

MUROS

DISEÑO Y ARQUITECTURA

ENTRE

REFORMA
Julio del 2020
@refEntremuros
@entremuros
NÚMERO 286
SOLO PARA SUSCRIPTORES

AMBIENTES PARA DEGUSTAR

CAVAS
EN CASA

CAAS EN CASA

... FUNCIONALIDAD
Y ESTÉTICA

Victoria Plasencia Interiorismo

D.I. Victoria Plasencia



La madera predomina y genera un ambiente cálido.



La propuesta fue pensada para recibir a varios visitantes.

DISEÑO PARA LOS SENTIDOS

Para decorar una cava de vinos residencial que cumpla las características de estética, confort y funcionalidad, la diseñadora de interiores Victoria Plasencia afirma que la clave es, además de escuchar las necesidades del cliente, analizar los materiales que serán utilizados.

"Y, sobre todo, qué tipo de vino se almacenará para lograr que el diseño de muebles sea el ideal para las botellas y se conserve el vino correc-

tamente; nosotros aplicamos mucho las maderas y la piedra", señala Plasencia.

En cuanto a los elementos que debe tener esta zona, enlista un área suficiente para almacenaje de vinos; un espacio de preparación, cajones para guardar utensilios, cava refrigerada, máquina de hielos, tarja y, muy importante, el uso de una cubierta resistente, como una de cuarzo. Sugiere evitar el uso de maderas claras

o mármoles para cubiertas, ya que se manchan con el vino tinto.

La interiorista afirma que estos espacios se personalizan de acuerdo con los gustos de cada cliente.

"Se puede lograr en el uso de materiales, iluminación y necesidades del propietario porque hay cavas para diferentes tipos de vinos. Por ejemplo, no es lo mismo una cava para tequilas o licores, que una cava para vinos de mesa".





La barra tiene un trazo exclusivo y escultórico realizado por creativos en carpintería.

Los básicos

De acuerdo con Ricardo Torreblanca, director de ventas de Club Gourmet, estos son los elementos que contempla el protocolo de la buena conservación del vino.

VARIACIÓN TÉRMICA

- Se debe mantener el lugar entre 10 y 14 grados centígrados, pues con más calor el proceso de envejecimiento se acelera y en un ambiente con más frío se retrasa.

HUMEDAD

- Se debe evitar que el corcho se seque y ello cuidará el estado del vino. No debe haber exceso de humedad.

LUZ

- Los rayos UV degradan rápidamente a los vinos, ya que propician su oxidación. Se recomienda guardarlos en lugares oscuros.

AIREACIÓN

- El vino es un producto vivo y respira a través del corcho. La cava debe ser suficientemente abierta para que el aire se renueve.

VIBRACIONES

- Los lugares con mucho movimiento hacen vibrar a las botellas y perturban el proceso lento de evolución bioquímica.

PROYECTO: EL CIELO

Plasencia añade que en esta propuesta, el cliente les pidió una cava grande, donde pudiera recibir a un gran número de personas para tener cenas y cenas especiales. También les solicitó un área para fumar puro, en sillones cómodos donde pudieran convivir cuatro personas y con opción a ver televisión.

Así se creó este espacio, con una capacidad para más de mil 500 botellas de vino, área para licores, máquina de hielos, dos cavas refrigeradas y zona de preparación con tarja.

Los materiales que utilizaron fueron madera de nogal, ladrillo aparente, puertas de cristal templado, cubiertas de granito negro absoluto, piso de granito vía láctea, piedra en muro, mobiliario en piel y madera.

Dentro de la cava, hay un área especial separada para tener un clima controlado para las botellas especiales que lo requieran; ahí se guardan los vinos edición especial y de colección de diferentes partes del mundo.

La barra tiene un diseño exclusivo y escultórico, ya que sólo cuenta con un punto de apoyo para sostenerse y quedar volando.

La iluminación en general es cálida e indirecta y se aprecia en los nichos de la cava, al centro de la barra se colocó un candel vintage dimeable que modula la intensidad de luz.

El proyecto fue realizado en colaboración con el arquitecto Ricardo Agraz, del taller Agraz Arquitectos, y el ingeniero Rodolfo Ojeda, de la firma Plangral.



Poco más de mil 500 botellas se guardan en esta cava que también tiene sala de tv.