



La imagen vanguardista del interior de la Bodega Baigorri va de la mano de la funcionalidad imprescindible en el proceso de elaboración del vino.

Los nuevos templos del vino

Ardogintza ezin esan artea ez denik eta ardoaren dastaketak plazerra sentiarazten ez duenik. Halere, ez gatoz aldizkari honetan gai hauetaz hitzegitera, apostu estrategikoa eta ekonomiko handia dakarren abiada berri baten aipamena egitera baizik. Izan ere, artea eta produkzioa bateratu dituen bodega berrien eraikuntza dugu aztergai erreportai honetan.

Los bodegueros de la Rioja Alavesa no son ajenos al fenómeno de modernización emprendido en casi todas las zonas vitivinícolas del Estado. En los últimos años algunos de estos empresarios se han embarcado en proyectos arquitectónicos -algunos de ellos colosales- que están contribuyendo al desarrollo del enoturismo y a la proyección de la región. Los herederos del Marqués de Riscal contrataron al arquitecto Frank Gehry para transformar la bodega más antigua de la Rioja en un complejo arquitectónico vanguardista y las Bodegas Ysios se dejaron guiar por Santiago Calatrava con el mismo fin. Son los dos ejemplos más llamativos de cómo se puede aunar un oficio tradicional ligado a la tierra con el arte y el diseño del futuro.

A los responsables de la firma Marqués de Riscal les hizo falta algo de tiempo, varias conversaciones y un toque de gracia para que Frank Gehry, creador del Guggenheim de Bilbao, aceptara hacerse cargo del proyecto de modernización de estas bodegas. A alguien se le ocurrió ofrecerle una botella de Riscal con etiqueta fechada en 1929, el año de su nacimiento, y este regalo bienintencionado causó su efecto: tras catar aquel tinto, el arquitecto sintió que no podía negarse a trabajar para alguien capaz de conseguir un milagro en forma de líquido y embotellado.

Una ciudad del vino

Camilo Hurtado de Amézaga, el patriarca de estas bodegas fundadas en el municipio de Elciego en 1860, estaría orgulloso de comprobar que la empresa ha mantenido su carácter pionero e innovador y que lo ha sabido reflejar en el nuevo edificio cuya superficie construida será de 2.765 metros cuadrados. La maqueta de este magno proyecto fue presentada por el propio Gehry el 1 de junio de 2000. En ella se puede apreciar una combinación de los colores que han sido un símbolo en la firma desde sus comienzos: el burdeos por el tinto, el plata por la cápsula que recubre la botella y el dorado por la malla.



Los nuevos templos del vino



La concepción escultórica de la bodega Ysios, obra de Santiago Calatrava, se integra armónicamente en el paisaje rodeado por la Sierra de Cantabria.

Las obras se iniciaron a primeros de 2003 y se espera que finalicen en 2005. El edificio albergará el Hotel Marqués de Riscal The Luxury Collection con capacidad para 44 habitaciones, además de un restaurante para 120 comensales, salas de reuniones y una tienda.

Las formas sinuosas, tan características en los trabajos firmados por Gehry, también serán protagonistas en esta construcción recubierta de 1.600 m² de acero inoxidable y otros 1.800 m² de titanio. El material básico será la piedra revestida de metal que, de este modo, enlazará con la piedra de la antigua construcción. Casi todo el edificio descansa en tres columnas, donde destacan los más de 2.000 metros de voladizos que, a modo de viseras, impedirán la insolación directa. Otro de los elementos destacables es un ascensor de cristal, que bajará desde la superficie hasta el botellero, con capacidad para almacenar tres millones de envases.

El edificio será el eje principal de la Ciudad del Vino, en la que tendrá cabida un centro de investigación y formación enológica, un SPA de vinoterapia, un museo del vino, una biblioteca y todas las infraestructuras propias de una bodega en activo.

Estética innovadora

La Bodega Ysios, situada en la localidad de Laguardia, a los pies de la sierra de Cantabria, pertenece al Grupo Bodegas y Bebidas. Eligió al ingeniero y arquitecto valenciano Santiago Calatrava para liderar su proyecto de modernización del edificio y el entendimiento entre ambas partes no debió de ser costoso, si se tienen en cuenta que los objetivos de la empresa vinícola coinciden con el espíritu de Calatrava. Para comprenderlo, no

hay más que leer la inscripción del Premio Príncipe de Asturias de las Artes que se le otorgó en 1999 por su trayectoria y su "original entendimiento del volumen y el empleo de nuevos materiales y tecnologías en la búsqueda de una estética innovadora".

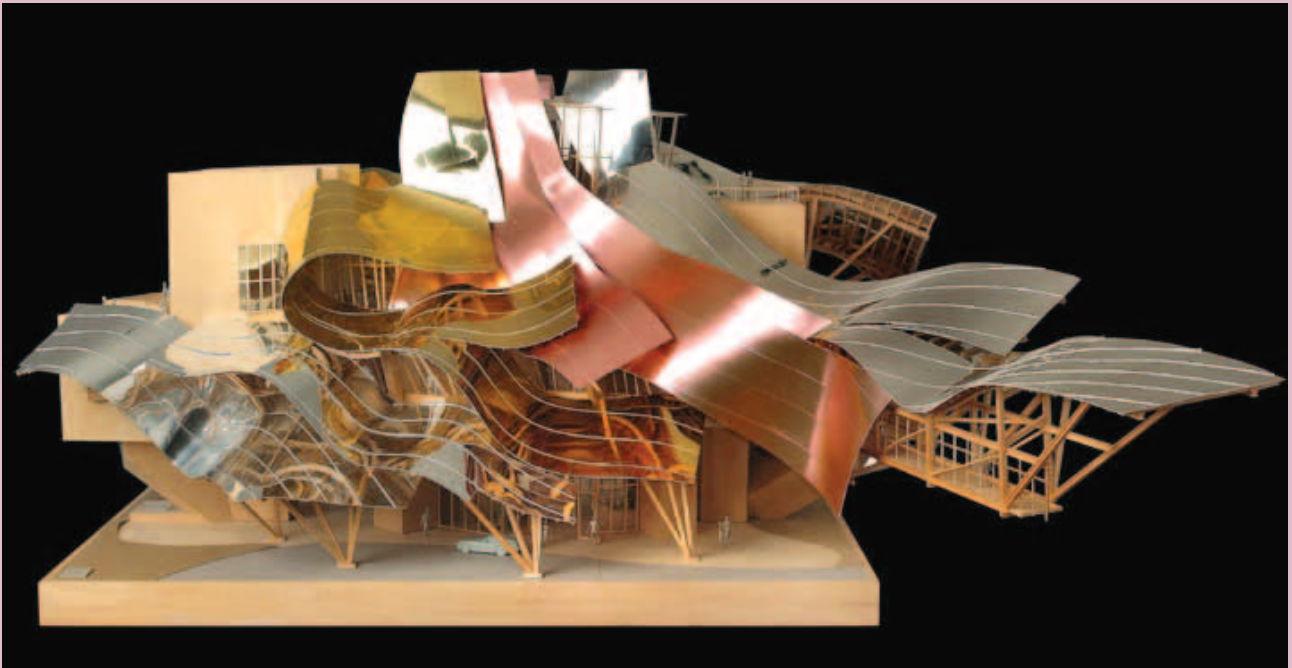
La apuesta de los bodegueros fue a caballo ganador. Calatrava había dejado anteriormente la impronta de su fuerza creadora en obras tan personales como el puente sevillano del Alamillo, la estación suiza de Stadelhofen, el nuevo aeropuerto de Bilbao, o el grandioso proyecto de la Ciudad de las Artes y las Ciencias de la Comunidad Valenciana. Era difícil que defraudara y no lo ha hecho. En la Bodega Ysios ha quedado plasmada su concepción formal, absolutamente escultórica, que no va reñida con la funcionalidad imprescindible en el proceso de elaboración del vino.

Estructuralmente, la bodega se basa en dos muros de hormigón armado, separados por un espacio de 26 metros y revestidos exteriormente por lamas de madera cuperizadas en sentido vertical. El edificio está rematado 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 que se apoyan sobre los muros laterales dan la impresión de ser una bandada de pájaros levantando el vuelo. La fachada sur del edificio se refleja en un estanque construido con trencadís (azulejos partidos), un elemento muy presente en las obras de Gaudí, arquitecto al que Calatrava admira mucho.

Los 8.000 metros cuadrados de construcción no pasan desapercibidos en medio de una parcela que ocupa



Los nuevos templos del vino



El edificio proyectado por Ghery para Marqués de Riscal albergará el Hotel Marqués de Riscal The Luxury Collection.

72.061 metros cuadrados, más de la mitad cubiertos por viñas.

Estos dos ejemplos arquitectónicos punteros son los más llamativos de la Rioja Alavesa y constituyen en sí mismos una atracción turística, pero hay otros bodegueros que han realizado importantes inversiones con el fin de mejorar el proceso de producción del vino.

Philippe Mazières, arquitecto de bodegas

También en el municipio de Laguardia se halla la Bodega Villa Real de la firma CVNE, la Compañía Vinícola del Norte de España, que ha podido celebrar sus 125 años de existencia con el premio concedido por la Feria Expobois de Francia en la categoría de "estructura" a sus nuevas instalaciones, obra del arquitecto francés Philippe Mazières. Su amplia trayectoria en proyectos de este tipo realizados para las bodegas de Burdeos, fue suficiente aval para que CVNE se dejara guiar por su saber hacer. Su interés principal se centró en que el edificio de 16.000 metros cuadrados respetara el entorno y quedara fundido con la naturaleza. Partió de una espectacular tina de 56 metros de diámetro por 16 de alto y conjugó materiales como el hormigón, la madera y el acero. El resultado es toda una innovación plástica.

Una caja de cristal

Las Bodegas Baigorri, situadas en la localidad de Samaniego, ha construido un singular proyecto firmado por el arquitecto Iñaki Aspiazu del que tan sólo se insinúa desde el exterior una gran caja de cristal que sirve de acceso a las instalaciones. Todas ellas ocupan

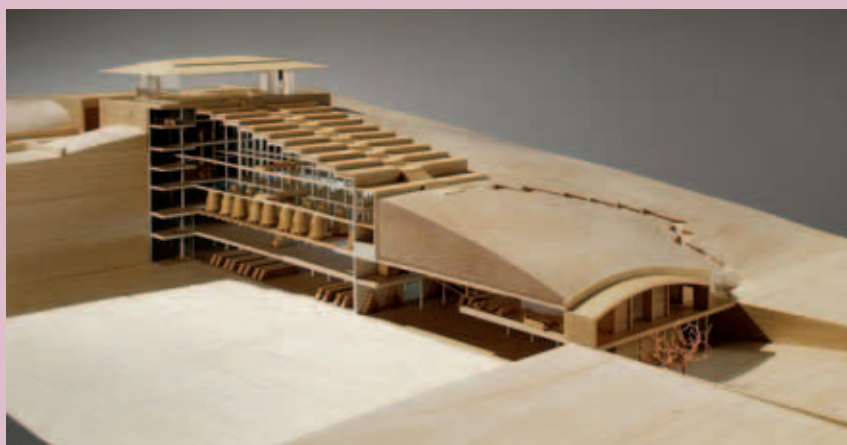
14.000 metros cuadrados bajo tierra, en distintos niveles unidos entre sí por unas rampas de suave pendiente que proporcionan continuidad al espacio y evitan las barreras arquitectónicas. Junto a la nave de barricas, una zona abovedada acoge la sede social de la bodega. Su creador, el arquitecto guipuzcoano asentado en Vitoria-Gasteiz, ha querido que el vino siga su curso natural de elaboración de acuerdo con la gravedad de la tierra y para ello ha evitado todo tipo de elementos mecánicos, como bombas y tolvas, que puedan dañar la uva y los caldos.

El encanto de lo antiguo

Frente a estas bodegas del siglo XXI, otras aportan el interés histórico de sus construcciones. Es el caso de la Granja Nuestra Señora de Remelluri, edificada en el término municipal de Labastida, que ya en el siglo XIV aparece como dependiente del monasterio de Toloño, en la que sus monjes Jerónimos trabajaban la tierra con cultivos de cereales y viñedos. Esta finca de 150 hectáreas, de las cuales 100 están ocupadas por viñedos, proporciona numerosos datos sobre poblamientos de la zona que demuestran la antigüedad del cultivo de la vid en esta comarca. Esta bodega histórica posee suficientes encantos como para ser visitada: una necrópolis con más de 300 enterramientos antropomorfos correspondiente al primitivo poblado alto-medieval de Remelluri; un antiguo lagar de vino tallado en la roca; una estela discoidal con una inscripción del final de la Edad de Bronce; un museo donde se exhiben materiales arqueológicos hallados en la finca, grabados, mapas, láminas... La visita puede culminarse en la ermita de Santa Sabina, en la que el pintor guipuzcoano Vicente Ameztoy invirtió cinco años de su vida para dejar en



Los nuevos templos del vino



Vista exterior de Bodegas Baigorri sobre la imagen de la maqueta en la que se aprecia el interior.

**Bilboko Guggenheim
Museoa diseinatu zuen
Frank Gery arkitektoa
edota Calatrava
valentziarraren
sinadura dute azken
urteotan eraiki diren
bodega berriek.**

ella su arte en forma de paraíso terrenal rodeado de los santos Eulalia, Sabina, Cristóbal, Ginés, Esteban y Vicente.

El enoturismo avanza con fuerza

Otras bodegas han sabido acoplarse al fenómeno del enoturismo, que en la Rioja Alavesa avanza con gran fuerza desde hace una década, y han visto en él una manera de conjugar su actividad de siempre con una oferta hostelera mimada y dirigida a quienes buscan un acercamiento a la naturaleza. Esta fórmula, muy extendida en otros países vitivinícolas como Italia o Francia, empieza a contar con la iniciativa de los bodegueros de la zona, que se han dado cuenta de lo rentable que resulta dar a conocer su oficio y modo de vida.

En la actualidad, la mayoría de las bodegas de Rioja Alavesa se pueden visitar si se solicita previamente una cita. Algunas, además de los recorridos guiados, organizan catas y cursos acelerados para los interesados en introducirse en la enología. Otras han abierto restaurantes en sus instalaciones, como Viñas Salceda y Bodegas Murua en la localidad de Elciego; Bodegas Palacio en Laguardia; Bodegas Varal en Baños de Ebro o Alejandro Grijalva en La-

puebla de Labarca. También hay quien ha reunido amorosamente herramientas, maquinaria y utensilios de su propio oficio y ha ordenado las piezas en un pequeño museo, como el de Martín Bujanda en su vieja bodega restaurada en Oyón o el instalado en las Bodegas Valdelana en Elciego, que también cuenta con un pequeño hotel.

Viña Izadi es una bodega joven de Villanueva, con menos de veinte años de vida, cuyos propietarios decidieron en marzo de este año combinar la elaboración de vinos con una nueva

actividad que incluía la inauguración de un hotel con encanto, un restaurante en el que ofrecer gastronomía de la zona, además de las tradicionales visitas guiadas a los viñedos y bodegas y una cata donde el visitante se iniciara en los secretos del vino.

El edificio histórico de Bodegas Palacio, construido en el siglo XIX en el municipio de Laguardia, dejó de cumplir sus funciones en 1973, al ser sustituido por otro más moderno y con mayor capacidad para almacenar el vino. Estuvo vacío y abandonado hasta que en 1991 se convirtió en un soberbio hotel con doce habitaciones bautizadas con nombres de uvas: tempranillo, cabernet, viura, merlot... y decoradas con muebles antiguos. Frescos alegóricos del vino firmados por el pintor local Juan José Novella han quedado en las paredes de la sala de depósitos.

Los huéspedes pueden realizar recorridos guiados por el botellero antiguo, donde se guardan ejemplos de las mejores añadas; tienen la oportunidad de realizar catas y de apuntarse a un curso intensivo que se organiza un fin de semana al mes. El hotel se complementa con un restaurante en el que se puede degustar la gastronomía riojana.