

LA BODEGA DE VINOS DE LA HACIENDA RINCONADA

**Construye Departamento de Edificaciones de la Facultad de Arquitectura
Arquitecto HERMOGENES PEREZ**

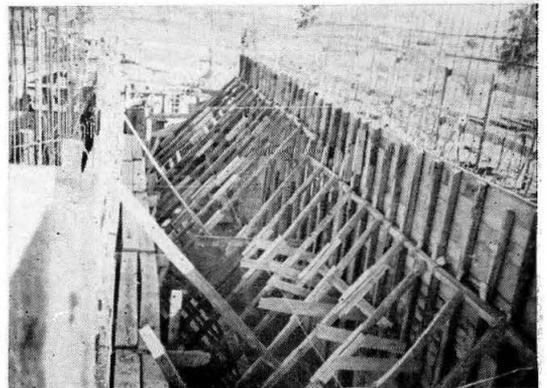
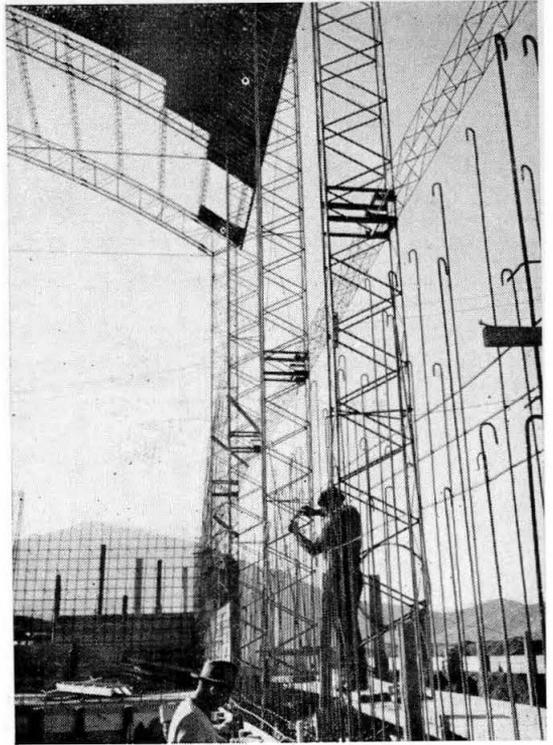
Destinada a reemplazar la vieja Bodega de Quinta Normal, el nuevo edificio deberá llenar las funciones de aquella: Vinificación y Envejecimiento de Vinos; Destilería y envejecimiento de Destilados; Laboratorio de Investigación y Laboratorio de Enseñanza.

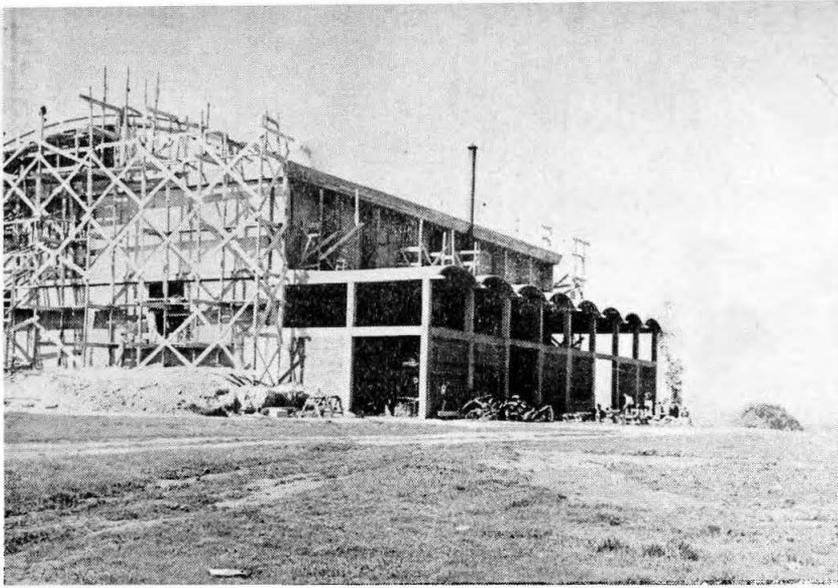
Las determinantes espaciales del edificio estaban definidas por este programa. Pero surge la primera duda: partido general extendido, en un piso como la antigua Bodega de Quinta Normal y todas las bodegas sin excepción que se construyen en Chile o bien partido general concentrado como algunas Bodegas de reciente construcción en Francia, Argelia y otros países productores de vinos. Se elige el segundo y se elabora el anteproyecto que satisface el complejo programa. El Profesor Daneri destacado por la Facultad de Agronomía como Ingeniero Agrónomo Enólogo, director de la Bodega va planteando las condiciones de funcionamiento y los alcances virtuales de cada operación, de cada máquina, de cada obrero, de cada laboratorista. Y se va correlacionando e integrando funciones mientras paralelamente con el Ingeniero don Carlos Sandor se trabaja en la estructura.

Y por vías de la colaboración: enólogo, arquitecto, ingeniero estructural, surge el proyecto definitivo: un edificio compacto de tres pisos de altura y de 5,00 metros cada piso con cubierta de pizarreño sobre cerchas curvas de fierro de 3,00 metros de flecha. Dimensiones de la nave central: 24,00 por 32,00 metros. Superficie total edificada: 2.800 m².

En el piso inferior, subterráneo se ubican la tolva para descargar la uva y las prensas, las centrifugas, las bombas y otros implementos de vinificación y la Bodega general de Destilados con cubas de hormigón armado y almacenes para vasijas llenas y vacías. En el piso intermedio, ligeramente elevado sobre el nivel de tierra se ubican el ingreso principal, la embotellación; vestidores del personal; cubas de vinificación corriente para blanco y tinto y cubas autovinificadoras; en cuerpo de construcción anexo, la Destilería. En Entrepiso, Laboratorio Docente, Laboratorios de experimentación y Oficinas. En último piso cubas de vinificación, pie de cuba (fabricación de levaduras y fermentos) y cubas de experimentación.

El terreno elegido para la construcción es una loma de suave pendiente ubicada en el sec-





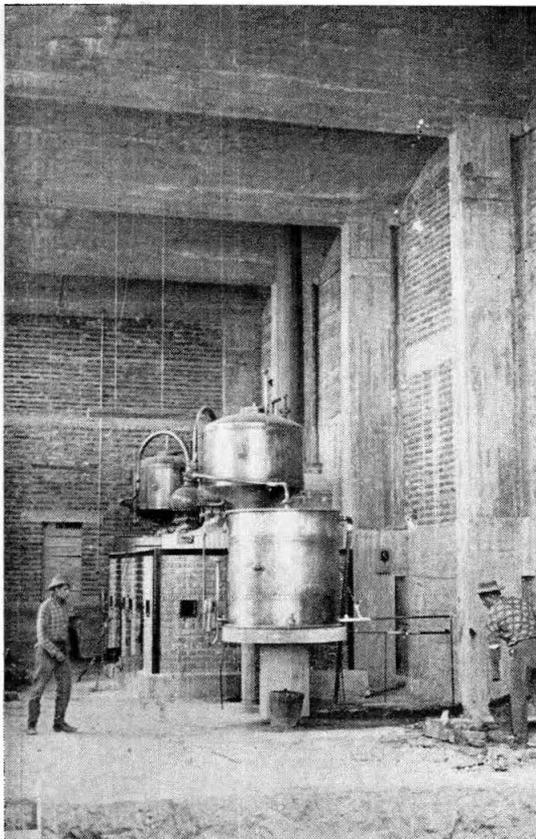
tor industrial previsto en el Plano Regulador de la Hacienda se incluyen caminos de acceso y facilidades para carga y descarga de camiones y carros colosos, la ubicación de un vivero para plantas de vid y tres casas para personal que trabaja en la Bodega.

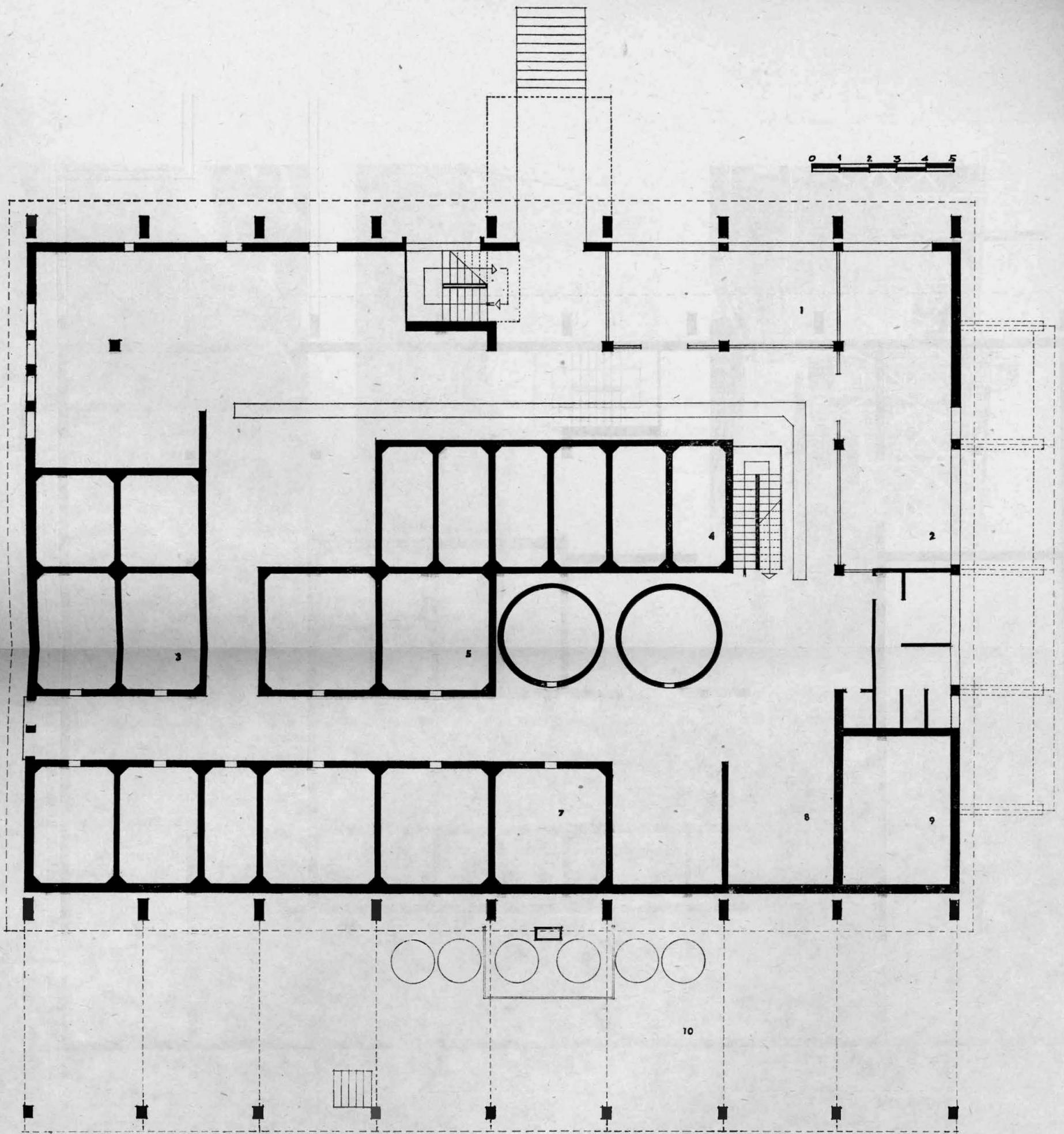
La iniciación de la construcción planteó dificultades serias con el terreno: se trata de una tosca dura que destroza las herramientas manuales con gran facilidad y que, mojada, se ablanda reduciendo su volumen. El peligro de filtraciones en una Bodega de Vinos es latente, hay que prever asentamientos del terreno por esta causa. Este problema determina las fundaciones que se resuelven, en lo esencial, en forma de una placa de hormigón armado de 50 centímetros de espesor. Además, habiendo en cada uno de los tres pisos, cubas de capacidades y formas diversas las que pueden estar alternativamente llenas, vacías, semillenas, etc., el centro de gravedad del edificio no es un punto, es una línea gausa de interesantísima forma y de complicada determinación. El factor dinámico en una arquitectura que por determinantes de ubicación, estructura y material es estática. Eterno problema.

Se resuelve y se construye una estructura íntegra de Hormigón Armado con excepción de la cubierta de la nave central. Conjuntamente con la erección de la estructura se tienden las redes de agua potable y de desagües; la instalación eléctrica de alumbrado y la de fuerza.

...y ahora estamos en las terminaciones que son sencillas, austeras, industriales: poncocado a la cal y muranite en los revestimientos; baldosas de cemento al líquido en los pisos, afinados a cemento y color en las escaleras; pintura de cemento en los exteriores.

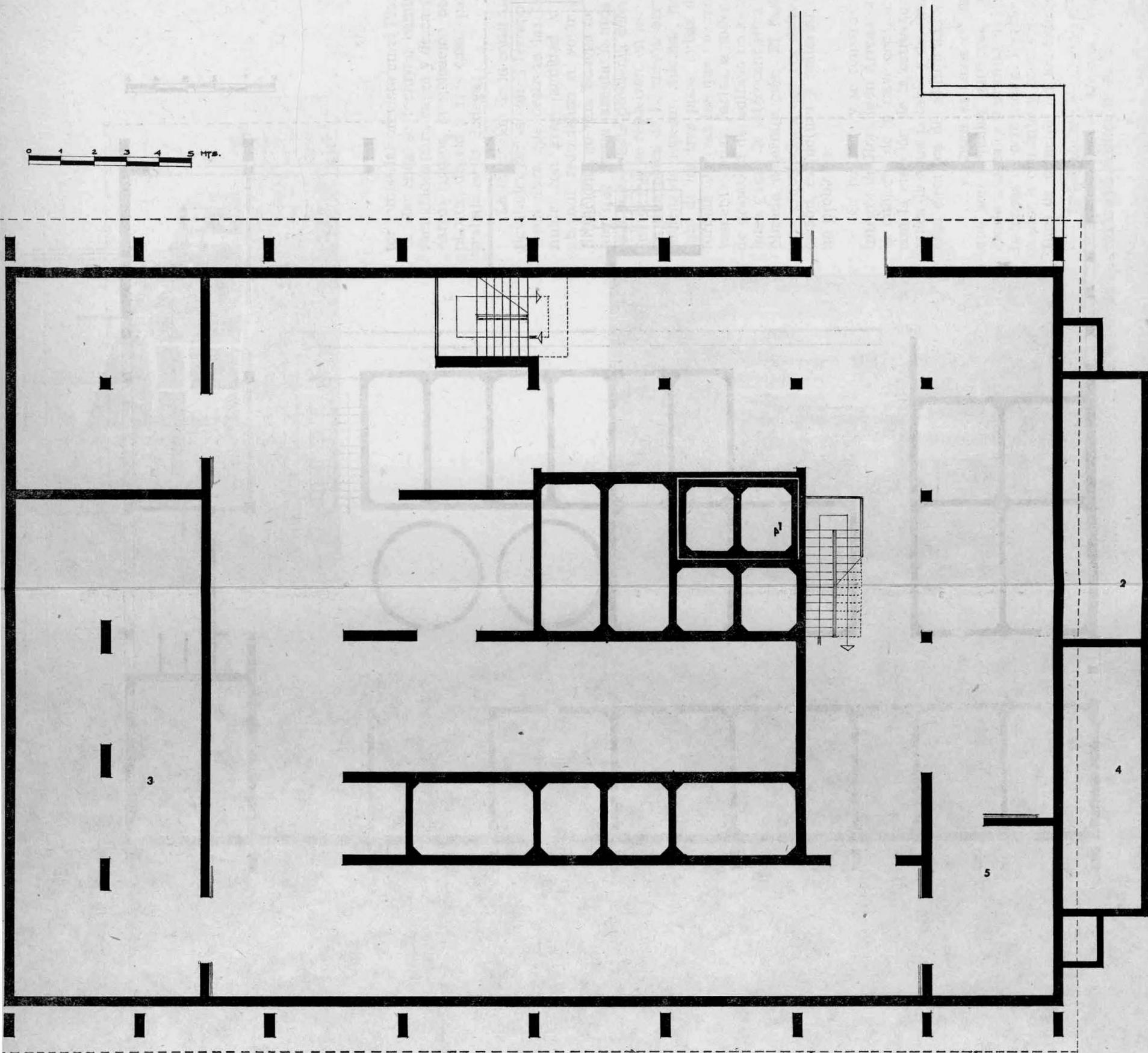
Imposible terminar sin rendir un homenaje a don Guillermo Munita, Jefe de la Obra y principal artífice de ella.





PLANTA PRIMER PISO.— 1. Bodega de ventas.— 2. Embotellación.— 3. 4 cubas de vino filtrado.— 4. 6 cubas para vino blanco 36.000 litros c/u.— 5. 2 Cubas para 40.000 litros de vino tinto.— 6. Auto vinificador 40.000 litros cada uno.— 7. Cubas de 56, 56, 36, 80, 80, 80.000 litros.— 8. Refrigeración.— 9. Columna rectificadora.— 10. Sala de destilación y alambiques.

0 1 2 3 4 5 Mts.



PLANTA SUBTERRANEO.— 1. Rectificadores.— 2. Tolva para uva.— 3. Bodega alcoholes.— 4. Tolva.— 5. Columna rectificadora.

