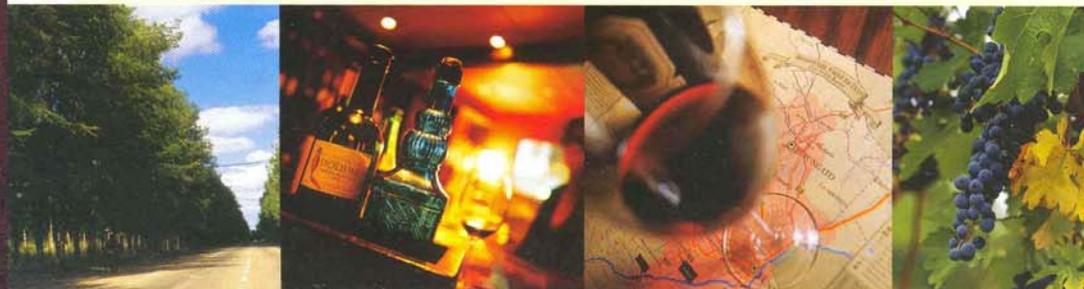
La arquitectura de las viñas

Eliana Bórmida y Mario Yanzón son una dupla de arquitectos que han dado cuerpo a algunas de las más imponentes bodegas de la Argentina. Su máxima es lograr una arquitectura que sea una verdadera "celebración a la tierra".

### 68 Reportaje

Malbec

Es cierto que el malbec se asocia a la Argentina, pero también el rol de esta cepa de origen francés es importante en Chile. De ser utilizada exclusivamente en mezclas -aportando color intenso, aromas florales y a frutas rojas-, poco a poco se ha ido independizando. De hecho, ya no bastan las dos manos para contar el número de exponentes nacionales bajo la etiqueta "malbec".





Eliana Bórmida y Mario Yanzón

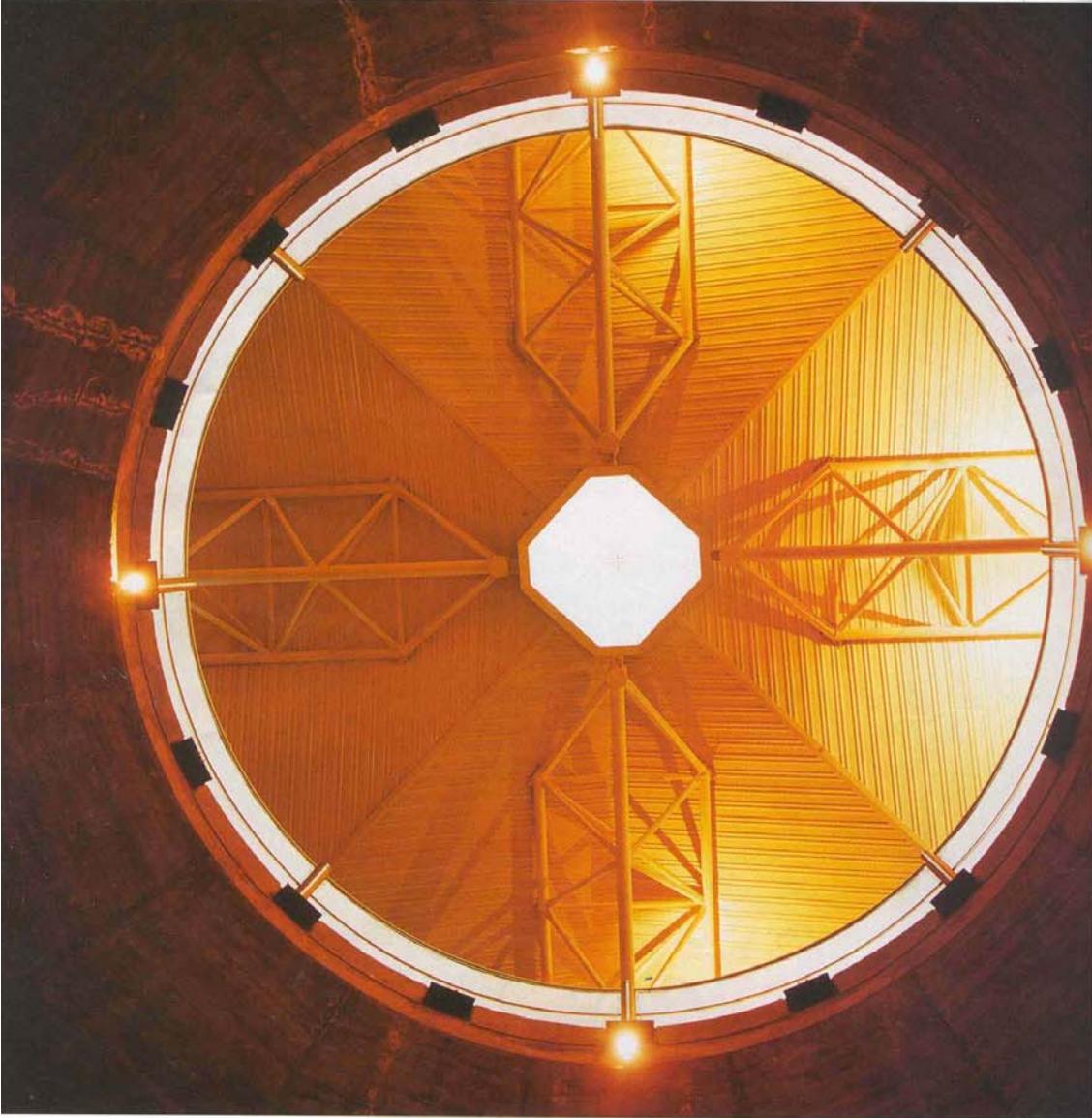
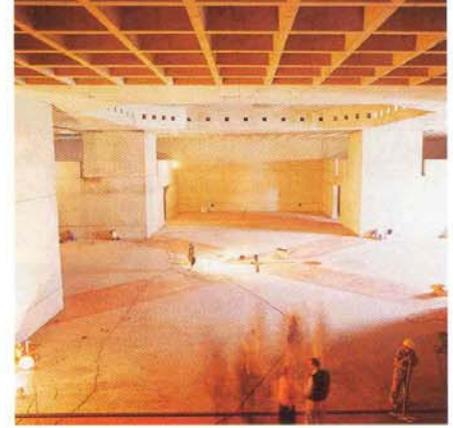
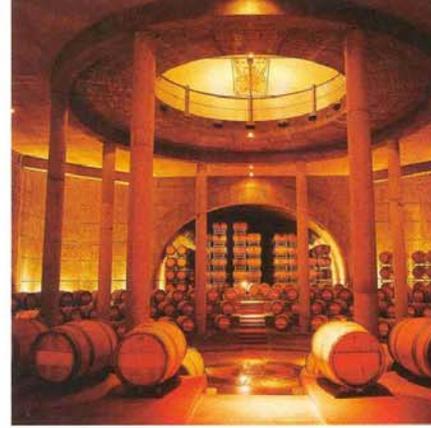
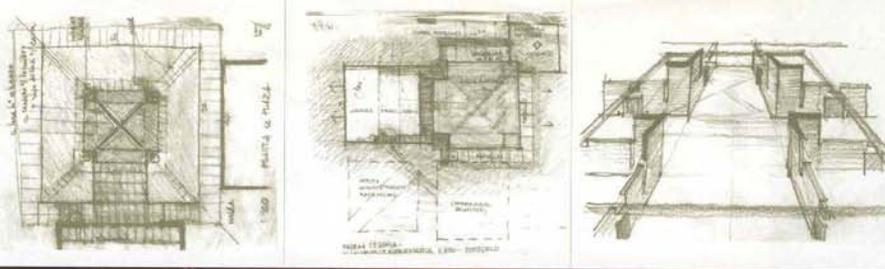
“En nuestra  
arquitectura  
hay una celebración  
a la tierra”

Encantadores, y con mucha experiencia, estos arquitectos en Mendoza juegan de local. Saben de la historia de las bodegas de la zona y es porque ellos iniciaron la revolución de las construcciones relacionadas con el vino: Eliana Bórmida y Mario Yanzón han diseñado algunas de las más impresionantes de esta región trasandina. Por: Nicole Cáceres Fotografías: Sebastián Vergara

Hace dos décadas empezaron con la construcción de bodegas en Mendoza. Eran los tiempos en que el vino no tenía precio, se vendía a granel y no había glamour. Ahora las cosas son diferentes. Cada episodio en la elaboración de un vino tiene expresión propia, partiendo por la bodega. Un asunto en el que Eliana y Mario son pioneros en la zona.

El estudio de arquitectos Bórmida & Yanzón es reconocido como el mejor de la provincia. Su portafolio incluye nombres como Salentein, Séptima, Dolium, Flichman, Norton y Navarro Correa, a los que se suma la recién inaugurada O. Fournier. Y pese a que sus nombres suenan en todo el mundo, esta pareja no deja de sorprenderse cuando alguien se cautiva con su particular arquitectura del vino.

“En este momento pasa un fenómeno interesante. Muchos periodistas extranjeros se están interesando en esto de la construcción de bodegas y en lo que tiene que ver con la arquitectura del vino. Pareciera ser algo de interés mundial”, explica Mario, quien además cuenta que



Los polos opuestos del vino: en Salentein (izquierda y superior izquierda) la bodega es un pozo que está a más de ocho metros bajo tierra. En cambio en la recién inaugurada O. Fournier (superior derecha), la bodega se proyecta a varios metros de altura, en una construcción que domina el Valle de Uco.

periodistas estadounidenses y franceses los han contactado porque algunos de los diseños creados por el estudio fueron seleccionados para un libro sobre las diez bodegas que más representan al mundo del vino.

#### Mirar el vino con otros ojos

Los primeros trabajos de Bórmida & Yanzón comenzaron en los '80, en una viña que se jactaba de tener el tonel más grande del mundo: era de hormigón y almacenaba ocho mil litros. Fue precisamente él, el dueño de la Bodega Peñaflor, uno de los primeros en darse cuenta que el tema de los vinos a granel no era motivo de orgullo. "En esa época las bodegas parecían un baño gigante, lleno de azulejos" cuenta Eliana, y fue así como se le ocurrió trabajar con luz dirigida en las cavas, lo cual tuvo mucho éxito. Así y de a poco los empresarios del vino comenzaron a tomar conciencia de lo que implicaba tener una bodega que hablara por sí sola.

Mario señala que fue gracias al fenómeno de Napa Valley que los argentinos comenzaron a tomar conciencia sobre el vino fino y el escenario en el que se fabrica. "Los empresarios partieron a las ferias internacionales y a empaparse del cuento del turismo enológico. A eso le sumaron un valor agregado: que el vino se relacionara con el arte, la buena vida, las costumbres refinadas y el paisaje que estaba alrededor de la bodega".

"Luego tuvimos a cargo la remodelación de la viña de

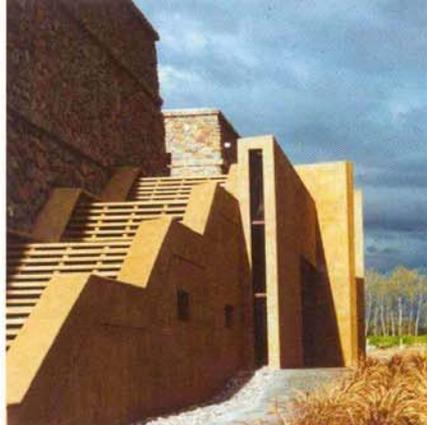
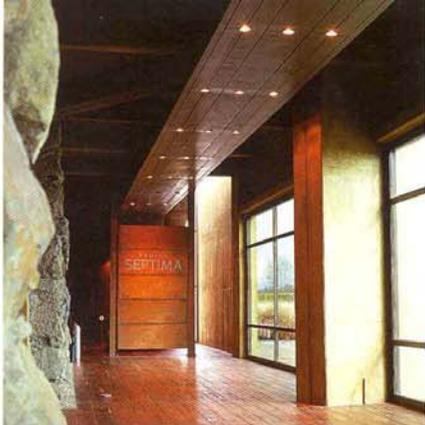
Ernesto Pérez Cuesta, quien compró una bodega tradicional con un galpón y una casa. Él quería hacer vinos de crianza y alojar a sus amigos, pero la bodega no armonizaba con el paisaje", cuenta Mario como anécdota. Estos arquitectos hicieron todo de nuevo y se dieron cuenta del conjunto que se formó, "uno en el que el vino se transforma en un espacio para compartir", agrega Eliana.

#### -De entrada ¿Cómo se enfrentan al tema del vino?

Eliana: "Primero hay una idea central: el vino parte en la tierra y se termina en una bodega. En nuestra arquitectura hay una celebración a la tierra, al horizonte y a los dioses. Así los diseños de éstas se transforman en algo más que en una 'fábrica de vinos'. O. Fournier, por ejemplo, es un mirador que está sobre una pampa, en Salentein todo se traduce en un pozo bajo tierra donde se guarda el vino y en Bodega Séptima en unas terrazas indígenas que miran el cielo y la cordillera donde se puede celebrar la virtud de la naturaleza".

#### -Entonces ¿ven la fabricación de vino como un ritual?

Mario: "No. Nuestro trabajo no está enfocado a la religiosidad del vino, más bien va destinado a aprovechar los recursos naturales y a la celebración de los antepasados. Es que la gente no puede dejar de hablar de la naturaleza cuando está en una bodega, hay un gran impacto visual. Cuando se habla de la naturaleza, se habla también de los recursos que tiene Mendoza para hacer buen vino. La arquitectura sólo organiza los espacios que hacen obvio lo evidente".



Bodega Séptima (fotos superiores) fue concebida como una terraza indígena que mira hacia la cordillera y el cielo. El concepto de esta construcción es celebrar la virtud de la naturaleza. En la foto de la izquierda se ve el centro de la bodega O. Fournier, en el que domina una gran prensa neumática.

-Ustedes pertenecen a esta ciudad y conocen muy bien la geografía de los alrededores. ¿El hecho de ser de la zona ayuda a hacerse una mejor imagen de la construcción de una bodega?

E: "Nosotros trabajamos con algo que se conoce como arquitectura contextual, pero en nuestro trabajo nos hemos encontrado con arquitectos de la zona que no se ha interesado en mezclar esos conceptos, sólo diseñan. En cambio, a nosotros nos interesa el tema de los significados. El hecho de trabajar con materiales que están en la zona, como las piedras y el hormigón, nos permite descubrir nuevas oportunidades de decodificar".

-¿Qué elementos recogen para diseñar una bodega?

E: "Primero la armonía del paisaje. La idea es manejar el área de construcción de la mejor forma posible, eso incluye hasta los caminos de acceso al lugar. Luego viene el espacio, que es fundamental, utilizar lo que está en el ambiente. En Mendoza usamos el cielo, la intensidad del sol y el paisaje para proyectar las construcciones. Trabajamos con esos elementos que cohabitan con los viñedos y que además sirven para posicionar los vinos mendocinos y sus terruños en un mundo global".

-¿Y que ocurre cuando los dueños de las viñas quieren reflejarse en la arquitectura, con los elementos que a ellos les gustan?

M: "Quien se encarga de entender lo que quieren los dueños de las bodegas es Eliana".

E: "Todo quien que construya una casa quiere reflejar sus gustos en ella, pero muchas veces las ideas de los

empresarios se asemejan más a un frigorífico que a una bodega. Siempre estudiamos el perfil de los propietarios, las posibilidades que da el lugar y les agregamos los criterios del enólogo de planta. Un caso interesante es Salentein, que pertenece a un holandés, que nunca había tomado una copa de vino y que la primera vez que vio la Cordillera de los Andes lo trastornó".

M: "En O. Fournier propusimos hacer un mecano, algo que pareciera estar terminado, pero que en el fondo siempre va a ampliarse. Sus dueños querían además una bodega con el método de la ley de gravedad, pero el terreno no tiene pendiente, por lo que era más difícil. Así se nos ocurrió hacer las dos ramblas que también fueran terrazas con un mirador. Lo más impactante del valle de Uco, donde está ubicada esa bodega, es la pampa que ahí se ve".

E: "A eso hay que agregarle el hecho histórico de que el sur de Mendoza recién se incorporó a fines del siglo XIX. Antes eran terrenos indígenas y esa zona tiene la connotación de tierras de frontera, por eso lo de la altura, que permite 'vigilar si los indios vienen'. Lo que se ve desde la bodega es la conquista del oasis, la transformación del terreno en tierra cultivable".

Estos arquitectos aseguran que el primer envase del vino es la tierra, el terroir y la bodega, por eso justifican que éstas últimas no sean sólo una "fábrica de vinos". Enfatizan que éstas deben dejar alguna experiencia, para que queden grabadas en la mente del visitante.

Y en el caso de las diseñadas por ellos, sin duda esto se cumple a cabalidad. □

