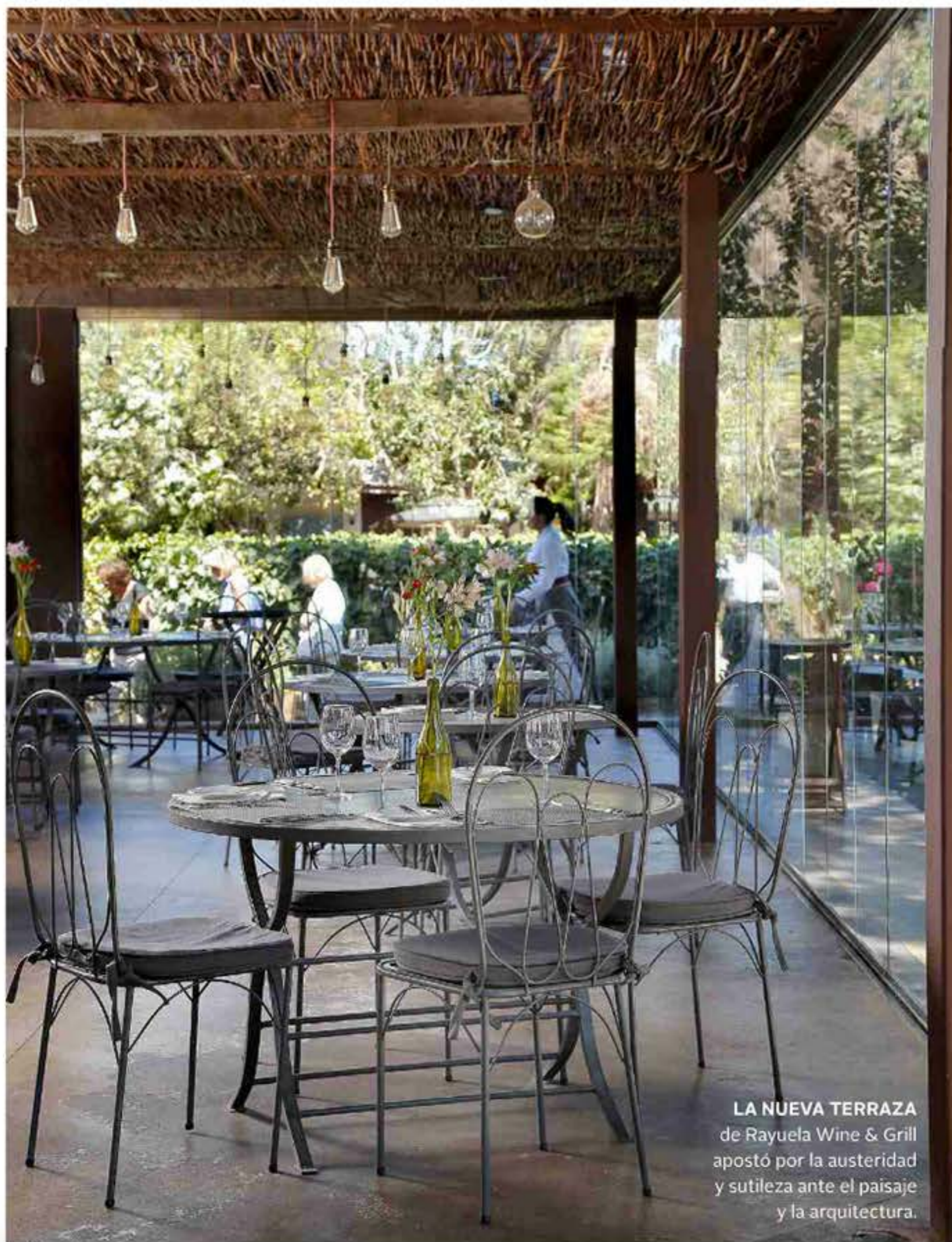


PARA RECIBIR A TODOS

UN AMBIENTE RECIÉN ESTRENADO ES EL QUE MUESTRA POR ESTOS DÍAS EL RESTORÁN RAYUELA WINE & GRILL DE LA VIÑA VIU MANENT, EN LA VI REGIÓN. SE TRATA DE UNA TERRAZA QUE SUS DUEÑOS DECIDIERON CREAR A PARTIR DE UNA ESTRUCTURA VIDRIADA QUE RESPETA LA ARQUITECTURA DEL LUGAR Y LAS VISTAS HACIA EL PAISAJE. FUE LA OPCIÓN PARA AUMENTAR LA CAPACIDAD DEL RECINTO Y CONSERVAR SU IMPRONTA.

Texto, Claudia Pérez F. Producción, Paula Fernández T. Fotografías, José Luis Rissetti.



LA NUEVA TERRAZA
de Rayuela Wine & Grill apostó por la austeridad y sutileza ante el paisaje y la arquitectura.

La necesidad de ampliar su capacidad motivó la creación de un nuevo espacio en el tradicional restorán Rayuela Wine & Grill, de la Viña Viu Manent, en el Valle de Colchagua. –Teníamos que rechazar reservas los días fríos o de viento; desde abril en adelante el restorán quedaba corto, su uso se limitaba –dice Lorena Viu, directora de imagen y copropietaria de la viña (www.viumanent.cl).

La construcción de una terraza adyacente a la añosa casa de adobe que alberga a Rayuela desde 2010 –parte de unas antiguas construcciones para inquilinos– fue el requerimiento de los propietarios a Fa Studio, la oficina de arquitectura a cargo de la ampliación. Insistieron en que el nuevo espacio debía conservar la atmósfera del lugar –campestre y acogedora– y las panorámicas que desde ahí se recogen: hacía las canchas de equitación, los viñedos y los cerros de Apalta. Querían que se integrara al sencillo estilo de la casa, que no se perdieran las vistas que son parte de la experiencia de almorzar en Rayuela.

Con esto claro, la propuesta consistió en una obra de líneas modernas que dialoga de manera respetuosa con lo existente. Se trata de un volumen neutro y ortogonal, construido con fierro oxidado y paneles de cristal que forman un cierre vidriado plegable. “Vista libre”, dice Lorena sobre el funcional sistema, y agrega: “Permite abrir parcial o totalmente la terraza de manera rápida, fácil y sectorizada sin sacrificar vistas”. En este sentido, también fue importante la definición de la altura. Se privilegió la mayor posible: 3,5



EL RESTORÁN
se ubica en la Carretera del Vino, kilómetro 37. Su chef es Cristián Adrián y propone platos como carnes y pescados grillados, y ostras frescas de cultivo.

EL FIERRO OXIDADO
—presente también en otros elementos de la viña— da un toque de calidez y nobleza a la obra.

EL FOGÓN
construido entre el café y el restorán se ha convertido en uno de los rincones favoritos “para conversar una botella de vino”.

metros para los vidrios y los pilares de fierro ubicados en las esquinas. Todo está unido por una viga del mismo material que recorre y amarra la construcción.

Para acentuar la calidez de la obra, el techo fue revestido con un tejido de mimbre que tamiza la luz proveniente de la estructura translúcida que hay sobre él, un material que además filtra los rayos UV y controla el calor.

La decoración, en línea con esta idea, consistió en conservar el estilo de las mesas y sillas de fierro que tenía el restorán. Se incorporaron lámparas hechas con vigas de madera en desuso de las que cuelgan diferentes ampolletas. En el piso de cemento afinado, en tanto, pintaron el juego de luche chileno, que también se repite en otros ambientes como el vecino café. Entre ambos recintos —y también para potenciar su conexión— ubicaron un fogón. Está en uno de los extremos de la terraza y en el otro instalaron una huerta orgánica contenida por macetas de barricas donde cultivan las hortalizas y hierbas que utilizan en Rayuela Wine & Grill. VD

