

# Arquitecturas vinícolas

Francisco José Sánchez Medrano

“... toda cosa que engendra buena sangre y limpia haze mucho al caso para la confortación del calor natural y para alegrar como son buen vino odorífero y claro y bien templado y viandas de buen mantenimiento y mucho, y por lo contrario mal vino y malas viandas hazen al hombre aparejado para entristecerle.”

*Dr. Bernardino Montaña de Monserrate.*

*Médico de su Majestad el Emperador Carlos. 1551.*

**Resumen:** Arquitectura y vino comparten actualidad por la profusión de profesionales de prestigio que participan en diseños de bodega. Esta asociación se remonta al propio cultivo de la vid que configura paisaje y territorio.

La bodega de autor se remonta en España a mediados del XIX y tiene ejemplos notables en Jerez, Cataluña y más recientemente en las D.O. del centro del país (La Rioja, Ribera del Duero).

Afrontar el diseño de una bodega es tarea conjunta de enólogos, ingenieros, arquitectos y viticultores, donde los puntos de partida son: lugar, tipo de vino a elaborar, maquinaria y comercialización; el resultado: forma e imagen que ame, albergue y refuerce el vino conseguido.

## Noticias de arquitectura y vino

Como en un episodio de “fermentación tumultuosa” en el breve tiempo transcurrido del siglo XXI se han producido numerosas noticias que conjugaban el mundo del vino con el de consagradas figuras del diseño arquitectónico.

No ajeno al discurso mediático dominante, y en parangón con otros fenómenos similares previamente experimentados en el campo deportivo, se diría que los responsables de grandes marcas enológicas pugnan por lucir en su “escudería” las más afamadas firmas de la arquitectura e ingeniería a nivel mundial.

Los emparejamientos Chivite-Moneo, Viña Real-Mazières, Marqués de Riscal-Gehry, Ysios-Calatrava, Villa Tondonia-Hadid y Faustino-Foster, presentan un excepcional “maridaje” entre etiquetas de prestigio y encumbrados profesionales de referencia.

Esta concentración de *Pritzker* por metro cuadrado en tan corto lapso de tiempo y con el común objetivo de construir nuevas bodegas –de proporcionar “la mejor casa para el mejor vino”– además de merecer un análisis económico (¿hay un excedente monetario en la industria del vino?), sociológico (¿se valora realmente la calidad, o hay que consumir lo afamado promocionalmente?), y quizás una candidatura para el efímero libro *Guinness de los records*, puede ser un interesante motivo para reflexionar sobre los puntos de contacto entre la arquitectura y el universo vinícola.

De hecho durante este mismo año se han sucedido exposiciones y cursos monográficos sobre este asunto, como los celebrados en Logroño y Aranjuez con títulos como *Los espacios del vino*<sup>1</sup> y *Los sentidos del vino*<sup>2</sup>, con lúcidas intervenciones de Gabriel Mora, Jesús Manzanares y Alberto Campo Baeza.

## Arquitecturas y vides

La elaboración y consumo del vino es un elemento de civilización que acompaña al hombre desde hace más de seis milenios. Con un probable nacimiento en tierras comprendidas entre el oriente mediterráneo y el Eúfrates el aprovechamiento de la vid sigue extendiéndose por los climas templados de todos los continentes y a la vez perfeccionándose en los métodos de cultivo y elaboración, en un proceso de culturización del mundo enológico.

Si observamos los frescos, grabados y pinturas que desde Egipto, Asiria y Roma nos hablan del vino podemos distinguir tres estadios: el cultivo y cosecha de la vid, la transformación en vino y, por fin, su degustación.

Caeríamos en una innecesaria reducción si sólo estimamos que la arquitectura entra en contacto con el vino para darle albergue en sustitución o combinación con el abrigo terrenal de la cueva o el recinto excavado buscando las condiciones ambientales que favorezcan la metamorfosis de la uva en vino.

La misma vid que coloniza la tierra es un instrumento de alteración del paisaje: irrumpe con su orden, ritmo y estado. Organiza el territorio en que se asienta, crea espacios de labor y espacios de servicio, su cuidado se acerca con mucho a la jardinería. Desde posiciones morrisianas<sup>3</sup> el cultivo de la vid es en sí mismo un hecho con claras connotaciones arquitectónicas.

Esta cualidad es compartida por Antón García-Abril<sup>4</sup>, que trayendo en consideración a John Hospers y su concepción del arte como toda modificación humana del entorno natural, habla de la jardinería como “quizá la más elaborada y antigua disciplina que el hombre ha utilizado para expresar su idea de naturaleza transformada, adaptada a las necesidades humanas y a los estilos históricos”. Y del tapiz ordenado de cepas como fondo y complemento de las edificaciones para el vino.

<sup>1</sup> *Los espacios del vino*, curso monográfico organizado por la Asociación de Enólogos de Rioja y la Federación Nacional de Enólogos en el marco de Vinomaq Rioja. Directores: Jesús Manzanares Secades y Rafael Beneytez Durán, arquitectos. Logroño, mayo de 2004. El catedrático de la escuela de Barcelona Gabriel Morá dictó una ponencia con el mismo título del seminario.

<sup>2</sup> *Los sentidos del vino*, del programa Cursos de Verano de Aranjuez organizado por la Fundación Universidad Rey Juan Carlos, celebrado en julio en la localidad madrileña. El curso analizó el mundo del vino desde diferentes aspectos como son la imagen de marca, la arquitectura del vino y el papel de los enólogos. Alberto Campo Baeza, arquitecto y catedrático dictó una conferencia sobre el papel de la arquitectura en la construcción de un vino global.

<sup>3</sup> “La arquitectura abarca la consideración de todo entorno físico que circunda la vida humana; no podemos sustraernos a ella, puesto que formamos parte de la civilización, porque la arquitectura es el conjunto de las modificaciones y alteraciones introducidas sobre la superficie de la tierra de acuerdo con las necesidades humanas, exceptuando únicamente el riguroso desierto”, William Morris, 1881.

<sup>4</sup> GARCÍA-ABRIL RUIZ, A. (2001), *Bodegas gran reserva, siete bodegas de siete arquitectos internacionales*, Ed. digital Arqchile.

Desde un punto de vista topológico la vid se hermana con la grandes vías fluviales: el Duero, el Ebro, el Garona, el Mosela, apoyándose en estos caminos de agua para acrecentar su cultivo y su comercio, creando, como sugiere Ana Lorente<sup>5</sup>, un entramado de geografía, cultura e industria que convierte el agua en vino (Lám. 1).



Lámina 1 Pueblo a orillas del río Mosela. Todas las laderas están cubiertas de viñas, a veces en terrazas de acceso inimaginable.

### Arquitecturas, vinos y escalas

El ingenio romano sentó los pilares de la viticultura tradicional con la aportación de elementos tan fundamentales como la prensa de torniquete y la globalización de la voz griega "apoteca" (el espacio de la preparación del vino) que en el medievo se transformaría en "boteca".

La estructura del cultivo y comercialización del vino respondería durante muchos siglos al sistema de hacienda rural, regentada por nobles, burgueses o eclesiásticos, en convivencia con modestas formas de autoconsumo.

La arquitectura que generan estos establecimientos no se diferencia del resto de los aprovechamientos agrícolas.

Sin embargo, en las poblaciones donde la vid es el cultivo mayoritario sí habrá consecuencias para la trama urbana según se opte por un sistema u otro de albergue para el vino:

- Bodegas excavadas en el casco urbano bajo los palacios o casonas. En La Rioja: Haro, Álbalos, Logroño y aquí en Bullas.

- Bodegas excavadas a la afueras, de forma agrupada (aprovechando a veces condiciones naturales como montículos o zonas fáciles de horadar), que dan pie a los "barrios de bodegas", como Entrena, Ollauri o Medrano en La Rioja.

<sup>5</sup> LORENTE, A. (2003). "Rutas vinícolas". Y el agua se hizo vino. Artículo de *El Mundo Viajes*, octubre.

Con el transcurso del tiempo esta forma de producción agraria basada en la *villa romana*, con terrenos circundantes a un elemento arquitectónico aglutinante, daría paso en el universo vinícola a las tipologías de *chateaux franceses* (Lám. 2) y *villas italianas*, diluyéndose en el caso español en todo un conjunto de denominaciones regionales (masía, cortijo, hacienda, etc.).

En algunos casos la concentración de recintos bodegueros es tal que condiciona el urbanismo de toda una ciudad como en los ejemplos de Oporto-Vila Nova de Gaia y Jerez.

La creciente circulación de capitales, acentuada por la expansión colonizadora europea, y luego la Revolución Industrial, consagran a partir del siglo XVIII las *compañías*, como elementos de comercio, y las *factorías*, como elementos de producción, introduciendo un cambio de escala en los movimientos económicos.

La distinción entre bodega privada y bodega comercial aumentará no sólo por la diferencia de volumen, sino por la concepción de industria de transformación sujeta a leyes de progreso técnico y concepción comercial. Pioneros en estos cambios fueron en España los bodegueros jerezanos dirigidos por avezados empresarios ingleses hace ya tres siglos.

Esta reforma económica llegó a La Rioja a finales del siglo XIX, tomando como modelo de desarrollo vinícola el existente en la zona de Burdeos, área con la que tradicionalmente existía una red de transacciones.

### **Las necesidades de una bodega**

Al margen de la voluntad por integrarse en el paisaje o de afirmarse sobre él, una bodega participa de un programa funcional complejo al que dar respuesta constructiva: espacial y tecnológica.

Los ejes sobre los que debe gravitar la concepción interna del edificio son:

- El tipo o tipos de vino a elaborar.
- El sistema de vinificación.
- La capacidad de producción.
- La comercialización del producto.
- Las dimensiones de maquinaria y depósitos, así como su número, marcan el punto de partida del trazado inicial del proyecto. A esto hay que añadir dos elementos muy importantes:
  - El establecimiento de las relaciones de circulación en cada fase de elaboración y crianza.
  - La previsión de ampliaciones o diversificación en los productos a conseguir.
- La recepción de la uva, el despalillado, estrujado y prensado, la conducción hasta el depósito de fermentación, los trasiegos, el almacenamiento, la derivación a barricas, el embotellado, etiquetado y la expedición, se conjugan con tareas de mezclado, limpieza, filtrado más las de análisis de laboratorio, catas y administración.
- Por último, la relación de accesos y circulaciones exteriores, entre las que cada vez tiene más importancia la exposición del recinto a la visita de profesionales, compradores y viajeros aficionados al vino.

En el orden tecnológico la bodega debe asegurar unas condiciones de aislamiento y protección del ambiente exterior para que las condiciones climáticas no interfieran en los procesos de elaboración y crianza más que en los términos que sean beneficiosos para el vino.

Por todo ello, la compenetración en el proceso tanto de diseño como de obra de enólogos, ingenieros agrónomos, industriales y arquitectos entre sí



Lámina 2. Casa Moët-Chandon en Epernay. Típico ejemplo de *chateaux*.

y con respecto de la propiedad de la bodega es imprescindible para la obtención de un resultado satisfactorio.

### Los diseños de una bodega

El lugar, los viajes del vino, las instalaciones para el vino, la filosofía de la empresa, son sumatorios que aportan condiciones objetivas y subjetivas a las inquietudes personales del proyectista previos a ese salto al vacío que implica formalizar una propuesta.

Un edificio destinado a bodega puede ser más que el *leit motiv* de una idea feliz o la determinación de centrar la sala de crianza a modo de corazón sobre el que girar.

Tanto en obra nueva como en procesos de rehabilitación del patrimonio inmueble surgirán una serie de cuestiones:

- Qué posición: elevada, dominante, integrada, semienterrada, subterránea.
- Qué elementos constructivos: solados, muros, cubiertas.
- Qué formas estructurales: pórticos, cerchas, bóvedas, cúpulas.
- Qué materiales: piedra, madera, cerámica, vidrio, hierro, hormigón.
- Qué disposición: distribución de elementos, recorridos, instalaciones.
- Qué decoro: cómo magnificar y realzar el sentido que trasciende a los hábitos que pretende alojar.
- La respuesta: respeto-tradición-innovación-celebración.

En cualquier caso merece ser algo más que la nave o el contenedor de los instrumentos que hacen de la uva el vino.

## Centro vs periferia: tres áreas, tres vinos, tres arquitecturas

No habiendo rincón peninsular, o insular, exento del cultivo de la vid; e incluso disponiendo de la mayor extensión mundial de un viñedo, como es el caso de La Mancha, vamos a restringir el análisis de arquitecturas vinícolas a las tres áreas geográficas emblemáticas que, a su vez, corresponden a tres maneras diferentes de crear vino:

El Marco de Jerez  
Cataluña  
La Rioja y otras D.O.

### *Jerez*

El marco del vino de Jerez acoge poblaciones tan significativamente vinateras como Sanlúcar de Barrameda, el Puerto de Santa María y la propia Jerez. Se elaboran en ellas unos vinos cuya principal característica es el proceso de fermentación aerobia llamado "velo de flor" que requiere grandes cantidades de aire, así como un cuidado de las condiciones higrotérmicas, en una zona frecuentemente calurosa en la que los vientos de levante desecan peligrosamente el ambiente.

Estas condiciones físicas impusieron la necesidad de construir grandes bodegas en altura, con cubiertas protectoras, escasas ventanas altas orientadas al poniente y suelos de albero, arena y cal, para poder ser regados hasta tres veces al día en verano.

El viajero inglés Richard Ford en su viaje por tierras hispanas (1830-1833) calificó a estas construcciones como las bodegas-catedrales<sup>6</sup>, recogiendo una tipología edificatoria que durante tres siglos ha configurado la fisonomía de las ciudades del marco.

La primera bodega de autor española fue jerezana. Diseñada por el ingeniero francés Gustav Eiffel e inaugurada en 1862 con motivo de la visita de su Majestad la Reina Isabel II a las bodegas de González Byass, con un concepto de arquitectura original y revolucionaria para su época. La firma ya poseía dos bodegas en Jerez, la Sacristía, 1835, y Constanza, 1855. Esta nueva se denominaría la Real Bodega de La Concha (Lám. 3), donde lo más característico e innovador es su cúpula, que se sustenta mediante unos nervios de hierro que arrojan su peso sobre el muro circundante, lo que le da esa forma y nombre. Alberga 214 botas de vino amontillado.

Entre las bodegas con cubiertas a dos aguas sostenidas por esbeltas columnas y arquerías, bajo las que se apilan tres o cuatro alturas de botas de madera, se destacan las de "La Palma" de Osborne en El Puerto (Lám. 4) o "La Arboledilla" de Barbadillo, situada en el Barrio Alto de Sanlúcar. Esta última ostenta el privilegio de ser la bodega más alta del marco, y la curiosidad de haber sido construida por un simple maestro de obras, ante la negativa de todos los arquitectos del momento a responsabilizarse de tan arriesgado proyecto.

Otro ejemplo destacable es la Gran Bodega de Domecq, rebautizada con el tiempo, tanto por los visitantes como por el personal de la casa, como

<sup>6</sup> ROYO, K. (2002), *La arquitectura en las bodegas de Jerez*. Artc. de afuegolento.com, nº 77.  
También DE SERDIO, E. (2000), *Los vinos españoles vistos por Richard Ford*. Ed. Reserva y Cata.

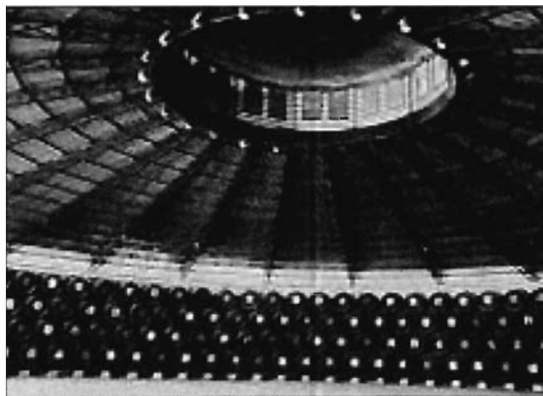


Lámina 3. Real bodega de La Concha. Jerez. Diseñada en 1862 por Gustav Eiffel para la firma González-Byass.

“La Mezquita”, por la similitud de su increíble arquería con la Mezquita árabe de Córdoba. Sus proporciones son colosales: 25.600 m<sup>2</sup>; contiene 40.000 botas, alineadas entre sus 4400 arcos de herradura.

Ya en el siglo XX, y tras el período de estabilización económica de finales de los años cincuenta se retoma el interés constructivo por la ampliación o sustitución de bodegas. De nuevo, de una forma precursora en 1960 los González-Byass recurren a una figura reconocida para impulsar el nuevo proyecto de la “Gran Bodega Tío Pepe”: el ingeniero Eduardo Torroja Miret (asistido por el arquitecto Fernando de la Cuadra).

Las obras se empezaron poco después de su muerte, ocurrida en 1961, bajo la dirección de su hijo y supusieron la renovada apuesta por nuevos sistemas constructivos como la cimentación por pilotaje o técnicas poco habituales en la comarca como las cúpulas de hormigón armado. Está compuesta por cuatro módulos cuadrados de 42 x 42 m y tres pisos cada uno, unidos en forma de nave rectangular bajo las cúpulas.

La composición acentúa la horizontalidad de la pieza de la nave utilizando recursos como la continuidad de los huecos y la introducción de brise-soleil de hormigón en los mismos. Los materiales se emplean de acuerdo con la rotundidad del proyecto: ladrillo visto en los paños de cerramiento, hormigón visto, celosías de hormigón y pavés.

En los años setenta se producen nuevas construcciones de gran capacidad, con diseños basados en paraguas invertidos como las de William & Humbert y la denominada “Las Copas”, también de González Byass.

En la actualidad, el mayor proyecto sobre arquitectura y vino en el que se ha embarcado Jerez es el reconocimiento identitario de la urbe como ciudad tributaria del vino y su catalogación como Patrimonio de la Humanidad. Como dice Casto Sánchez en las conclusiones de su *Informe sobre el Conjunto Patrimonial “Jerez, Ciudad del Vino”*:

<sup>7</sup> SÁNCHEZ MELLADO, C. (2002), *Informe sobre el Conjunto Patrimonial “Jerez, Ciudad del Vino”*. Para la solicitud de declaración de Bien de Interés Cultural como paso previo para la declaración de Patrimonio de la Humanidad. Jerez.



Lámina 4. Bodega La Palma de Osborne. Puerto de Santa María.

“...el primer objetivo no sea otro que reivindicar la importancia y singularidad, como ya se ha dicho, del patrimonio artístico y etnográfico de la ciudad de Jerez. Un conjunto monumental de extraordinaria singularidad y belleza, a pesar de no existir un edificio emblemático desde el punto de vista artístico o arquitectónico como ocurre en otras ciudades andaluzas. En Jerez, lo importante es el conjunto; el conjunto y la atmósfera de unas calles y plazas cargadas de estímulos para los sentidos, incluido el del olfato”.

### *Cataluña*

En Cataluña, de la mano inicial de los productores de cava que confiaron en el futuro próspero de dicho vino, el arquitecto modernista Josep Puig i Cadafalch concibió en 1895 un impresionante proyecto bodeguero para Manuel Raventós, construcción que se finalizó en 1915, tras veinte años de obras, que dotaron a la casa Codorniu de una infraestructura que ha sido capaz de adaptarse a la capacidad productiva actual, en un ejercicio de previsión espacial de la industria difícil de superar (Lám. 5).

Hacia 1901 en la comarca tarraconense del Garraf, Berenguer y Antoni Gaudí, levantaban los arcos parabólicos de una nueva instalación vinícola (Lám. 6). Francisco de Asís Berenguer i Mestres (1866-1914), compañero escolar de Gaudí que no terminó la carrera de arquitectura, fue un eficaz colaborador de aquél. Su participación en la Quadra de Garraf, una bodega para Eusebi Güell que no se desarrolló completamente, a nivel de definición y dirección de obra hoy está más clara a través de los estudios de Antonio Ramón y José Luis Ros, aunque parece evidente que Gaudí no se desligó de este proyecto, ya que firmó algunos planos en 1895 y participó en su ejecución<sup>8</sup>.

<sup>8</sup> RAMÓN, A. (2002), artículo “Francisco d’Asís Berenguer i Mestres, el fill del mestre”. en *Els arquitectes de Gaudí*. Catálogo de la Exposición. Colegio de Arquitectos de Cataluña, Barcelona.





Lámina 5. Bodega de Codorníu, en Sant Sadurní d'Anoia, diseñada en 1895 por Josep Puig i Cadafalch.

Joan Rubió i Bellver (1871-1952) fue ayudante en el obrador de Gaudí durante siete años, colaborando activamente con el maestro entre 1900 y 1906 en obras tan significativas como el Parque y la Colonia Güell, Bellesguard y la Sagrada Familia. Entre 1916 y 1918 diseñó y construyó para Codorníu la bodega leridana de Raïmat<sup>9</sup>.

Como epígono de la influencia gaudiana en arquitecturas relacionadas con el vino hay que señalar la importante contribución de César Martinell, que comienza a finales de la primera década del siglo XX y continúa en los años veinte.

Martinell, con 26 años, en 1915 conoce a Gaudí en la Sagrada Familia, meses antes de obtener el título de arquitecto; convencido seguidor del maestro de Reus en la teoría y en la práctica, proyectó y construyó para los sindicatos y cooperativas agrícolas en Rocafort de Queralt, Nulles y Gandesa (1919), con una racionalidad de procedimiento, ahorro de materiales y unas airoas arcadas y bóvedas que lo designan como heredero del método analítico y experimental de Gaudí.

Piezas emblemáticas, de una escala monumental para el entorno donde se ubican estas bodegas, junto con las de Pinell de Brai y Barberà de la Conca son valiosas aportaciones en el momento de transición entre Modernismo y Novecentismo<sup>10</sup> (Lám. 7).

<sup>9</sup> ALSINA, C., SERRALLONGA, J. (2002), "Joan Rubió i Bellver", en *Els arquitectes de Gaudí*. Catálogo de la Exposición. Colegio de Arquitectos de Cataluña, Barcelona.

<sup>10</sup> LORENTE, A. (2003), "Rutas vinícolas. Y el agua se hizo vino" Artículo de *El Mundo Viajes*, octubre. LACUESTA, R. (2002), "César Martinell" en *Els arquitectes de Gaudí*. Catálogo de la Exposición. Colegio de Arquitectos de Cataluña, Barcelona.

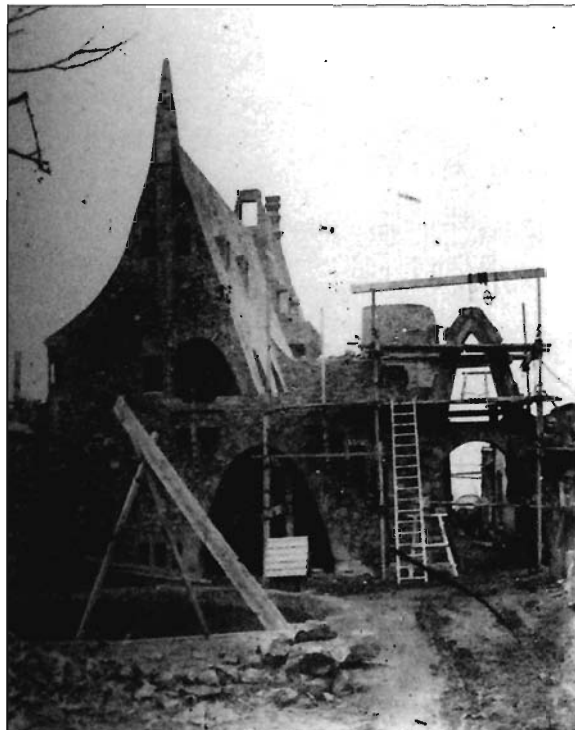


Lámina 6. Bodegas Güell en Garraf. 1901. Obra de Francesc Berenguer y Antoni Gaudí.

La renovación constructiva actual de las bodegas catalanas parte de un temprano 1988 cuando Domingo Triay Darder diseña para el grupo Codorníu otras bodegas para el complejo de Raimat en Lérida con forma de pirámide truncada; continuando entre 1991 y 1992 con la espectacular bodega Codorníu en el valle de Napa, California, fruto de la expansión internacional de la marca<sup>11</sup>.

A estos inicios siguió, en el año 1991, la bodega Raventós i Blanc (Lám. 8), en Sant Sadurní d'Anoia, resultado de un proyecto innovador y funcional de Gabriel Mora y Jaume Bach. En él destaca una tradición artesanal, ligada tanto a la tierra como a la modernidad, que se percibe en la idea de construir la entrada como una plaza circular que rodea a un roble centenario y unos ritmados volúmenes de ladrillo abiertos a la suave ladera descendente.

Ya en 1996 Oscar Tusquets construyó en el Alto Penedés una bodega para la marca Chandon cava (propiedad de la francesa Moët Hennessy–Louis Vuitton LVMH). Apoyándose en la antigua Masía La Torre de Gall trazó un espacio vanguardista con los materiales preferidos de los modernistas, para culminar con un lago artificial que atempera las cavas. En

<sup>11</sup> TRIAY, D. (1992), "Bodegas Codorniu en Napa. California" Artículo del núm. 130 de la revista *On*, Barcelona.

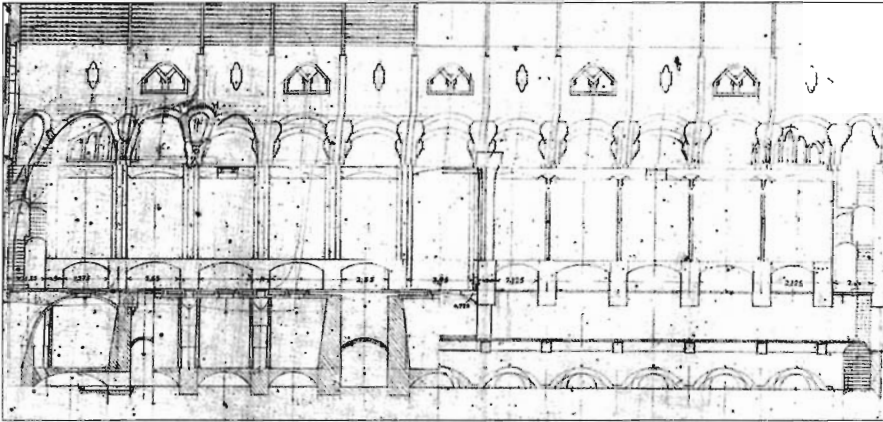


Lámina 7. Sección de la Bodega de Barberà de la Conca, de César Martinell. Década años 20.

este caso el proyecto empresarial fue derrotado por las reticencias de los consumidores y recientemente ha sido comprado por el grupo Freixenet.

Entre las últimas novedades arquitectónicas en esta zona geográfica encontramos la bodega que Jesús Manzanares ha proyectado para las bodegas Álvaro Palacios en Gratallops, Tarragona, que con forma de media barrica tumbada pretende albergar alguno de los mejores vinos del Priorato<sup>12</sup>.

#### *La Rioja y otras D.O. (Navarra, Ribera del Duero, Somontano, Cuenca)*

Artículos como los del profesor García-Abril ("Bodegas Gran Reserva, siete bodegas de siete arquitectos internacionales"), o el de Marta Rodríguez Bosch ("Renovación. La arquitectura como denominación de origen"), nos hablan de una corriente bodeguera que apuesta por la obra de autor y cuyo eje principal se ubicaría en La Rioja, Navarra y Ribera del Duero con puntuales incorporaciones en Somontano y Cuenca. Es decir, desde el corazón geográfico de los vinos nacionales se abriría una puerta a las vanguardias arquitectónicas para significar también una revaloración de dichos caldos.

Hemos visto que no se puede argüir originalidad ni exclusividad a la hora de reivindicar este movimiento, ni aunque circunscribamos el marco temporal a la última década del siglo pasado, puesto que ahí los primeros tantos se apuntaron en el californiano valle de Napa: Michel Graves con la bodega Clos Pegase y los suizos Herzog y De Meuron con la bodega Dominus, continuados en Italia por Mario Botta y en Austria por Steven Holl. Tampoco la lista de "primeros espadas" del diseño es completa, ya que inexplicablemente olvidan en el tintero intervenciones de arquitectos de la talla de Mazières.

Más fiel a toda la transformación nacional del vino se muestran María Pilar Molestina ("Las nuevas catedrales son para el vino") y Ana Lorente ("Rutas vinícolas. Y el agua se hizo vino"), que no sólo citan a los "top" de la arquitectura, sino que amplían esta metamorfosis bodeguera a todas las comarcas productoras del país.

<sup>12</sup> RODRÍGUEZ BOSCH, M. (2003), "Renovación. La arquitectura como denominación de origen". Artículo de *La vanguardia digital*, 19 de marzo.



Lámina 8. Bodega Raventós i Blanc, en Sant Sadurn d'Anoia. 1991. De Jaume Bach y Gabriel Mora.

Como ya se han comentado a las zonas de Jerez y Cataluña corresponde ahora tratar la renovación bodeguera en la zona central que encabezada por La Rioja pronto se ha visto imitada por Navarra, Ribera y otras D.O., cuando no ha sido el caso que los propios bodegueros riojanos han exportado su concepción vinícola a otros territorios con menor tradición.

Antes de acotar el estudio a los movimientos de los últimos años cabe hacer mención que una pronta transformación de escala y diseño se produjo en Logroño en 1972 con las Bodegas Olarra, diseñadas y construidas por el arquitecto Juan Antonio Ridruejo, edificio en forma de "Y" que por sus características estéticas y funcionales fue renombrada como *la catedral de La Rioja*.

Patxi Mangado construyó en 1990 en Olite para Marco Real una bodega de dos plantas, enterrando todas las estancias de producción, depósitos, zonas de envejecimiento y zonas de cava en un gran espacio único. El edificio se remata con un mirador cilíndrico situado sobre la sala de exposición del vino, que permite divisar un amplio horizonte de la ciudad. El empleo de piedra natural con lucernarios de acero y vidrio unió características formales de diseño industrial y urbano.

Jesús Manzanares lleva más de una década levantando una docena de bodegas, entre las que destacan las de Pago de los Capellanes y Aalto en la Ribera del Duero, Mauro García (Tudela de Duero), Artadi (Rioja alavesa). Una de las mayores es la de Enate, situada en Salas Bajas (Huesca), ocupa una superficie de 12.000 m<sup>2</sup> donde destacan los espacios para la crianza de los vinos. Manzanares planteó dos mallas estructurales distintas, unidas por un vestíbulo de acceso inundado de luz, que aporta imágenes diferentes al paisaje en el que se ubican. Recientemente se ha terminado un nuevo edificio, que se ha conectado al construido en 1991 por medio de

un sinuoso túnel de 90 m de longitud, que queda enterrado a dos niveles. El agua, la tierra y el aire son los materiales que ha conjugado para conseguir una inmersión en la naturaleza.

Ignacio Quemada ha realizado en La Rioja, para las bodegas Juan Alcorta, una construcción casi totalmente enterrada con la intención de integrarse en el paisaje, asomándose sólo para tomar aire y luz. El área social de las instalaciones quedan en el punto alto de una colina con escasos huecos que enmarcan las vistas.

Rafael Moneo termina en 2003 la bodega del Señorío de Arinzano en tierras de Estella para Chivite (Lám. 9), que ostenta la mayor antigüedad de los vinos navarros (1647). Moneo ha aprovechado y restaurado un grupo de edificios antiguos y levantado un bloque lineal de hormigón abujardado y cubiertas a dos aguas seriadas de madera, vidrio y cobre, en el que discurren de forma minuciosamente funcional todas las actividades de una bodega, desde la recepción de la uva, protegida por una marquesina lanzada; las naves de prensado; la de tino para crudos y la nave enterrada para barricas; hasta la expedición de las botellas en un edificio exento en el cual también se alojan la sala de catas. Se ha respetado la topografía inicial de la finca y el conjunto final ha adquirido una serena unidad<sup>13</sup>.

Jaime Gaztelu, Ana Fernández y José Luis Sota han edificado una bodega de bóvedas rebajadas en el Señorío de Otazu en Echauri (Navarra), con casi tres cuartas partes enterrada.

LKS Studio ha construido en la finca de Los Hinojosos (Cuenca) para las bodegas de la familia Martínez Bujanda una gran instalación bodeguera en forma de "U" alrededor de una gran balsa de agua con tres volúmenes que albergan cada uno los procesos de la elaboración del vino. Al oeste, una caja metálica, brillante y aséptica conforma el laboratorio; a continuación, la nave de barricas y botellero que se forra con piedra natural acopiada tras la limpieza de la propia finca y cuyos taludes penetran en el agua embalsada; y, por último otra ala de acero y vidrio constituye la sala de expedición.



Lámina 9. Bodega Señorío de Arinzano. Tierras de Estella (Navarra). Diseño de Rafael Moneo para Chivite.

<sup>13</sup> Sobre la bodega de Chivite y el diseño de Moneo hay varios artículos, destacando los siguientes: MOLESTINA, M. P (2000)., "Las nuevas catedrales son para el vino". *elmundo.es*, magazine, verano. ALFARO, E. (2004), "Una ruta del vino en tierras de Navarra" *El País.es*, abril.

Philippe Mazières ha concluido recientemente la nueva bodega de CVNE: Viña Real<sup>14</sup>. La estructura con forma de tina cuenta con una estructura de 56 m de diámetro por 16 m de alto. Interiormente, el edificio está dividido en dos plantas. La planta principal está destinada a la recepción de uva y en ella se ubica la nave de vinificación. La uva se recibe a través de dos originales tolvas basculantes. El mosto en su recepción cae por gravedad en unos depósitos de acero inoxidable que son elevados por una gran grúa central. Esta grúa los transporta a los depósitos de fermentación, que están situados en forma circular y asentados sobre otros depósitos de hormigón. Una vez que la grúa está encima del correspondiente depósito y las bocas coinciden, deja caer el mosto por gravedad, evitando así, el uso de las bombas. La segunda planta está situada unos 6 metros por debajo de la principal y representa una original sala de barricas apiladas a un máximo de dos alturas en forma circular.

El edificio posee luz natural que entra desde el centro superior de la tina donde se ha dejado un círculo de cristal sin cubrir con madera lo cual permite que traspase la luz, creando un gran efecto óptico al contrastar la luz natural con los elementos situados en todo el edificio. También dispone de dos túneles que se adentran en el cerro, donde se almacenan tanto las barricas como las botellas para la crianza de los vinos.

Santiago Calatrava es el responsable del diseño de la Bodega Ysios, para la empresa Bodegas y Bebidas (propiedad del banco BBVA), en Laguardia, Rioja alavesa (Lám. 10). En ella se constata su concepción formal, absolutamente escultórica. Estructuralmente, la bodega se basa en dos muros de hormigón armado, separados por un espacio de 26 m y revestidos exteriormente por lamas de madera.

La bodega está rematada por una impactante cubierta vestida de aluminio natural, que provoca un marcado contraste con la calidez de la madera, material fundamental en todo el conjunto. Las vigas de madera laminada se apoyan sobre los muros laterales de forma ondulante y aportan ligereza al conjunto axial que se recorta sobre el paisaje de fondo de sierra<sup>15</sup>.

Frank Gehry presenta una limitada evolución de su artefacto bilbaíno Guggenheim para la bodega de Marqués de Riscal en Elciego (Álava)<sup>16</sup>. García-Abril lo califica como "preso de su propio éxito", limitando las innovaciones al movimiento alado de escamas de cristal y titanio junto a la introducción de tonos dorados y rosas en dicho metal, que cubrirá una edificación volumétrica destinada a hotel y marco de entrada a la bodega.

Trabajando en el proyecto desde el año 2000, el retraso principal ha sido motivado por la necesidad de emplear dos años en modificar el plan urbanístico de Elciego para que este entorno rural soportase el exceso de altura de la edificación.

<sup>14</sup> RUIZ, M. M. (2004), *Espectáculo en la inauguración de la nueva bodega de Viña Real*. Reuters Messaging, Masdevinos.

<sup>15</sup> MOLESTINA, M. P. (2000), "Las nuevas catedrales son para el vino" *El-mundo.es*, magazine, verano.

<sup>16</sup> ESTEBAN, I. (2003), "Gehry entre las viñas". *El comercio digital.com*, Gijón, 9 de diciembre.

CANTO, A. (2003), "Frank Ghery comenzará en primavera las obras del Hotel de Riscal en Elciego". *El correo digital.com*, Vitoria, 13 febrero.

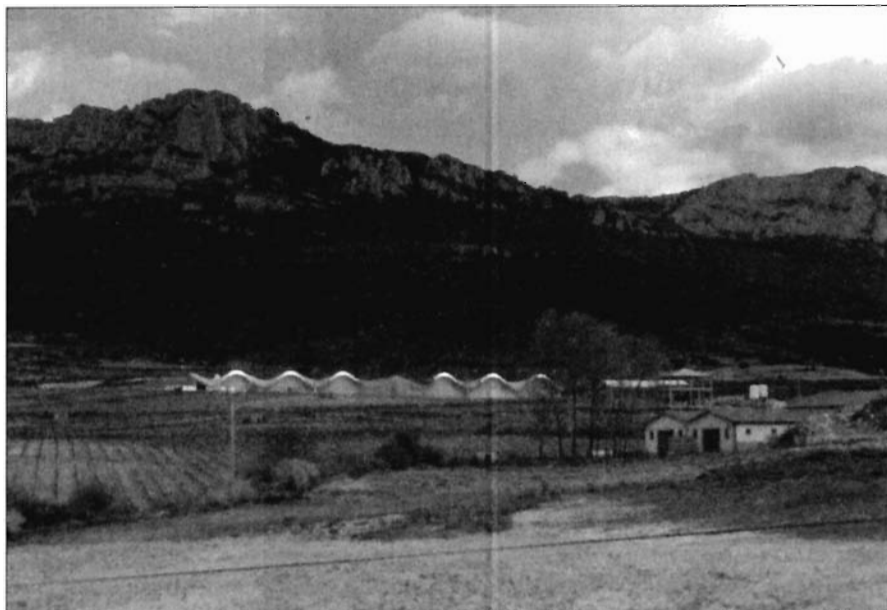


Lámina 10. Bodega Ysios. Laguardia. Proyecto de Santiago Calatrava.

La compensación a esta tardanza puede recibirse digitalmente, ya que con la complacencia de Ferrovial y el interés de la marca vinícola, la propia oficina de marketing del norteamericano difunde fotos actualizadas de la marcha de obra (Lám. 11).

Zaha Hadid está trabajando en una intervención relacionada tangencialmente con el mundo de las bodegas para la firma López de Heredia-Viña Tondonia en Haro<sup>17</sup>. El interés por proteger un pabellón modernista de madera de un siglo de antigüedad hizo que se le encargara una cubierta, que luego se ha ido transformando en un elemento de chapa metálica curvada para albergar oficinas y elementos de representación social de la bodega. El resultado, próximo a terminar, es una imagen contrapunto de los volúmenes tradicionales de la industria riojana.

Norman Foster: las primeras noticias de hace un par de años lo asociaban a un proyecto del marqués de Alella para Parxet en la Ribera del Duero. Hoy parece ser que el encargo firme de bodega está realizado por el grupo Faustino, el mayor exportador nacional de vino de Rioja, para un proyecto también en Ribera del Duero.

Según el director general de esta bodega de casi siglo y medio, José Luis Fernández de Jubera, "el sello de Norman Foster nos aporta prestigio a nivel internacional, pero también hemos valorado su propuesta de construir un edificio acorde con nuestra filosofía, basada en el amor por la tierra, la calidad y la innovación en nuestros procesos".

<sup>17</sup> ÁLVAREZ, P. (2004), "Un 'prtcker' en Haro". *La Rioja.com*, 23 de marzo.



Lámina 11. Maqueta del Hotel-Bodega para Marqués de Riscal en Elciego. Frank Gehry.

## La arquitectura como imagen simbólica del vino

### *A modo de conclusiones*

La asociación entre arquitecturas y vinos es un hecho tan antiguo como el ejercicio del cuidado de la vid, que es una actuación sobre el paisaje y el territorio.

El maridaje entre la llamada arquitectura de autor y los espacios del vino no es un hecho reciente, aunque tal vez sí la concentración de “estrellas” en el espacio y el tiempo en España, en un efecto que puede tener mucho de mediático.

El barón propietario de los Mouton-Rostchild encargó desde los años cuarenta del siglo anterior las etiquetas de sus vinos más afamados a diferentes artistas plásticos.

Hoy el director de la bodega Faustino reconoce que contar con Norman Foster puede elevar un 20% la capacidad de exportación de sus caldos.

El vino es el resultado de un proceso vivo, natural pero conducido por el hombre, que se desarrolla de una forma ritual año tras año (no en vano a la vid se le ha comparado con el Ave Fénix que resurge de sus cenizas), que además necesita del cobijo de la tierra o del amparo de la mejor técnica constructiva.

Esta llamada a los grandes de la arquitectura también es la oportunidad de ofrecer nuevos decorados para ese escenario de representación ritual, mezclando imagen con imagen, tal y como sería el mejor de los actuales mensajes publicitarios.

Es ésta también una ocasión para reflexionar sobre el proceso de culturización del vino: la valoración del terruño, del soporte de la vid, de los trabajos del viticultor, de reencuentro con el paisaje, del reconocimiento del origen y del aporte de la construcción tradicional, de las facilidades del progreso y de la industria. Es el momento de entender el vino como el resumen de un proceso global ligado al sitio, a las personas y a sus formas de trabajar, habitar y entender la vida (Lám. 12).





Lámina 12. CEVINCEV. Venta del Pino. Cehegín.

### Artículos y bibliografía

- ALFARO, E. (2004), "Una ruta del vino en tierras de Navarra". *El País.es*, abril.
- ALSINA, C. – SERRALLONGA, J. (2002), "Joan Rubió i Bellver", en *Els arquitectes de Gaudí*. Catálogo de la Exposición. Colegio de Arquitectos de Cataluña, Barcelona.
- ÁLVAREZ, P. (2004), "Un 'prtzker' en Haro". *La Rioja.com*, 23 de marzo.
- CANTO, A. (2003), "Frank Ghery comenzará en primavera las obras del Hotel de Riscal en Elciego". *El correodigital.com*. Vitoria, 13 febrero.
- Catálogo de Bodegas 2003*. El Mundo, Incal S.A. Director Fernando Lázaro. Madrid, 2003.
- ESTEBAN, I. (2003), "Ghery entre las viñas". *El comercio digital.com*, Gijón, 9 de diciembre.
- DE SERDIO, E.(2000), *Los vinos españoles vistos por Richard Ford*, Ed. Reserva y Cata, junio.
- GARCÍA-ABRIL RUIZ, A. (2001), *Bodegas gran reserva, siete bodegas de siete arquitectos internacionales*, Ed. digital Arqchile.
- HERRERA GARCÍA, P. (1996), *El arte del bien beber*. Academia del vino de Castilla y León. Ed. CajaEspaña, Valladolid.
- IBAR, L. (1990), *El libro del vino*. Editorial De Vecchi S.A., Barcelona.
- JOBE, J. (1987), *El nuevo gran libro del vino*. Traductor y Coautor Eladio Asensio Villa. Editorial Blume, Barcelona.
- LACUESTA, R. (2002), *César Martinell en Els arquitectes de Gaudí*. Catálogo de la Exposición. Colegio de Arquitectos de Cataluña, Barcelona.
- LORENTE, A. (2003), "Rutas vinícolas. Y el agua se hizo vino". Artículo de *El Mundo Viajes*, octubre.

- MOLESTINA, M. P. (2000), "Las nuevas catedrales son para el vino". *El-mundo.es*, magazine. Verano.
- RAMÓN, A. (2002), "Francisco d'Asís Berenguer i Mestres, el fill del mestre", en *Els arquitectes de Gaudí*. Catálogo de la Exposición. Colegio de Arquitectos de Cataluña, Barcelona.
- Revista *Matices*. Club Vinoteca Paternina. Haro.
- RODRÍGUEZ BOSCH, M. (2003), "Renovación. La arquitectura como denominación de origen". Artículo de *La vanguardia digital*, 19 de marzo.
- ROYO, K. (2002), "La arquitectura en las bodegas de Jerez". Artc. de *afuegolento.com*, nº 77.
- RUIZ, M. M. (2004), *Espectáculo en la inauguración de la nueva bodega de Viña Real*. Reuters Messaging, Masdevinos.
- SÁNCHEZ MELLADO, C. (2002), *Informe sobre el Conjunto Patrimonial "Jerez, Ciudad del Vino"*. Para la solicitud de declaración de Bien de Interés Cultural como paso previo para la declaración de Patrimonio de la Humanidad, Jerez, enero.
- TRIAY, D. (1992), "Bodegas Codorniu en Napa. California". Artículo del núm. 130 de la revista *On*, Barcelona.
- VV.AA. (2002) *Els arquitectes de Gaudí*. Catálogo de la Exposición. Colegio de Arquitectos de Cataluña, Barcelona.