

O vinho e a arquitetura (segunda parte)



Vamos iniciar pela genial solução encontrada por Herzog & Meuron, contratados para desenvolver a planta vinícola da Dominus, na Califórnia, em seu primeiro trabalho em solo norte-americano, em 1997.

Esta dupla de arquitetos suíços dispensa apresentação. Famosos, entre outros trabalhos, pela Tate Modern Art Gallery, em Londres, a Arena de Munique, o Estádio Olímpico de Beijing (O ninho de pássaro), receberam o Prêmio Pritzker em 2001 e a Royal Gold Medal, da Inglaterra.

Conhecidos por sua inovadora arquitetura, sua abordagem para a vinícola consistiu em integrá-la no terreno, construindo uma enorme caixa de arames em aço inoxidável, que foi preenchida totalmente com rochas basálticas oriundas do vizinho "canyon".

Vista à distância, a estrutura em gabião está totalmente dissolvida na linda paisagem. Usados normalmente como contenção, aqui os gabiões são elementos estruturantes usados para moderar a extrema temperatura do Napa Valley.

A variada espessura das paredes externas e internas consegue adequar perfeitamente as temperaturas, de acordo com a necessidade de diversas áreas da vinícola. O jogo de luz interno é muito bonito, pois o sol penetra nos interstícios das paredes provocando interessantes contrastes entre claridade e sombra. Uma concepção maravilhosa, que agrega funcionalidade à beleza, aproveitando-se de componente estrutural local. Alguns detratores dizem que estas paredes criam muitos insetos e aranhas, dificultando a limpeza e higienização dos recintos.

Ainda nos Estados Unidos da América vale a pena conhecer o Projeto da Opus One, uma vinícola oriunda da junção de esforços (e investimentos) de Robert Mondavi (o mais importante vinicultor da Califórnia) e o Barão Philippe de Rothschild (proprietário do Château Lafitte Rothschild, um dos vinhos mais caros e conhecidos do mundo).

A vinícola tem uma forma hemisférica, circundada por encostas de grama. Também localizada no Napa Valley, seu arquiteto, Scott Johnson, refere-se a ela como "introvertida como uma caixa de jóias".

Da mesma forma que a composição societária da empresa, o projeto da vinícola une elementos arquitetônicos clássicos da Europa com materiais e ideias contemporâneas da Califórnia. Unindo as estéticas do Velho e Novo Mundo (como o vinho ali produzido), a vinícola utiliza estilos e materiais diversos, como aço inoxidável, madeira e pedra na cor creme.

Internamente possui salas decoradas com cadeiras do "Oitocento italiano", mescladas com elementos decorativos mais modernos, num estilo "fusion".

Longas escadas, colunas, flores exóticas, rotundas, conduzem ao último nível da edificação, onde mais de 1 000 barris maturam lentamente as recentes safras deste vinho mítico e lendário (mas muito caro).

Não é de estranhar que vinícolas norte-americanas ostentem projetos primorosos de arquitetura. Desde a introdução do plantio de uvas destinadas à produção de vinhos, que remonta aos patriarcas da independência (Thomas Jefferson e George Washington eram entusiastas), os cidadãos deste país ostentam um nacionalismo exacerbado em relação à qualidade do vinho localmente produzido.



Opus One



Vinícola Gonzalez Byass



Quinta do Portal



Viña Montes



Adega Mayor



Bodegas Ysios



Concha y Toro



Nicolas Catena

FOTOS: DIVULGAÇÃO

O vinho norte-americano é bom, mas nunca é barato. O epicentro da produção é a Califórnia, mas os estados de Washington e Oregon também têm bons produtores. Muito do dinheiro gerado em Wall Street e no Vale do Silício foi canalizado para a implantação de vinícolas de primeira classe, que possam produzir vinhos que rivalizem com os melhores exemplares franceses.

Além das já citadas outras plantas vinícolas merecem serem visitadas, como Gallo, Beringer, Caymus, Stags Leaps, Château Montheleña, Kistler, Marcassin, Rochioli, William & Sellyem, entre outras. Existe até uma vinícola que possui um teleférico que efetua paradas em locais estratégicos da vinha, com o nome das variedades de uva plantadas, onde o visitante pode experimentar o Chardonnay, o Merlot, o Cabernet Sauvignon, por exemplo.

A Espanha também tem uma enorme quantidade de bons projetos arquitetônicos desenvolvidos especialmente para vinícolas. Começamos pela contratação, pela vinícola Marqués de Riscal, do arquiteto Frank Gehry, também ganhador do Prêmio Pritzker, para modernização de sua antiga "bodega", situada em El Cego, no coração da Rioja Alavesa.

Nesta proposta o impacto surge com o contraste entre o antigo (as instalações originais da vinícola, datada de 1858 e apelidada de "A Catedral") e a modernidade, pois os contratantes solicitaram um "edifício vanguardista que despertasse emoções".

Gehry, da mesma forma que o seu projeto para o Museu Guggenheim de Bilbao, recobriu o edifício com folhas de titânio. Num simbolismo evidente, as placas na cor rosa remetem ao vinho tinto ali produzido, as placas ouro à malha dourada que costuma recobrir as garrafas do vinho da Marques de Riscal e as placas na cor prata evocam as cápsulas que recobrem o gargalo da "botella".

Para convencer o arquiteto a fazer o projeto, a vinícola presenteou-o com um vinho do ano de seu nascimento, 1929. O mesmo vinho foi servido na festa de inauguração dos edifícios modernos. Importantes adaptações internas foram realizadas para agregar funcionalidade às vetustas e inadequadas instalações. Ali também existe um hotel e um restaurante de excelência, como complemento de atividades turísticas.

Passemos agora ao projeto desenvolvido por Santiago Calatrava para a vinícola Bodegas Ysios, também na mesma região da Rioja Alavesa.

O edifício está concebido como elemento integrado à paisagem, mas cisalhando-a, como uma escultura autônoma. Os telhados e as paredes descrevem curvas em forma de senóides, como estratégia para agregar um plano volumétrico a elas. No terreno acidentado, uma estrutura de concreto com quase 200 metros de comprimento, aliado a paredes de 26 metros, modelam sua aguda forma sinoidal, tanto no plano como em elevação.

A fachada sul está recoberta com placas de cedro. Refletidas num espelho de água repleto de cerâmica branca quebrada, lembram os barris de madeira no qual os vinhos passam tanto tempo de sua existência.

IVAN CARLOS REGINA é engenheiro do setor de transporte público, associado do Instituto de Engenharia e autor dos livros *Vinho, o Melhor Amigo do Homem* e *Harmonizando Vinho&Comida*. E-mail: ivanregina@terra.com.br

A fachada norte é recoberta com painéis e pequenas aberturas de ventilação. As faces leste e oeste são recobertas com alumínio.

O telhado é constituído por lâminas de madeira, com o mesmo tratamento das paredes. A estrutura se apresenta como uma grande onda na superfície, que combina curvas côncavas e convexas que envolvem ao longo eixo longitudinal.

As sinuosidades externas refletem-se para o interior do edifício, que, em seu centro, apresenta um enorme balcão para visualizar os trabalhos na vinícola e nos vinhedos adjacentes. Uma ponte de granito propicia aos visitantes um acesso através dos fossos que circundam o prédio.

O total do projeto inclui 72 000 metros quadrados, dos quais 8 000 construídos.

Outro lindo projeto foi feito pela ACXT, um grupo de arquitetos reunidos pela empresa espanhola IDOM. O contratante foi a tradicional Vinícola Gonzalez Byass, produtora de Jerez, um vinho fortificado clássico da região da Andaluzia.

A própria descrição da empresa reflete a concepção arquitetônica: “A localização da vinícola coincide com o ponto mais elevado da propriedade. A geometria do edifício se apoia na retícula dos caminhos e das construções existentes, com uma volumetria controlada graças à decisão de semienterrar as altas naves de produção, melhorando suas condições

higrotérmicas interiores e facilitando a recepção da uva por gravidade. A posição enterrada do plano de produção permite uma segregação em níveis de circulação e usos. A cota de acesso permite que visitantes possam percorrer e acompanhar didaticamente todo o trabalho ali efetuado, sem perturbá-lo. As zonas administrativas, laboratoriais e de controle da qualidade estão em cotas que permitem acompanhar todo o processo de elaboração do vinho.

As fases de produção (fermentação, envelhecimento, engarrafamento e armazenamento) são desenvolvidas em duas naves paralelas, permitindo futuras ampliações. Os materiais são utilizados de acordo com a função da área, madeira na cave de barricas, chapas de aço nos depósitos de fermentação e vidro na seção de engarrafamento. O fechamento do edifício se realiza com painéis de concreto pré-fabricado, servindo de tela de fundo para os materiais citados. Tanto a volumetria, sistemas construtivos e os materiais utilizados foram eleitos de acordo com o critério de custo, que permitiram trabalhar dentro do orçamento e executar a implantação em apenas seis meses de obra”.

A Espanha, nos últimos 30 anos, passou por um renascimento de sua cultura gastronômica e enológica. Dona da maior área plantada com uvas para vinhos do mundo, e graças a um intenso lucro advindo do turismo, o país se aproveitou destes fatores para promover sua culinária e seus vinhos. Os cozinheiros mais falados hoje são espanhóis, e seus vinhos se alinham entre os grandes.

Diversas outras vinícolas na Espanha merecem uma visita.

Para finalizar, citamos apenas mais uma, da empresa catalã produtora de cavas (espumantes naturais) a Raventós i Blanc. O projeto arquitetônico, a cargo de Jaume Bach e Gabriel Mora, contrapõe luxo e simplicidade, com uma bela fachada de formas geométricas. Uma praça central, onde impera um velho e familiar carvalho, dá as boas vindas. A arquitetura é marcada por arcos e paredes duplas, conferindo beleza à construção.



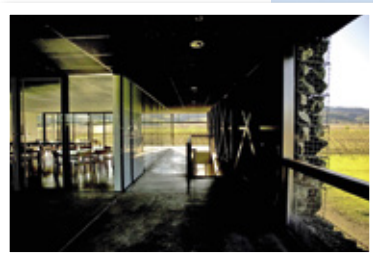
Marques de Riscal



Vinícola Perez Cruz



Vinícola Dominus



Passando ao vizinho Portugal, impossível deixar de citar o grande arquiteto Álvaro Siza, autor, para quem não sabe, do design do copo oficial de degustação dos Vinhos do Porto.

Ele realizou o projeto para a Adega Mayor, no Alentejo, num investimento de cerca de 8 milhões de euros. Siza espelhou-se nos casarios caiados de branco, típicos da região, para realizar uma vinícola moderna, onde um grande espelho de água ajuda no arrefecimento da área de guarda dos tonéis, pois, como sabemos, o Alentejo tem um clima muito quente. A enologia está a cargo do simpaticíssimo e competente Paulo Laureano, que, com seus largos bigodes, tanto nos ensina de vinhos em suas visitas ao Brasil.

Também é de Siza o projeto para a Quinta do Portal, na região do Douro, entre Sabrosa e Alijó. Num investimento do mesmo porte do anterior e com quase 5 000 metros quadrados, Siza também foi buscar inspiração na paisagem para utilizar-se do xisto (presença recorrente no solo duriense) e da cortiça, como elementos que remetem à paisagem local, sem dúvida uma das mais bonitas de todo o mundo dos vinhos.

Passando para a América do Sul, iniciamos pelo Chile, país em que gigantescas inversões de capital vêm paulatinamente expandindo o mercado do vinho para exportação. A Vinícola Concha y Toro, por exemplo, têm suas ações negociadas na Bolsa de Nova York, e ilustra a seriedade com que o vinho vem sendo tratado neste país.

A Viña Montes inaugurou, em dezembro de 2004, sua nova vinícola em Apalta, na região de Colchagua, Vale Central do Chi-

le. Com uma inversão de 7 milhões de dólares americanos, esta “bodega” tem por finalidade a produção de vinhos Premium para, em sua maioria, o mercado de exportação.

O projeto esteve a cargo do arquiteto chileno Samuel Claro, que possui vasta experiência neste tipo de edificação. Ele coordenou uma destacada equipe de especialistas, que incluíram uma profissional de decoração e uma paisagista que cuidou dos parques e jardins. Interessante também a colaboração de uma especialista em Feng Shui, para que todos os elementos básicos – água, metal, madeira etc. fossem incorporados no projeto, assegurando uma atmosfera positiva e harmonia na produção do vinho.

O ambiente é calmo e visivelmente voltado para passar uma imagem de qualidade, que se reflete no produto final. Paredes que simulam quedas d’água e longas fendas por onde penetra a luz do sol, tudo é pensado para impressionar favoravelmente. O mais importante, contudo, é a extrema simpatia e competência do staff inteiro, desde o enólogo até os mais simples atendentes. Em suma, é uma empresa que nos deixa maravilhados por sua competência e profissionalismo.

As instalações da “Vinícola Perez Cruz”, projetadas pelo arquiteto José Cruz Ovalle, foram inspiradas nos arbustos das parreiras e seus ramos quebrados, com a implantação de vários corpos longitudinais levemente inclinados entre si, o que gera um volume que posa estendido na paisagem plácida que a rodeia.

Em belo artigo intitulado “A embriaguez da paisagem: vinícolas no Chile”, Underlea Bruscatto e Rodrigo Garcia Alvarado, doutores em arquitetura, nos levam a um passeio por várias vinícolas chilenas, cada uma mais bonita que outra.

São citadas nominalmente a fábrica de barricas Nadalie, a já descrita Perez Cruz, a Gracia, a Kingston, a Altair e a Matetic. Destaco pessoalmente esta última, projeto do arquiteto chileno-suíço Laurence Odfjell. No cimo de Casablanca, mas já em direção ao Vale de San Antonio, esta vinícola foi totalmente concebida em um enfoque de inserção e respeito ao meio ambiente que a rodeia.

Desde o tratamento orgânico dos vinhedos até a concepção de fluxo gravitacional dos vinhos, tudo está pensado de forma a otimizar os processos naturais.

De certa forma, o vinho “caminha” verticalmente pela vinícola. Enquanto a uva é recebida pelo telhado, que constitui sua área de recepção. Após a prensagem, sem ação das bombas, o vinho “escorre” para o piso inferior, onde termina sua fermentação.

Concluída esta, mais uma vez o vinho desce de piso, sem interferência de máquinas, para um grande recinto de tonéis onde passará o seu período de envelhecimento em madeira. No piso abaixo deste estão as áreas de engarrafamento, rotulagem e expedição, onde o vinho pronto será embarcado em grandes caminhões que penetram na vinícola para transportar sua preciosa carga.

A vinícola, parcialmente enterrada, está construída em grandes espaços, com a utilização de concreto e também de amplas superfícies em vidro. Um enorme salão inferior, um espaço que se acessa por uma rampa curva entre grandes muros de pedra, conduz para um anfiteatro, onde, numa iluminação indireta, centenas de barris dormem seu sonho e sonham com noites e garrafas, embaladas ao som de música clássica.

O projeto, desenhado para ser, per si, um espetáculo, é coadjuvado pela extrema simpatia e competência do pessoal da casa, cujos vinhos são realmente muito bons.

Na Argentina, quinta produtora de vinho do mundo, a maior parte das plantas vinícolas é antiga, muitas delas voltadas para a produção quantitativa, pois o mercado interno consome a maior parte dos vinhos ali produzidos.

Nos anos 70 do século passado, algumas vinícolas despertaram para o grande desafio que seria produzir vinhos de alta qualidade, e iniciaram experimentos para modernizar todos os aspectos influentes para a produção de vinhos melhores, em especial com a utilização da uva Malbec, que se adaptou perfeitamente ao entorno de Mendoza.

Esta região tem uma geografia peculiar, com um clima semi-desértico, onde as plantações são irrigadas por água de degelo dos Andes, que correm por canais nas encostas, sulcos estes parcialmente abertos pelos índios originais que ali habitavam.

Como forma de buscar complexidade e elegância aos seus vinhos, Nicolas Catena experimentou plantar uva em cada vez maiores altitudes, com resultados maravilhosos.

Sua vinícola mendocina, sem dúvida alguma, é o expoente de qualidade do moderno vinho argentino. Ela tem a forma de uma pirâmide truncada, característica dos maias, não por acaso, mas como forma de homenageá-los.

Do topo do edifício vislumbra-se a paisagem exuberante, com as eternas neves dos Andes emoldurando os altiplanos salpicados de verde e vermelho das uvas maduras, que darão origem ao caldo mágico de Baco.

Vou finalizando, sem falar na arquitetura brasileira, tão premiada e inovadora em diversos aspectos, mas ainda sem grande tradição nos projetos de vinícolas. Também não falei das edificações francesas, onde somente a região de Bordeaux com seus imponentes “chateaus” daria material para vários artigos.

Espero ter transmitido meu amor pelo vinho, e peço desculpas antecipadas pelos erros cometidos nos conceitos de arquitetura, pois sou apenas engenheiro eletrônico.

Que sirva este artigo simplesmente para que nós nos lembremos deste fascinante tema. Visitar os sites das vinícolas que usei como exemplo pode ser delicioso.

Que pode ser ainda melhor se você for visitá-las pessoalmente, acrescer uma taça do vinho lá produzido e agradecer todas as bênçãos a Deus, o grande arquiteto do universo.

Saúde! 🍷

FOTOS: DIVULGAÇÃO

