

«En La Rioja hay que mirar a las bodegas antiguas y al paisaje»

El arquitecto riojano diseñó el edificio de la Bodega Juan Alcorta, merecedor de varios premios internacionales

ANA B. HERNÁNDEZ LOGROÑO

Las bodegas se han convertido en continentes de lujo para los vinos. Ya no es nada raro ver en el paisaje riojano edificios firmados por arquitectos de renombre internacional. Hay quien habla incluso de las catedrales del vino. Ayer, en el Día Mundial de la Arquitectura, el riojano Ignacio Quemada (Logroño, 1963), que concibió en 2001 la Bodega Juan Alcorta, merecedora de varios premios, ofreció una conferencia en la que reflexionó sobre este fenómeno.

—La arquitectura ha encontrado en el vino un gran aliado, ¿cómo surge esta unión?

—En California, en el valle de Napa hay muchas bodegas pequeñas que tienen una componente turística tan importante como la productiva y esto despertó la inquietud en los bodegueros que visitaron aquella zona.

—¿Es únicamente un instrumento de promoción?

—Tiene una parte de marketing, pero también se trabaja en consonancia con la producción. Es verdad que en el hecho de llamar a arquitectos, sobre todo famosos como ocurre ahora, es más por promoción que porque la bodega funcione mejor.

—En unos casos se opta por edificios muy llamativos y en otros por integrarlos en el entorno de forma más discreta.

—Hay bodegas como la de Santiago Calatrava en Laguardia o el hotel junto a la bodega que está construyendo Frank Ghery donde prima la imagen. Son construcciones más pequeñas que la de Juan Alcorta.

—¿Qué peculiaridad tiene el hecho de diseñar una bodega?

—Por sus necesidades de trabajo precisan espacios de unas proporciones y una amplitud que no es habitual. Juan Alcorta tiene 45.000 metros, pero la zona más baja mide 7 metros y la más alta 16, lo que significa un edificio de planta baja más cuatro. Así que se genera una cantidad de espa-



Ignacio Quemada ofreció ayer una conferencia en Logroño. / s. e.

EL PERSONAJE

- **Nombre:** Ignacio Quemada Sáenz-Badillos. Logroño (1963).
- **Su carrera:** Discípulo de Rafael Moneo. En 2001 se inauguró el edificio de la Bodega Juan Alcorta que mereció el premio Best of Turismo 2003 otorgado por la Red de Grandes Capitales del Vino y el reconocimiento especial de los premios FAD de arquitectura.

DISEÑO

«Antes la necesidad creaba espacios hermosos, ahora hay que buscarlos»

TENDENCIAS

«La arquitectura tendría que surgir de forma natural en las ciudades»

cio que realmente hace que se puedan comparar con las catedrales. —Dice usted que hay que mirar hacia las bodegas tradicionales, ¿por qué?

—Ahora se podría hacer el mejor vino en una nave industrial porque la tecnología está dominada. Antes se creaban espacios hermosos y sobrecogedores, como los calados tradicionales, por necesidad. Ahora, por sí solos no van a surgir, pero hay que incorporarlos. Hay que echar la mirada a esos lugares oscuros, con luces indirectas y túneles. Se trata de provocar y buscar eso en una arquitectura moderna. En La Rioja tenemos que mirar mucho a las bodegas antiguas y al paisaje. Son las dos cosas que nos hacen distintos de otras regiones que surgen ahora y que no tienen nuestra historia.

—¿Cuál es ahora mismo la asignatura pendiente de la arquitectura?

—Entrar en la ciudad. Ahí se le echa muchísimo en falta. No es necesario que haya construcciones que sirvan para dar grandes nombres, sino, por ejemplo, en las viviendas. Que sea algo que llegue con naturalidad a la gente.