

SÁBADO, 18 de octubre de 2003

REPORTAJE:

## Millones de botellas por descorchar

La mayor bodega española se abre al público en Logroño

ANDRÉS FERNÁNDEZ RUBIO | 18 OCT 2003

Archivado en: [Rutas turísticas](#) [Logroño](#) [Vino](#) [La Rioja](#) [Viajes](#) [Finanzas autonómicas](#) [Comunidades autónomas](#) [Sector vitivinícola](#) [Administración autonómica](#)  
[Bebidas alcohólicas](#) [Arquitectura](#) [Bebidas](#) [Finanzas públicas](#) [España](#) [Ofertas turísticas](#) [Alimentos](#) [Arte](#) [Agricultura](#) [Alimentación](#) [Industria](#) [Turismo](#) [Bienes consumo](#)

La bodega Juan Alcorta acaba de obtener el Premio de Arquitectura de la Red de Grandes Capitales del Vino, y entre septiembre y principios de octubre ha recibido más de 1.200 visitantes

De dimensiones y cifras colosales -seis millones de botellas de vino, más de 70.000 barricas de roble, 44.000 metros de bodega subterránea que se incrusta en un cerro del Ebro- se completan con el placer y la emoción de la buena arquitectura. Ignacio Quemada (Logroño, 1963), discípulo de Rafael Moneo, firma el proyecto de la mayor nave de crianza de España para Bodegas y Bebidas, empresa filial de Allied & Domecq. Esta compañía internacional (productora de Ballantine's y Beefeater) ha contado con un privilegiado viñedo-mirador de un centenar de hectáreas en La Rad de Santa Cruz, a dos kilómetros de Logroño. La construcción de la bodega Juan Alcorta, recién abierta al público, ha supuesto una inversión de 39 millones de euros, y en ella se elaboran Viña Alcorta (3,6 millones de botellas anuales) y Marqués de Villamagna desde unos principios de "calidad en la clasificación y tratamiento de la uva y respeto al entorno", explica Pedro Oyarzabal, presidente de Bodegas y Bebidas.

Además de Juan Alcorta, otra bodega de esta empresa, Ysios, del año 2000, proyectada por Santiago Calatrava en Laguardia, se ha convertido en un apetecible reclamo turístico. Visitar las dos supone un agradable recorrido entre Logroño y Laguardia, en la vecina Álava, una veintena de kilómetros donde las lomas ondulantes de los viñedos, la vega y los cerros oscilan entre el verde y los ocres rabiosos.

La bodega de Quemada, con sus contundentes y a la vez delicadas transgresiones de escala, acaba de obtener el Premio de Arquitectura de la Red de Grandes Capitales del Vino, y lleva camino de convertirse en uno de los polos de atracción turística de Logroño (en septiembre y lo que va de octubre ha recibido más de 1.200 visitantes). La entrada cuesta tres euros (con cata incluida) y ofrece la posibilidad de un recorrido guiado que no decepciona en su combinación de aspectos educativos, tecnológicos y estéticos: las cuatro tolvas de recepción de la uva, los 327 depósitos de acero, las barricas, el botellero y la línea de embotellado.

Arriba del cerro, a cien metros sobre el valle del Ebro, la panorámica abarca las sierras de la Demanda y Cameros y allá al fondo Laguardia, destino de la ruta. Desde el edificio social, único elemento al nivel del viñedo y que cuenta con tienda, restaurante y unas terrazas sombreadas por unos airosos voladizos calados de madera de cedro, se accede a la construcción subterránea a través de una puerta de roble de 4,5 metros de altura. Un escenográfico paso hacia el territorio de penumbra (la gran nave de crianza en barricas flanqueada por el botellero), que constituye el elemento compositivo más depurado.

Los criterios industriales de almacenamiento se amplían aquí estéticamente con las diagonales de columnas y el juego geométrico del botellero y sus imponentes jaulones de cinco alturas. En otra zona de la bodega, algunos de los depósitos llegan a los 12 metros y tienen capacidad

para medio millón de litros. Artesanos de Ciudad Real tuvieron que construirlos *in situ* por la imposibilidad de transportarlos.

## Serena y horizontal

Quemada ha afrontado estas dimensiones en busca de "una atmósfera serena y horizontal", a través de la ordenación de los depósitos, el ritmo estructural de prefabricados y columnas, la iluminación y los colores grises, rojizos y terrosos. Ha cuidado al detalle las escaleras de acceso, el diseño del muelle de carga (con voladizos de hasta siete metros) y la hermosa fachada norte, construida con las mismas piezas de hormigón prefabricado de las cubiertas. Esas marcas horizontales recorren toda la bodega y quedan al descubierto en una franja que se asoma al Ebro y que pasa a formar parte de la pared vertical del cerro. Una línea que desde el coche, camino de Laguardia, se divisa en la lejanía convertida en una pieza de *land-art*: el hormigón tintado en un tono terroso manchado y transformado por el agua y el viento en un proceso de acercamiento a la naturaleza.

Bordeando el Ebro, atravesando viñedos otoñales que ahora llegan a su mejor momento, y divisando la sierra cuya línea dibuja a un león dormido, aparece Laguardia. A escala más íntima, la bodega levantada por Santiago Calatrava en esta localidad alavesa se afirma a través de líneas melodiosas y de efectos-sorpresa. Visitarla puede ser un buen principio antes de alcanzar el sosiego de piedra del pueblo en lo alto del cerro. Ligado al vino y a la tierra, su historia se enriquece así con la aportación de este popular creador contemporáneo.

- **Bodegas Juan Alcorta** (941 27 99 00). Camino de la Puebla, 50. La Rad de Santa Cruz, Logroño. *e-mail*: info@byb.es. Horario de visitas: de lunes a viernes, a las 11.00 13.00 y 16.00 horas. Sábados y domingos, a las 11.00 y a las 13.00, con cita previa. Tres euros (con cata incluida).

- **Bodega Ysios** (945 60 06 40). Camino de La Hoya, s/n. Laguardia (Álava). *e-mail*: info@byb.es. El mismo horario y precio que la anterior.