

Las nuevas catedrales son para el vino

El fenómeno del vino en España no sólo ha avanzado en estos últimos 20 años mucho más que en todo el pasado siglo sino que, además, ya es una fuerza que mueve tecnología, comunicación, turismo y, sobre todo, mucho dinero. Asistimos a una efervescencia sin igual de la industria vinícola que, atenta a las nuevas corrientes del arte y del diseño, se esfuerza en renovar la arquitectura de sus bodegas, semejantes a auténticas catedrales gracias a la labor de renombrados profesionales.

Un ejemplo, pionero además, de este fenómeno es el de la bodega leridana Rimat, del Grupo Codorníu, que en 1988 diseñó Domingo Triay: una especie de pirámide truncada recubierta de vidrio



reflector. A ésta siguió, en 1991, Raventós i Blanc, en Sant Sadurní d'Anoia, resultado de un proyecto innovador y provocativo -pero absolutamente lógico- 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 sencilla idea de construir la entrada como una plaza circular que rodea a un roble centenario.

A pocos metros de ésta, se encuentra la bodega de Puig y Cadafalch de Codorníu, donde el compromiso que suponía la perfecta adecuación al entorno quedó extraordinariamente salvado por sus dimensiones, así como por una torre que equilibra el conjunto.

Desde que se ejecutaron estas construcciones, el mundo vinícola ha sido un permanente hervidero de rumores. Se decía que cierta bodega había encargado su nueva nave de barricas a Norman Foster, que Ricardo Bofill -que trabajó en la emblemática Lafite-Rothschild de Burdeos- había aceptado hacer la ampliación de una bodega en La Rioja, y que se ha visto a Mazières visitando terrenos en Toro. Hoy se ha confirmado que nada de eso es cierto, aunque la noticia es aún mayor, si cabe: Santiago Calatrava ultima la bodega Ysius del Grupo Bodegas y Bebidas, en La Rioja; Rafael Moneo está a punto de terminar el Señorío de Arínzano de Bodegas Chivite, en

Navarra, y Frank Ghery presenta, en loor de multitudes desde su obra del Guggenheim, la maqueta de la nueva sede social de Marqués de Riscal, que empezará las obras el próximo mes de enero. Sin olvidar a Norman Foster, que acaba de recibir el encargo de construir el edificio de la marca Tionio -grupo Parxet, que produce Marqués de Alella- en Ribera del Duero. Son las estrellas del firmamento arquitectónico, que dejarán así su sello junto a prestigiosos vinos.

Frank Ghery. Cuando los responsables de Marqués de Riscal contactaron con él para proponerle el diseño de la sede social de la bodega, el arquitecto, demasiado enfrascado en diversos proyectos, se mostró bastante remiso. Hizo falta mucho tiempo y muchas conversaciones para que el célebre artista californiano de 71 años, creador también de la Villa Olímpica de Barcelona, la parte frontal del Hotel Arts de esta misma ciudad y la Sala de Conciertos de Los Ángeles, se aviniera a considerar siquiera el proyecto. Hasta que se produjo el milagro... Un día, durante una de las muchísimas reuniones para hablar sobre el asunto, le ofrecieron una botella de Riscal del año de su nacimiento: 1929.

El silencio sepulcral que acompañó al rito de descorcharla sólo fue roto por las exclamaciones de incredulidad, asombro y complacencia del mismísimo Ghery al probar su contenido. La curiosidad comenzó a agujonearle: quería saber si había un vino de 1945 -fecha del nacimiento de su socio, Randy Jefferson-, le interesaban los detalles del tinto, el porqué del fabuloso envejecimiento... Al final, esta cosecha le emocionó tanto que admitió que no podía negarse a trabajar para una bodega capaz de elaborar tesoros así.

Hace un par de semanas, Ghery presentó la maqueta de la nueva sede social para las bodegas Marqués de Riscal, que tendrá 4.000 m² construidos. Su estilo personal se basa, nuevamente, en formas sinuosas recubiertas de 1.600 m² de acero inoxidable y otros 1.800 m² de titanio, coloreados ambos en tonalidades que buscan su inspiración en la botella de vino. El material básico será la piedra revestida de metal que, de este modo, enlaza con la piedra de la antigua construcción, de 1860. 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. El resultado es una increíble sensación de movimiento. Otro de los elementos destacables es un ascensor de cristal, que

bajará desde la superficie hasta el botellero, con capacidad para albergar tres millones de envases. Para Ghery, proyectar una obra que conviviera con la antigua edificación era un reto apetecible, ya que sus obras siempre han estado pensadas para el entorno urbano.

El juego de colores, la proyección de la luz y la firma del autor son, sin duda, una ecuación que justifica sobradamente los 1.800 millones de pesetas al que asciende el coste de este conjunto. Se prevé que este edificio -que albergará salas de cata, un restaurante para 120 personas, salas de reuniones, despachos, museo, biblioteca, tienda y hasta 13 habitaciones- esté terminado para finales del año 2002. Así, el círculo turístico que ha marcado Bilbao con el museo Guggenheim se verá ampliado un poco más para incluir el pueblo alavés de Elciego, que albergará esta edificación.

Santiago Calatrava. En 1999, el ingeniero y arquitecto Santiago Calatrava, nacido en Benimámet (Valencia) en 1951, recibió el Premio Príncipe de Asturias de las Artes por su "original entendimiento del volumen y el empleo de nuevos materiales y tecnologías en la búsqueda de una estética innovadora".

La evidencia de su fuerza creadora no sólo podrá encontrarse en los puentes, como el sevillano del Alamillo, y estaciones, la suiza de Stadelhofen, que le han hecho famoso, en la discutida propuesta para el nuevo aeropuerto de Bilbao, o en el grandioso proyecto de la Ciudad de las Artes y las Ciencias de la Comunidad Valenciana, también podrá rastrearse en la nueva Bodega Ysios, que ultima para la empresa Bodegas y Bebidas en Laguardia, la Rioja alavesa.

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 metros 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 que se apoyan sobre los muros laterales dan la impresión de ser una bandada de pájaros levantando el vuelo. El edificio se refleja en un estanque cercano, como si estuviera bañado en vino.

Aunque el secretismo de los ejecutivos de Ysios es

hermético y no se permite la entrada a ningún fotógrafo, los 8.000 m² de construcción no pasan desapercibidos en un paisaje como el de Laguardia. La parcela ocupa 72.061 m², más de la mitad repletos de viñas. Bodegas y Bebidas se ha volcado por crear una imagen de excelencia. Al contrario que otras marcas, que no tienen inconveniente en facilitar presupuesto de la obra civil - sabiendo que esto es un detalle más dentro de la filosofía del nacimiento de una bodega-, ésta, que pertenece al Banco Bilbao Vizcaya (BBVA), se muestra muy pudorosa al hablar del tema y se niega a proporcionar cifras, con la intención de fomentar una imagen alejada de todo mercantilismo.

Rafael Moneo El Señorío de Arínzano es un enclave privilegiado de Navarra que Bodegas Chivite adquirió hace algunos años para construir su nueva bodega. A sólo cuatro o cinco meses de concluirse, su arquitecto, Rafael Moneo -autor del Museo de Arte Moderno de Cáceres, el aeropuerto de Sevilla, el auditorio de Barcelona, la nueva catedral de Los Ángeles o el proyecto de ampliación del Museo del Prado-, la califica de "una bodega paisajística".

Arínzano mantiene el concepto de château francés donde las 160 hectáreas de viñedo conservan todo el protagonismo. De hecho, la urgencia por terminar cuanto antes la parte que corresponde a la nave de elaboración se correspondía con la prisa que tenía la familia por empezar a fabricar el vino allí. Fue lo primero que completó Moneo.

Recientemente se ha adquirido también el Señorío de Legardeta, de 400 hectáreas que, por vecindad, era una extensión de Arínzano. El complejo Chivite, con sus dos señoríos unidos, cobra unas dimensiones espectaculares. Un contexto magnífico para el que tanto la familia vinícola como Rafael Moneo albergan un deseo similar: destacar, ante todo, la importancia del viñedo.

La bodega, de hormigón abujardado, es una unidad que abraza los tres edificios con los que ya contaba el Señorío: el palacio de Cabo de Armería, con su torre medieval del siglo XIV, la ermita neoclásica y el caserón. La nueva bodega de Moneo enmarca estas tres piezas, creando un arco que encierra las construcciones y que queda perfectamente integrado en el paisaje de encinas que la rodea.

Esta obra refleja una imponente sobriedad que no sucumbe a las modas expresionistas de las tendencias actuales sino que, más bien, parece haberse dejado impregnar por las suaves influencias de la arquitectura nórdica.

Sin duda, los cerca de 1.800 millones presupuestados permitirán cumplir el objetivo de convertir el espacio en la sustancia de su propia creación, y el vino, en el resultado de la convivencia armónica de todos estos factores.

José Luis Sota, Jaime Gaztelu y Ana

Fernández. Muy cerca de allí, en la localidad de Echauri, también en Navarra, la bodega de Señorío de Otazu se terminó hace solamente un año. El esfuerzo conjunto de los tres arquitectos, Sota, Gaztelu y Fernández, así como la aportación constante de Pedro Bañales, responsable de la bodega, han puesto en marcha una obra capaz de dejar perplejo al visitante con sus 9.000 m² construidos.

En ella se mezcla la modernidad del conjunto, que consta de diferentes plantas, con el respeto a la tradición y al impacto ambiental. Por ello posiblemente, el 70% de la bodega está enterrada y el interior es un espacio diáfano interrumpido por unos sobrios pilares de hormigón emplazados para que ejecuten juegos con la luz.

Jesús Manzanares. Hace algún tiempo, construir en zonas vinícolas como el Somontano o el Priorato era casi inconcebible. El viñedo se encontraba en recesión y la aventura estaba reservada a unos pocos románticos, verdaderos creyentes de las posibilidades que la tierra podía ofrecer. Sin embargo, a nadie extraña hoy que Bodegas Enate, en el Somontano -que ha sabido unir el buen gusto y la elegancia con su marca-, o Álvaro Palacios, en el Priorato -que elabora vinos cotizados en cifras millonarias-, hayan llegado tan lejos en materia arquitectónica.

La razón hay que buscarla en el espíritu de cada una de las empresas: si Enate se apoya fuertemente en su imagen corporativa -donde el arte, a través de los pintores que diseñan sus etiquetas, le presta más solidez-, Álvaro Palacios, por su parte, se ha hecho portaestandarte de su propia marca. Tienen en común al

arquitecto que ha diseñado sus bodegas: Jesús Manzanares. Un madrileño de 41 años que también ha realizado otros dos grandes proyectos: el de Pago de Capellanes y el del Balneario de Panticosa.

Enate, ubicada en Salas Bajas, Huesca, ocupa una superficie de 12.000 m² construidos, donde destacan los espacios destinados a la crianza del vino. Son 1.500 m² que albergan 3.100 barricas donde envejece el vino. 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 metros de longitud, que queda enterrado a dos niveles. El agua, la tierra y el aire son los materiales con los que ha jugado su creador para conseguir una verdadera inmersión en la naturaleza. El mismo juego estético, pero siempre funcional, que le ha llevado a proyectar, también, la bodega de Álvaro Palacios en el Priorato, cuya forma es la de media barrica tumbada.

Los sorprendentes resultados de las obras finalizadas y la espectacularidad de los proyectos planteados, permiten aventurar que esta renovación arquitectónica continuará. Un esfuerzo que, en ocasiones, también apoyan organismos locales, puesto que han entendido la atracción que ejerce el vino y lo mucho que inciden sus sedes en el turismo y la promoción de las diferentes zonas, razón que explica, sin duda, que las subvenciones estén a la orden del día. Son pocas las bodegas que, hoy por hoy, ponen una piedra sin apoyo financiero a fondo perdido. Un privilegio del que, al menos todavía, no gozan otros sectores.

Por M^a Pilar Molestina