



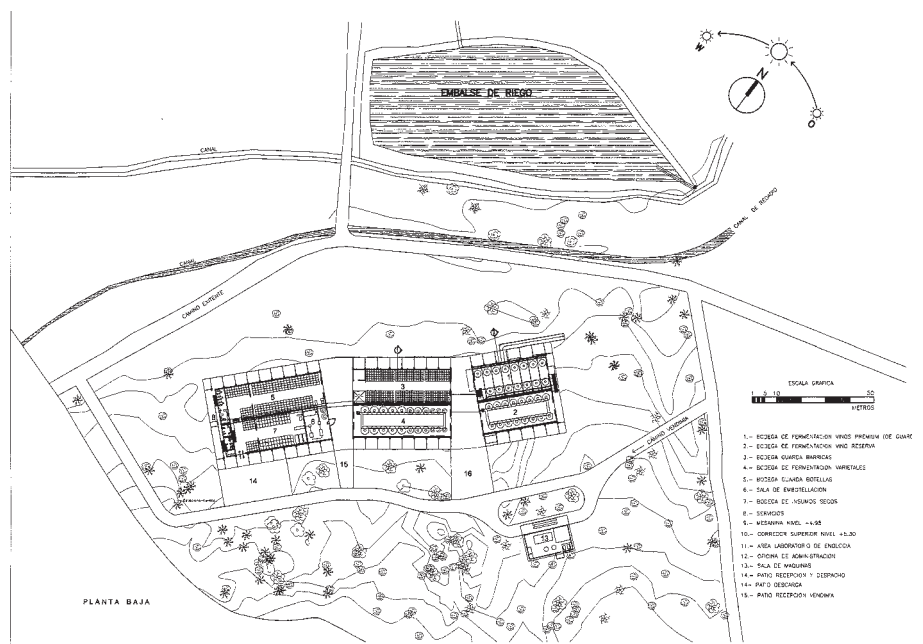
Bodegas de Vinificación Viña Pérez Cruz



Estas bodegas se sitúan dentro de una finca de 530 hectáreas que se extiende desde la primera cadena de montañas de la cordillera de los Andes hacia el valle, en la zona central de Chile, a unos cincuenta kilómetros al sur de la ciudad de Santiago, en el valle que pertenece a la cuenca del río Maipo, con tradición de algo más de un siglo en la producción de vino. Además del cultivo de las viñas, actividad principal de la finca, se desarrollan en ella otras actividades agrícolas secundarias como la cría de caballos de raza.

Las bodegas se emplazan, próximas a las viñas, en el lugar en que el valle se encuentra con los primeros faldeos de la cordillera, junto a un embalse de la finca alimentado por un canal de regadío, que obtiene sus aguas del río Maipo. Desde el lugar se domina la gran extensión del valle cultivado y la naturaleza virgen de los faldeos y los cerros, hasta las cumbres, que durante una parte importante del año permanecen cubiertas de nieve.

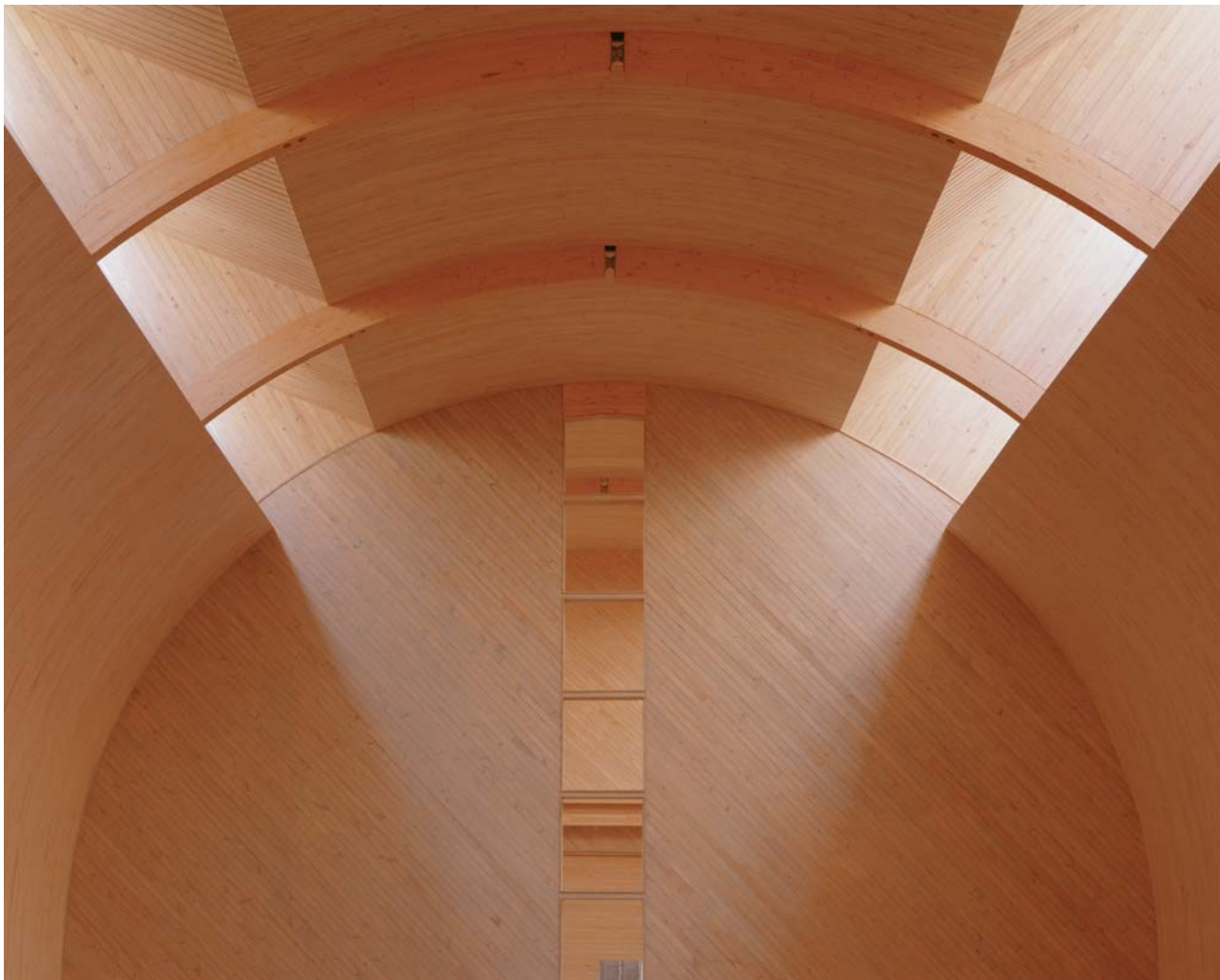
El edificio para estas bodegas cuenta con un programa completo en el que a las naves de fermentación se agregan las de guarda de barricas y guarda de botellas, área de embotellado, además

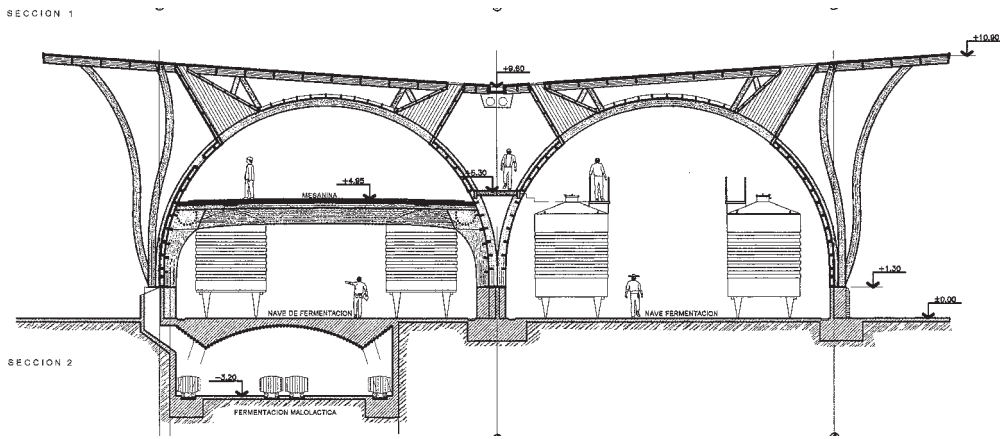


de una planta sótano para la fermentación maloláctica de los vinos *premium*, cuyos caldos llegan por gravedad, desde la planta baja, en un proceso gravitacional que comienza en la losa mesanina (nivel +495), todas ellas con control de temperatura y grado de humedad según las necesidades. A estos recintos se agregan los laboratorios y salas de catado - en uno de los

puentes que atraviesan los pórticos en el corredor central elevado que recorre el edificio de extremo a extremo en toda su longitud- así como las oficinas y los servicios de personal, (que incluyen cocina, comedor, aseos y vestuarios) situadas en el extremo sur del edificio.

Se propone que el edificio para estas bodegas despierte, como el vino, la





voluptuosidad de los sentidos, encarnando la dimensión sensible de la forma mediante la relación entre la materia y el espacio. Se piensa que la madera es aquella materia que en su despliegue con la luz puede otorgar esa multiplicidad de matices como la que acompaña al color, al aroma y al sabor del vino. Este despliegue se concibe, de partida, en una diversidad de tamaños que la madera dispone en la obra: desde las grandes piezas de madera laminada, que componen la estructura resistente, hasta las pequeñas piezas que conforman las diversas texturas de las superficies de cerramiento, concertadas para construir, como el sabor del vino, la duración, por medio de un espesor y una profundidad arquitectónica que nos dejan *ante* y *dentro* de aquello que no se agota en una primera visión, sino que puede prolongarse hacia esa segunda mirada que recibe las dimensiones visuales y táctiles puestas en juego en la obra.

Junto a lo anterior también se quiere recoger el carácter agrícola de este lugar, que acompaña el cultivo de la uva, conjuntamente con el proceso de elaboración del vino, de modo que el edificio para estas bodegas responda al modo como se habita el campo; y que al igual que el vino, la innovación pueda quedar inscrita dentro de una cierta tradición.

Pero se trata que estas dimensiones no sean incluidas desde su condición literal y narrativa, propias de la figuración, sino pensadas a partir de una elaboración abstracta, la que considera cinco observaciones.

Primero, para una obra de arquitectura emplazarse en el campo significa quedar *rodeada*, sin delante ni detrás como en la ciudad. Esto hace pensar en un edificio con un perímetro



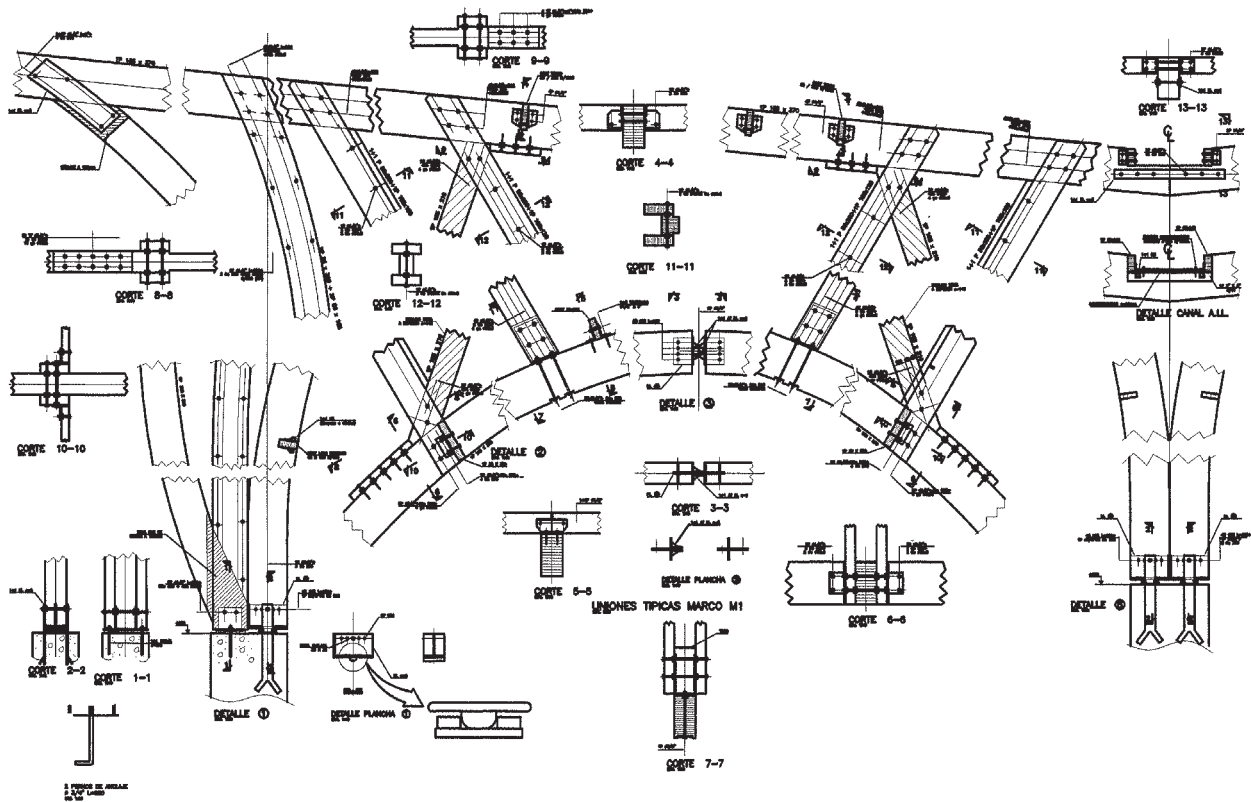
habitable, sin revés ni derecho, equivalente en todos sus frentes, capaz de crear una transición entre el interior y el exterior. Se propone desplegar este perímetro como un borde sombreado y protegido de la lluvia, conformando un espesor, matizado por el claroscuro de las sombras y la luz.

Segundo, la intemperie del campo, con su situación de cielo abierto, muestra el valor que posee una sombra como primera instancia para hacer habitable el espacio: muchas faenas del campo tan sólo requieren de esta para realizarse. Ello nos lleva a concebir primeramente el tamaño de una gran sombra bajo la cual puede espaciarse el interior, lo que supone una distancia -espesor- entre la superficie de la cubierta y el límite interior, construyendo una profundidad vertical, acentuada por la luz que descende, y por ese espacio en el que el aire circula.

Tercero, el vino requiere del recipiente, cuyo rasgo principal -a diferencia de un

mero contenedor- es la continuidad de la superficie que lo conforma. Es esta propiedad la que se coge para generar el espacio interior de las bodegas, el que establece una continuidad de las superficies limitantes de su vacío interno conformando una envolvente que construye una equivalencia entre la altura y la anchura. Este orden curvo y continuo que otorga el arco es levemente tensado por el cambio de plano de la superficie de cerramiento que en parte cubre y en parte hace visible los arcos a los cuales se le superpone un orden recto para formar una estructura que recoge la separación y el espesor entre el plano de la cubierta y la superficie de la bóveda, antes indicada. *Cuarto*, este proceso de elaboración del vino, se lleva a cabo con operaciones paralelas, en simultaneidad, y operaciones sucesivas, en secuencialidad. El edificio recoge la *simultaneidad* con el paralelismo -naves paralelas- y la *secuencia* mediante la longitud. Tres naves dobles que se articulan entre sí mediante dos pórticos, o patios cubiertos -utilizados como patios de vendimia- por medio de los cuales se articula el giro del edificio.

Quinto, una parte importante del trabajo de una bodega se realiza a una cierta altura del suelo: el nivel que establecen las bocas de las cubas de fermentación; esta altura se incorpora a la obra formando un corredor central elevado del suelo y alojado entre ambas bóvedas, una espina dorsal continua por la que discurren las instalaciones y por la que es posible desplazarse de extremo a extremo a una altura que permite acceder a las pasarelas de inspección de las cubas, a la losa mesanina y al área de laboratorio.



rios (situada sobre uno de los puentes).

Para lograr que esta arquitectura alcance su plenitud, la gran estructura de madera laminada - dada su condición flexible y elástica para soportar las deformaciones del

movimiento dinámico de los sismos que asolan esta región- entrega las condiciones térmicas adecuadas y la táctilidad necesaria para que la masa edificada alcance cierta vibración que otorgue a ese tamaño la levedad que requiere el lugar. Del mismo modo,

estos patios cubiertos articulan el edificio girándolo levemente, y al igual que los pretilos de piedra del lugar, le imprimen un movimiento suavemente sinuoso sobre el paisaje, que le confiere cierta delicadeza en el modo como se emplaza. ▲

