

SÁBADO, 21 de octubre de 2006

REPORTAJE:

Seis sueños de arquitectura y vino

Zaha Hadid, Frank Gehry y otros creadores hablan de sus bodegas riojanas

PATRICIA GOSÁLVEZ | 21 OCT 2006

Archivado en: Frank Gehry Zaha Hadid Rutas turísticas Vino Comunidades autónomas Finanzas autonómicas La Rioja Viajes Bebidas alcohólicas Sector vitivinícola
Arquitectura Administración autonómica País Vasco Bebidas Ofertas turísticas Alimentación Arte Alimentos Agricultura Finanzas públicas España Industria

Una tienda con forma de botella de la ganadora del Pritzker, un lazo metálico del autor del Guggenheim y otros nuevos templos dedicados a Baco. De Haro a Logroño, cruzando Álava, edificios del siglo XXI para una tradición milenaria.

Al pueblo de Elciego le han puesto un lazo. Una moña de titanio irisado, obra de Frank Gehry, colocada sobre los viñedos como si fuesen un regalo. Lo merecen; las cepas que colorean de rojo el tranquilizador paisaje otoñal de La Rioja alavesa acaban de ser vendimiadas, iniciando, como cada año, el círculo de creación de unos de los mejores vinos del mundo. El edificio de Gehry para Marqués de Riscal es el último caso del romance que viven las bodegas de la zona con la arquitectura del siglo XXI. Encerrada entre la sierra de Cantabria y el río Ebro, dividida entre Álava y La Rioja y bendecida por un suelo seco que hace sufrir a la cepa (que da pocas uvas, pero bien alimentadas), ésta es una tierra de tradición, horadada por bodegas centenarias que, sin embargo, han sabido renovarse. En los 50 kilómetros que van desde Logroño hasta Haro firman bodegas, además de Gehry, Hadid, Calatrava o Aspiazu. Seis postales de formas y sabores.

En Elciego, lo que quería contar Frank Gehry es que "el vino es algo festivo, que trata del placer y la alegría".

Por eso el edificio de Marqués de Riscal es una explosión de luz en el apacible paisaje

La bodega Ysios, una nave longitudinal con techado de aluminio proyectada por Santiago Calatrava, recibe 20.000 visitas al año. Es de las que más turistas atrae, pero casi todas las bodegas de la zona admiten público.

En un par de horas se explica el proceso de la uva y se acaba probando un vino

LA BOTELLA

(HARO, LA RIOJA)

Zaha Hadid para López de Heredia / Viña Tondonia

María José López de Heredia le mandó un *e-mail* a Zaha Hadid contándole su caso. Tenía en el trastero una caseta que su bisabuelo había llevado a la Exposición Universal de 1910 y quería ponerle una cubierta para celebrar el 125º aniversario de la empresa familiar. "Vino al estudio", cuenta la arquitecta iraquí, "y habló durante varias horas, al final ya éramos parte de la familia. Nos intrigó que nos escogiese; en sus bodegas, los procesos permanecen inalterados por la moda generación tras generación. Las paredes están construidas con técnicas perdidas de los romanos. Fue un acto de fe por su parte. Era imposible negarse". Cuatro años después de aquel *e-mail*, María José tiene un *hadid* en la entrada de su bodega "como quien tiene un *picasso* en su casa". "Se supone que es una botella, pero Zaha tiene esa mente que todo lo *estroncia*, una mente líquida, y parece más una frasca", dice la bodeguera. "El hilo conductor es enfrentar lo nuevo a lo antiguo", dice desde Londres la arquitecta, cuyo edificio alberga la tienda y las salas de cata. Una joya de modernidad y audacia dentro de una bodega del XIX, donde todo se hace, según María José, "con artilugios julioverbianos". Las tinajas de madera tienen más de 100 años, los filtros son gavillas de

sarmientos, la instalación eléctrica es la original y el moho controla la humedad. Y en medio de todo esto (justo la idea que tenemos de una bodega, oscura, misteriosa y con telarañas) se sienta un *hadid* dorado y líquido con un interior sacado de *La naranja mecánica*.

"No escogí a una arquitecta famosa por *marketing*", explica María José. De Hadid le gustó, además de su obra, que fuese mujer y algo que leyó que había dicho: "La arquitectura sólo tendrá importancia cuando los particulares apuesten por el riesgo". Quizá precisamente por ello, la única arquitecta que ha ganado un Premio Pritzker aceptó (antes de ganarlo, eso sí) el proyecto de una pequeña empresa familiar dirigida por una mujer que defiende que "por mucho *glamour* que se inventen, los bodegueros somos agricultores". La tenaz riojana ya ha liado otra vez a la diva iraquí: "Le he dicho: 'Zaha, a ver si me montas ahí arriba un museo bien bonito para meter todo lo del bisabuelo. Y hazme un precio pre-Pritzker, ¿eh?'".

LA VIÑA

(ELCIEGO, ÁLAVA)

Frank Gehry para Marqués de Riscal

La carretera de Elciego está cortada. Los temporeros portugueses se asoman curiosos por las ventanas de los últimos tractores de vendimia. Va a pasar el Rey. Viene a inaugurar la Ciudad del Vino, un complejo turístico dentro de las bodegas Herederos Marqués de Riscal que incluye, además del hotel de lujo creado por Frank Gehry (con 14 habitaciones, entre los 350 y los 1.350 euros), un restaurante y un balneario con tratamientos de esencia de uva. Hay habitaciones reservadas hasta 2010 y en el pueblo han abierto un par de bares. El edificio del canadiense-estadounidense consiste en tres bloques de piedra de la región tocados por una estructura voladiza de aluminio y titanio de los colores del vino. Gehry quiso crear "una criatura maravillosa que flotase sobre la viña" y para ello recurrió a las ondas metálicas que ya usó en el Guggenheim de Bilbao. "Las curvas existen desde que alguien pensó que un objeto no debe ser decoración, sino movimiento. La idea ya estaba en Fidias, en las esculturas danzantes de Shiva... Es un secreto muy antiguo: expresar sentimientos con un material inerte". En Elciego, lo que quería contar es que "el vino es algo festivo, que trata del placer y la alegría". Por eso el edificio es una explosión de luz en el apacible paisaje. Desde dentro, sin embargo, manda lo tenue. La *suite* Gehry es un espacio redondeado y exclusivo con la vista del pueblo enmarcada bajo una visera metálica. Según Gehry, "la sombra crea intimidad, como cuando llevas una gorra de béisbol y miras desde debajo; te sientes protegido".

Ocho años después de convencer al arquitecto degollando una botella de su año de nacimiento, 1929, Alejandro Aznar, presidente de la compañía, está encantado con su inversión de 70 millones de euros. "No sé cómo serán otros genios", dice, "pero éste se adapta a las necesidades del cliente. Aunque, como todas las estrellas, es un seductor". En el brindis inaugural ante el Rey, el empresario da las gracias a "Frank" por haber escuchado "su sueño".

LA VINIFICACIÓN

(SAMANIEGO, ÁLAVA)

Iñaki Aspiazu para Bodegas Baigorri

Cuentan que Jesús Baigorri e Iñaki Aspiazu tienen comidas memorables. Es el precio del consenso. "Formamos un tándem", dice el bodeguero. "Yo aprendo de arquitectura; él, de vinos". Baigorri tenía muy claro lo que quería: gravedad. La uva caería de las cajas de vendimia a los tanques de fermentación, volvería a caer para ser remontada (revuelta para mezclar mosto y hollejo), se deslizaría a las presas, y de éstas, a las barricas. Mimada como un tesoro, sin ser impulsada por bombas mecánicas. "La arquitectura es parte del proceso; Iñaki supo convertir mis necesidades en líneas y espacios". Pura funcionalidad. Siete niveles diáfanos e

higiénicos que se hunden en la tierra como un templo azteca. Bajar por su rampa lateral es un paseo didáctico que acompaña a la uva en su viaje gravitatorio hasta ser vino.

La bodega está oculta bajo tierra, salvo la entrada, para la que Aspiazu proyectó un cubo de cristal de 400 metros cuadrados. Fuera, 360 grados de vistas sobre los viñedos. Dentro, un lugar de equilibrio y ascetismo rodeado por un foso de agua poco profundo. Pero aquí nada es meramente decorativo: en caso de incendio, esta agua sería la primera en usarse.

LA BARRICA

(LAGUARDIA, ÁLAVA)

Phillipe Mazières para Viña Real

Vista desde el aire, la nave de vinificación de Viña Real es una barrica cortada por la mitad. Alberga los depósitos de acero inoxidable que se usan desde los ochenta para fermentar el vino, pero recuerda a una tina tradicional. Donde debieran estar los cellos, hay una hilera de ventanas que vierten luz indirecta para no estropear el caldo. El enólogo José María Ryan explica que, además de simbólica, la forma es funcional; desde su laboratorio, por ejemplo, controla todo con un par de vistazos. En el centro, una claraboya crea lo que el arquitecto Phillipe Mazières bautizó como "el pozo de luz". Dieciocho metros de iluminación natural que caen hasta la sala noble, donde reposan las barricas, éstas sí, a escala humana.

Las categorías de los riojas dependen de los años que el vino duerma en el roble y en la botella. El crianza permanece dos años en la bodega, uno de ellos como mínimo en madera; el reserva, tres, con al menos uno en madera, y el gran reserva, cinco, con dos de ellos en barrica. La madera dota al vino de sabores tostados, redondea su sabor y le permite respirar. Para el enólogo, las categorías son burocráticas. Él defiende un deleite más personal y alejado de esnobismos: "Un vino siempre es subjetivo y tan bueno como le parece al que lo paga".

LA BODEGA

(LOGROÑO, LA RIOJA)

Ignacio Quemada para Juan Alcorta

El corazón de Juan Alcorta es un enorme entramado de pasillos y salas subterráneas. Tras una puerta de cinco metros se esconde la bodega que alberga en un mismo lugar el mayor número de barricas del mundo, 70.000, dispuestas en seis alturas. Desde la pasarela central, la iluminación del horizonte de madera parece ideada por un escenógrafo. "Todo está muy pensado para las visitas. Un poco como directores de cine, tratamos de ofrecer puntos de vista privilegiados para el espectador", dice el arquitecto Ignacio Quemada. Hay persianas que suben a 25 metros del botón dejando entrar el paisaje en el mundo subterráneo, galerías acristaladas que permiten ver cómo trabajan los operarios sin molestar, luces suaves que no se sabe bien de dónde salen, salas de cata de Corian blanco como laboratorios futuristas. Por fuera es un elegante edificio que se integra en el cerro con horizontales que recuerdan a estratos erosionados. Por dentro es un monstruo que produce unos 25 millones de botellas al año.

LA CATA

(LAGUARDIA, ÁLAVA)

Santiago Calatrava para Ysios

"Y ésta es la sala más espectacular", anuncia la guía. El grupo, unos 30 adultos y siete niños, saca las cámaras. "Como veis, no se parece a la idea que tenemos de una bodega". "No es oscura, ni profunda, ni tiene telarañas". El grupo asiente. "Todo el peso va a las paredes y las fuerzas se compensan con las ondulaciones del tejado. Fijaos, no hay ni un solo punto de apoyo". Pausa dramática. "Confiemos en Calatrava".

La Bodega Ysios, una nave longitudinal con techado de aluminio proyectada por Santiago Calatrava, recibe 20.000 visitas al año. Es de las que más turistas atraen, aunque casi todas las bodegas de la zona admiten público. En un par de horas se explica el proceso de la uva y se acaba probando un vino. La cata pone un poco nerviosos a los inexpertos, pero el tono educativo de los guías, y los tragos, reducen los complejos enseguida. El turista no saldrá hecho un sumiller, pero sacará un par de trucos. La botella se abre media hora antes del consumo (si no da tiempo, se vierte en un decantador). Para enfriarla se usa una cubitera, no el congelador. La copa se coge de la base para no calentar el caldo. El color no se mira elevando la copa a contraluz, sino inclinándola sobre un fondo blanco. Los vinos más viejos tienden hacia el rojo y el marrón. Los jóvenes, al morado. Hay que oler con toda la nariz dentro de la copa, sin miedo, girarla para que el vino se airee, y oler otra vez. Con el primer trago hay que enjuagarse la boca para saborear bien, y si la risa lo permite, hacer el *spaghetti*, sorbiendo aire entre los dientes para liberar los sabores.

GUÍA PRÁCTICA

Las bodegas- **Herederos Marqués de Riscal** (945 18 08 88; www.marquesderiscal.com). Calle Torreá, 1. Elciego (Álava). Para visitar hay que concertar cita. Entrada, 6 euros, con copa de reserva.- **Bodegas Baigorri** (945 60 94 20; www.bodegasbaigorri.com). Carretera Vitoria-Logroño, km. 53. Samaniego (Álava). Para visitas y comidas en el restaurante hay que reservar.- **Viña Real** (945 62 52 55; www.cvne.com). Carretera Logroño- Laguardia, km. 4,8. Laguardia (Álava). Visitas con cita previa gratuitas. Se concertan catas.- **Juan Alcorta** (941 27 99 00; www.bodegasjuanalcorta.com). Camino de Lapuebla, 50. Logroño (La Rioja). Comidas, con cita previa. Menú de 48 euros. Entradas, sin cita entre semana y reservando el fin de semana, desde 3 euros con copa de crianza.- **Ysios** (www.bodegasysios.com; 945 60 06 40). Camino de la Hoya, s/n. Laguardia (Álava). Visitas toda la semana: 3 euros. Se concertan catas.- **López de Heredia Viña Tondonia** (941 31 02 44; www.lopezdeheredia.com). Las visitas, con cita previa, son gratis. Información- **Turismo de Álava** (945 16 15 98; www.alavaturismo.com).- **www.rutadelvinoderiojaalavesa.com**.- **Alojamientos rurales en Álava** (902 13 00 31; www.nekatur.net).- **Turismo de La Rioja** (941 29 12 60; www.lariojaturismo.com).- **www.elriojaylos5sentidos.com**.- **Alojamientos rurales en La Rioja** (635 47 56 01; www.ascarioja.es).