



L'Arquitectura del Vi

*L'arquitectura es supedita a les necessitats enològiques,
però a la vegada, defineix fins als últims detalls del conjunt;
aquesta aparent contradicció és, al capdavall,
la clau del reixit resultat*

L'ARQUITECTURA DEL VI

L'ARQUITECTURA DEL VI

Índex

Introducció	5
Celler convencional	7
Tipologies de cellers tradicionals	7
La construcció d'un celler. Segle XVII.....	8
Cellers a l'actualitat	10
CELLERS AVANTGUARDISTES	12
B. Baigorri	13
Juan Alcorta.....	16
Viña Tondonia	19
Darien	23
Ysios	26
Marqués de Riscal	30
Cellers del futur	34
Antión- inauguració a la tardor del 2009.....	34
Portia – inauguració sense determinar.....	35
Altres mostres del moviment de <i>l'Arquitectura del Vi</i> arreu del món.....	36
Conclusions	37
Bibliografia.....	40
ANNEX	41
Annex1. L'Elaboració del vi	42
Vinificació en blanc.....	42
Vinificació en negre	43
Condicions d'emmagatzematge.....	44
Annex 2. Ampliació d'informació dels cellers	45
B. Baigorri	45
Biografia de l'arquitecte: Iñaki Aspiazu Iza.....	46
Altres elements per crear la imatge del celler	47
Juan Alcorta.....	49
Biografia de l'arquitecte: Ignacio Quemada.....	50
Altres elements utilitzats per crear la imatge del celler.....	51

Viña Tondonia	53
Biografia de l'arquitecte: Zaha Hadid.....	54
Altres elements utilitzats per crear la seva imatge	56
Darien	61
Biografia de l'arquitecte: Jesús Marino Pascual	62
Altres elements utilitzats per crear la imatge del celler.....	63
Ysios	69
Biografia de l'arquitecte: Santiago Calatrava.....	70
Altres elements utilitzats per crear la imatge del celler.....	72
Marqués de Riscal	76
Biografia de l'arquitecte: Frank Owen Gehry.....	77
Altres elements utilitzats per crear la imatge del celler.....	79
Annex 3. Part Pràctica	82
Annex 4. Retalls de premsa.....	89
Agraïments	96

Introducció

Quan se'm va plantejar el fet de triar un treball de recerca, vaig pensar immediatament en un tema d'arquitectura, ja que és el que realment vull estudiar en un futur no molt llunyà. El problema era que volia alguna cosa que realment em cridés l'atenció i que fos original, ja que en aquest treball li havia de dedicar moltes hores i volia que el meu tema fos dinàmic. A més a més, preferia estudiar edificis que pogués anar a veure per mi mateixa, ja que entenc que l'arquitectura està per viure-la i sentir-la en directe i no només veure-la a través d'unes fotografies. L'arquitectura és una cosa que m'atrau moltíssim i no puc evitar de fixar-me en tots aquells edificis que m'envolten, en especial en aquells datats d'altres èpoques; pot ser per aquesta raó vaig estar mirant de fer-lo sobre edificis d'èpoques clàssiques, però no em semblava un tema massa original així que la meua recerca va seguir fins que vaig trobar gairebé per casualitat el tema que tracto en el meu treball.

Vaig triar estudiar els cellers avantguardistes perquè em va semblar un tema interessant a més d'espectacular. Amb aquests edificis queda clar que l'arquitectura no només pot ser funcional sinó que també és un reclam publicitari, un edifici capaç de demostrar un caràcter concret i fer-ne gala amb transcendència mundial.

El meu objectiu va ser, des del moment en que vaig veure una fotografia dels cellers Marqués de Riscal, demostrar a la gent que l'arquitectura pot ser també un art, una manera diferent d'entendre el que ens envolta per integrar-se al medi i, perquè no, el reflex de l'ànima del qui habita l'edifici en concret. Llegit així, pot semblar una cosa molt obvia, un tema sense massa interès, però realment, quan pensem en la paraula *celler* no ens ve mai al cap una imatge com la que tot seguit mostraré, sinó que de seguida ens ve al cap la imatge d'un lloc petit, humit, brut i vell. Però per art i gràcia de l'arquitectura, aconseguim espais amplis, jugar amb la llum i amb les formes per adequar la natura als nostres desitjos i necessitats.

Tot i així, no cal oblidar que els cellers no deixen de ser edificis destinats a una activitat concreta, per tant, tenen una funció vital que no s'ha de deixar mai de banda. Per aquesta raó, cal començar a entendre *l'Arquitectura del Vi* pel procés d'elaboració d'aquesta beguda, ja que l'edifici s'estructurarà d'una manera o d'una altra segons els diferents processos l'elaboració i obtenció.

L'Arquitectura del Vi és doncs, el moviment que s'ha anat generant durant els últims 10 anys per tot el món, amb una velocitat aegantada, arribant fins a la Rioja i expandint-se per la resta de la Península.

Els nous cellers, les anomenades *Catedrals del Vi*, uneixen el poder de l'arquitectura amb la màgia de la viticultura: s'uneixen les forces de les formes amb la dels colors i els sabors per donar com a resultat uns magnífics espais portadors de la beguda dels Déus.

Forma o fons? Art o funcionalitat?
L'etern dilema... I per què no ambdues coses?

Celler convencional

Un celler, en vinicultura, és un edifici o una propietat industrial l'objectiu de la qual és l'emmagatzematge i la producció del vi a partir del raïm collit a les vinyes, normalment properes a aquesta.

Al ser un edifici destinat exclusivament als afers referents al vi, la seva estructura, tant interna com externa, ha de reunir uns requisits determinats ja que s'ha d'aconseguir i mantenir una temperatura i una humitat específiques i necessàries. A més, la seva construcció està condicionada pel tipus de sòl i les seves característiques geològiques. Per aquesta raó, trobem a la zona de La Rioja diferents tipologies de cellers, ja que les característiques dels sòls varien. Tot i així, trobem en general una tradició comú a tota aquesta comunitat: els cellers excavats.

Tipologies de cellers tradicionals

Excavats horitzontalment

Aquests tipus de cellers, eren excavats directament des de l'exterior i en múltiples casos es construïa a més, unes escales que permetien descendir còmodament a la part interior.

En aquests casos, es procedia a desmuntar el terreny fent un gran forat que profunditzava fins la horitzontal del calat, deixant els graons excavats i dues parets laterals que configuraven les escales, i des de aquestes s'aixecava una volta¹ en maçoneria² generalment. Un cop feta la volta, es cobria tota la seva superfície amb terra, de manera que semblava una excavació directa. En aquesta construcció s'utilitzaven els materials i les tècniques populars de cada zona.

Excavats verticalment

Alguns cellers eren excavats verticalment amb la finalitat de aconseguir una certa profunditat en el calat horitzontal. Aquest tipus d'excavació fa apilonar sobre la porta d'entrada i a la primera part de les escales un munt de terra. En una excavació d'aquesta mena situada a la ciutat de Quel, trobem uns conductes de més de 12 metres d'alçada que permeten llançar el raïm des de dalt fins l'interior del celler, de manera que s'evita que les persones hagin de transportar grans quantitats de raïm per una pendent considerable ja que els animals no podien passar per aquells passadissos estrets.

Cases- cova

Aquest tipus de celler el trobem en abundància a La Rioja Baixa i consisteix en fer una construcció amb les tècniques de les cases cova i amb el forat al exterior per l'entrada del raïm. En l'interior i segons la duresa de la terra es feien diverses estances i passadissos laterals que sortien d'un principal.

Situats a l'interior de les vivendes

En molts casos, també s'han construït cellers en les parts inferiors de les vivendes, aprofitant les temperatures baixes i el grau d'humitat que en aquestes zones es dona. Cal destacar però, que també es tracta de cellers excavats al sòl però que s'accedia a ells per l'interior de la casa.

Cellers urbans

Un curiós cas de construcció de cellers el trobem amb aquesta modalitat. Els cellers urbans són construccions fetes sota terra, com les anteriors, però de manera que un sol celler de dimensions enormes es troba sota tota la superfície del poble o ciutat. De fet, parlem de diversos cellers units entre ells per

¹ Estructura arquitectònica corbada que cobreix un espai, forma un sostre, sosté una graderia, etc., conformada amb elements que recolzen mútuament i exerceixen una pressió exterior suportada per parets, pilars, etc.

² Obra feta amb pedres o maons, generalment lligats amb un material de cohesió (calç, ciment, etc.).

mitjà d'un sistema de recoll·lecció d'aigua filtrada que va a parar al riu més proper. Per a que aquest sistema de recoll·lecció funcionés, calia que tots els cellers estiguessin situats a la mateixa alçada, a 5 metres de profunditat amb una lleugera pendent. Quan es construïa la volta pròpia dels cellers i es col·locava la terra al damunt, també sobre aquesta calia començar a construir la vivenda amb una cimentació exterior al perímetre del celler.

Cellers amb forjat – segle XIX

A mida que ens anem acostant als nostres temps, la excavació de cellers es va transformant degut a la dificultat del treball subterrani i del preu de la mà d'obra. A més trobem que durant el segle XIX va haver a La Rioja un increment de la vinya motivat per la necessitat d'exportar vi a França, on les plagues havien reduït la producció. Per tant trobem una motivació per construir un tipus nou de cellers, ja que hi havia una necessitat d'elaborar vi d'una manera diferent i de conservar-lo (aquest cop en botes).

Aquest tipus de cellers aprofitava els desnivells que presentava el sòl, de manera que quan l'excavació havia finalitzat es realitzava un forjat que dividia dos espais construint el llac sobre terreny ferm, ja que el seu pes, un cop ple de raïm necessitava una sustentació suficientment forta i segura. Aquesta seria la part superior, per on accedia el raïm. La resta d'espai d'aquesta planta es feia sobre un forjat, de manera que constituïa la part inferior (de vegades al mateix nivell o en un petit desnivell a través d'escales). En aquesta segona part, es construïen els dipòsits de ciment i és on es col·locava la premsa, al costat dels vins negres. Com a característica exterior trobem les tuferes, reconeixibles a simple vista per ser xemeneies de pedra per on respiren i s'aïregen els calats.

Cellers-paller

Aquest tipus de celler el trobem repartit per tot el territori riojà. Aquests, emmagatzemen la palla de les collites cerealistes en l'espai superior de l'edificació i

aprofiten la zona baixa, al nivell del terra, per situar la tina³, i a partir d'aquest pis excavar la cova en profunditat o en el mateix nivell cap a l'interior.

Cellers de criança

Aquests cellers inicien el seu període a partir de 1860, seguint un model d'elaboració bordelès, amb diferents tecnologia i amb altres necessitats d'espai i de construcció.

La construcció d'un celler. Segle XVII

A partir d'uns documents trobats a la ciutat riojana d'Haro i datats del segle XVII podem saber realment els passos que es van seguir per construir cellers urbans (anteriorment explicats). El que realment crida l'atenció d'aquests documents és el fet de que van començar a ampliar els seus cellers, degut principalment a una necessitat d'espai. Així doncs, després de fer l'excavació i de cobrir la volta amb terra, s'enllosava i es procedia a fer sobre d'aquest celler una altre planta, de manera que òbviament, la primera planta quedava molt més profunda que acostumava a ser tradicionalment.

El procés per fer el primer dels nivells, el més baix, era fer primer les escales llaurades i començar a buidar el forat de la cova i un cop estreta la terra i la pedra continuar aixecant els dos murs laterals de pedra de carreu⁴, la mateixa que s'aconsegueix en l'excavació. Amb pedra, fusta i amb claus necessaris per les bastides, es procedia a construir la volta, que posteriorment es cobria de terra i altres materials extrets en l'excavació. A sobre d'aquesta volta i deixant un terç de la seva alçada com a diferència, s'aixecava un altre pis; de manera que s'aconseguia doblar la superfície del celler.

³ Recipient utilitzat per trepitjar el raïm.

⁴ Pedra tallada en forma de paral·lelepípede rectangular i amb caires vius emprada en la construcció de murs, de pilars, etc.

L'ARQUITECTURA DEL VI

Les mides més habituals per a la construcció d'aquests cellers era de 3 metres per 3 metres i el fons es reduïa a la superfície de la vivenda. Generalment en cada obra treballaven 3 o 4 persones. El propietari els deixava un lloc per viure i dormir, donant-los a més, roba, mitges i sabates. Aquests treballadors passaven tot el seu temps a la feina a excepció dels dies festius, quan havien de menjar i dormir pel seu compte.

El temps necessari per a la construcció d'un celler variava en funció de les seves mides, però per fer-nos una idea, per finalitzar la construcció d'un celler de 3x3x11 metres es necessitava un any.

En quant a les eines que es feien servir, trobem que eren eines manuals com el pic i la pala. A més, la fusta era necessària per la construcció de taulons, claus i cintres. Per a la il·luminació es precisava d'oli de balena i cotó.

En molts casos, el celler es finalitzava amb un petit espai dedicat a la venda del vi, per la qual cosa es construïa una finestra que donés a l'exterior i a sota d'aquesta es col·locava un taulell de fusta.

Cellers a l'actualitat

A finals del segle XIX es comencen a construir a Espanya i en especial a La Rioja, cellers per part d'arquitectes i tècnics de prestigi. El cellers van començar a ser construïts per enginyers més preocupats per la tecnologia de l'elaboració del vi que en la forma i l'estètica de l'edifici que contenia el celler. No existia per tant, una intenció arquitectònica en les obres d'aquesta mena d'edificis.

Però tot això canvia a partir dels anys setanta, quan s'inicia una nova tendència en la construcció de cellers. Per una part s'imita a l'arquitectura estrangera, en especial a la bordelesa, i per l'altra apareix la innovació arquitectònica amb una construcció que trenca les normes establertes fins aquell llavors.

Per aquella època, a La Rioja, es construïa cellers sempre sota la tipologia de magatzems; és a dir, que tenien com abans s'ha dit, una finalitat exclusivament pràctica i funcional. Però mica en mica va començar a sorgir una part de la construcció que es va anar repetint a tot aquest territori: la torre del celler.

Aquesta torre es va fer imprescindible en qualsevol celler riojà, ja que constituïa una zona social separada de la resta de les naus de recepció, elaboració i criança del vi. Aquest espai intentava, d'alguna manera, imitar a un castell que acull en la seva part més alta un mirador. Encara ara aquest espai és un símbol de qualsevol celler riojà que s'aprecii.

L'inici de tot : Dominus Winery

Però va ser a la Vall de Napa, Califòrnia, on es va suggerir la unió entre l'arquitectura i el producte que s'elabora en l'edifici en qüestió. Chistian Moueix i Cherise Chen-Moueix (membres de la família que posseeix el celler Pétrus a França i amos del celler Dominus) veient que l'activitat vinícola creixia al seu país i les visites als llocs d'elaboració, a més d'activitats d'oci, gastronòmiques i turístiques augmentaven, van decidir apostar per un edifici que mitjançant l'arquitectura contemporània fos un atractiu extra per a les seves visites.

Jacques Herzog i Pierre de Meuron, arquitectes europeus, van rebre doncs al 1995 l'encàrrec de realitzar el celler Dominus.

La tècnica que van utilitzar consisteix en la construcció de murs utilitzant gabions. Aquestes enormes gàbies metàl·liques farcides de pedres són utilitzades per estabilitzar i reforçar obres d'enginyeria sense alterar el paisatge, ja que el material prové del propi lloc en el que l'edifici és construït.

El fet d'utilitzar aquestes malles metàl·liques que deixen veure les pedres amb les que estan farcides, també té una funció clau en l'edifici: autoregular la temperatura a l'interior. En aquest celler no existeix cap mena de sistema de climatització ja que amuntegar pedres naturals substitueix aquests sistemes.

La resta de l'edifici és un senzill rectangle de 100 x 25 metres amb amplies obertures per on circulen els visitants. L'organització de l'espai està determinat pel procés d'elaboració del vi: a un costat trobem el celler de bótes, per l'altre, la zona d'embotellatge i emmagatzematge, i al centre, els dipòsits d'acer inoxidable. A sobre de la zona de les bótes hi ha una segona planta on trobem la zona d'administració i de degustació.

D'aquesta manera, Dominus no només s'integra perfectament en l'espai que l'envolta, els turons del *Coastal Range*, sinó que també recull els requisits per ser un edifici completament funcional envers unes necessitats concretes, aollint no només l'elaboració del vi sinó també la seva degustació.

Molts altres noms de cellers i arquitectes s'entrellacen en aquest territori californià de Napa, on milions de visitants coneixen el vi a través dels seus edificis emblemàtics. És per aquesta raó que avui en dia hi ha equips d'arquitectes treballant gairebé exclusivament en obres de cellers, intentant trobar la novetat arquitectònica com atractiu de cara a la comercialització del producte i dels seus propis noms.

Un canvi en el punt de vista

A partir de l'èxit de Dominus, molts empresaris, arquitectes i enginyers van canviar el seu punt de vista envers al que la construcció de cellers es refereix. Realment la inversió feta a l'edifici va donar els seus fruits d'una manera indiscutible ja que una tercera part de les ventes d'ampolles del seu vi es feien durant les visites a l'edifici.

A Espanya la proporció d'ampolles venudes al visitant es desconeix però és una quantitat gairebé inapreciable. De totes maneres, algunes empreses vinícoles ja s'han posat en contacte amb arquitectes de prestigi amb la finalitat d'obtenir diversos resultats, ja que pot ser que durant la seva construcció, el celler aparegui en revistes generals especialitzades i el seu prestigi augmenti. Per conseqüència, les visites a l'edifici es multipliquen a l'hora que les ventes directes i posteriorment, les ventes al mercat en general.

A partir de multitud d'exemples de cellers de tot el món i també de les regions més joves d'Espanya, podem observar com l'arquitectura del celler ha començat a prendre importància. Fins ara el celler es visitava per conèixer un fenomen constructiu d'interès, els calats, molts d'ells centenaris; però en l'actualitat i de cara al futur, a la qualitat del vi caldrà unir-hi el valor arquitectònic de l'edificació que juntament amb l'emplaçament, motivarà la visita i la posterior adquisició del vi.

És aquesta la raó de la nova preocupació en el món del vi; partint del fet del desig de moltes persones de visitar els cellers, el que està generant un turisme que comença a arribar a La Rioja de forma organitzada. En el futur per tant, s'unirà la qualitat del vi amb la referència a aquests petits santuaris de la seva elaboració creats per arquitectes de prestigi.

CELLERS AVANTGUARDISTES



Perquè els cellers s'haurien de mesurar pel seu contingut i per la seva capacitat.

El seu contingut, un bon vi.

I la seva capacitat, la d'impressionar per la seva bona arquitectura.



L'arquitecte: Iñaki Aspiazu Iza

Iñaki Aspiazu Iza és l'arquitecte que va dur a terme el disseny dels cellers Baigorri, que fan ser finalitzats i inaugurats l'any 2003.

Estudi del celler

El celler *Bodegas Baigorri* està situat a la ciutat d'origen medieval Samaniego, a la zona de La Rioja Alavesa. Té una superfície total de 14.000 m² on treballen amb raïm tempranillo. El celler està completament rodejat per vinyes, i entremig d'elles, el mirador s'aixeca per acostar al visitant a un lloc idoni per relaxar-se i contemplar la Serra de Cantàbria i la Vall de La Rioja Alavesa. B. Baigorri té una producció d'entre 600.000 i 650.000 ampolles a l'any, tenint una única verema al mes d'octubre. En total es disposen de 100 hectàrees de vinyes, però el 95% són de diferents agricultors de la zona.

La part exterior

El celler presenta una estructura diferent a tota la resta dels cellers tractats en aquest treball, ja que la majoria, tot i tenint parts soterrades, presenten un edifici prou gran i amb diferents cambres a la part més superficial. En el cas de B. Baigorri, el celler es troba completament soterrat a excepció del mirador que funciona també com a rebedor per a les visites. Des d'aquest lloc es pot tenir una visió perfecta i majestuosa del paisatge on es troba el celler, tenint les vinyes envoltant l'edifici per complet.

Aquet mirador pot recordar una mica a les construccions japoneses ja que és un contenidor de vidre amb tot de bigues i estructures metàl·liques de color negre, amb un sostre que sobre surt aproximadament un metre i mig de cada costat, lleugerament inclinat i revestit amb làmines de zinc. El nom del celler, *Bodegas Baigorri*, es pot veure fàcilment imprès al vidre amb un color opac.

Per la part posterior al mirador, es torben unes llargues escales que recorren per la part exterior el celler que hi ha sota. Aquestes escales, fetes per làmines de fusta d'aspecte poc tractat, condueixen fins a la part més allunyada del mirador, exactament fins al gran finestral que dona llum al menjador del complex. El celler compta amb 4 nivells més a part del mirador, tots ells soterrats; havent 37 metres d'alçada entre el nivell més baix i el més alt.

- *Integració en l'ambient*

El celler es troba enterrat en la seva totalitat per dues senzilles raons: aprofitar la gravetat per al tractament del raïm per d'aquesta manera, tocar-lo i fer-lo malbé el menys possible; i per la total integració en el medi.

El celler es barreja sense cap mena de dubte en el paisatge, ja que queda ocult sota una manta de sorra, massa vegetal i unes escales que es difuminen amb l'entorn gràcies al seu color envellit. El celler soterrat a més, segueix la forma del perfil del terreny on es troba.

El mirador a més, no causa cap impacte visual massa fort ja que al tenir les quatre parets de vidre no suposa cap interposició en la visió de l'entorn.

La part interior

El celler està dissenyat de manera que tots els quatre nivells no estiguin separats per cap mena de paret, sinó que es van formant petits balcons per on es pot tenir una àmplia i fàcil visió de la resta del celler, zones on encara no s'ha estat o d'on s'acaba de venir. Els diferents espais segueixen doncs, una continuïtat, ressaltant una sensació d'amplitud que contrasta amb el fet d'estar sota terra i anar descendant

poc a poc. Els elements d'acer inoxidable com ara les tines, les làmpades o les baranes fan multiplicar l'efecte de la llum artificial present en totes les sales.

- ***L'entrada***

El celler compta amb una petita zona de pàrquing per als cotxes de les visites. Aquesta zona es troba just davant del mirador. Per accedir a aquest, hi ha un pont en forma de rampa feta amb làmines de fusta, del mateix aspecte que les escales de la part posterior.

Vorejant tot el mirador hi ha un dipòsit d'aigua que funciona com a barrera antiincendis i que ajuda a l'edifici a integrar-se en l'entorn d'una manera subtil.

- ***El rebedor i la botiga***

El rebedor és el mateix mirador, com ja s'ha explicat. Aquest espai està solament destinat a un moment de relaxament, d'observació, per a la qual cosa el mirador es torna un recipient buit. Només trobem dues butaques d'estil avantguardista de color vermell acompanyades per uns reposapeus a conjunt. Aquestes butaques estan orientades cap a les vinyes de la zona posterior, de manera que es pot observar la Vall. Darrera d'aquestes hi ha l'ascensor, que segueix el mateix patró estilístic que la resta del mirador: estructura de vidre ajudada amb bigues i barrots de metall fosc.

Davant del ascensor i en diagonal amb les butaques hi ha les escales que donen accés al veritable celler.

Un cop s'ha descendit per les escales, i ja en el primer dels quatre nivells, hi ha la botiga del vi. Aquesta, té també les parets de vidre, i el mobiliari i el sostre estan recoberts de làmines de fusta clara, tractada, ben diferents al tipus de fusta que s'ha fet servir per als exteriors. La única paret existent d'obra té un color grisós ben fosc, sense arribar al negre, pot ser, simulant el color del metall utilitzat en l'obra. La cambra està inundada per una sensació de calidesa que contrasta enormement amb la sensació de fredor de la resta del celler que a continuació es descriurà.

- ***Sala d'elaboració- les tines***

Deixant enrere la botiga del vi i els laboratoris que hi ha just al sortir d'aquesta, ens trobem la sala d'elecció del raïm. En aquest petit espai, que de fet és una mena de balcó obert amb vistes a les tines, hi ha dues grans màquines que treuen el fullam als grams de raïm i en tria les millors peces. Aquí, el color predominant ja no és el marró groguenc de la fusta, que dona sensació de calidesa, sinó el gris i el blanc, que transmeten fredor i pulcritud. D'aquesta manera, les columnes estan recobertes per unes làmines arrodonides d'acer inoxidable, el sostre és de formigó i el terra de gres porcellànic antilliscant; tots dos de color gris. Del sostre pengen nombroses làmpades d'acer inoxidable i de llum blanquinosa.

A la part esquerra d'aquest balcó, trobem una llarga rampa de formigó acompanyada per una barana d'acer inoxidable que convida a descendir fins al següent nivell, on es troben les tapes de les tines d'acer inoxidable, totalment visibles.

Tota la maquinaria necessària està feta d'acer inoxidable, color que de fet conjunta perfectament amb el gris del formigó. No hi ha cap mena de finestra per la qual cosa han estat necessitades nombroses làmpades de llum blanca que pengen del sostre. Són del mateix tipus que les anteriorment citades.

Ja a la sala de les tines, a 19 metres de fondària prenent com a referència l'anterior espai, es troben 36 dipòsits, dels quals 32 són d'acer inoxidable i de 18.000 litres de capacitat, i 4 de roure francès de 18.500 litres de capacitat total.

Les tines d'acer tenen una forma especial i diferents a la resta, tenint la base més ampla que no pas el cap, ja que d'aquesta manera, el barret de pells que es forma durant la fermentació es trenca per ell mateix, sense necessitat de la mà de l'home: un altre factor de la gravetat que s'ha aprofitat.

- ***Sala de criança- les bótes***

Tornant a baixar per una rampa de formigó amb les baranes d'acer, s'aconsegueix accedir a una sala de sostres baixos, amb els baixos dels dipòsits de la sala de les tines a la vista. És aquí on es va una espumada de les pells que han quedat com a residu. Aquestes premses pneumàtiques es torben a sota de les tines per aprofitar al màxim la llei de la gravetat. En total hi ha dues premses, quedant la resta de la

sala buida. Al final d'aquesta però, trobem una gran porta corredissa de làmines fusta daurada. I és que darrera d'aquesta porta es troba la zona de bótes.

Ens trobem a 25 metres de profunditat. Aquesta sala ja té un aspecte més càlid que la resta degut a la presència de nombrosos detalls fets de fusta, com ara la porta, les quatre tines de grans dimensions que es troben a dreta i esquerra de la porta i a, evidentment, la fusta de les mateixes bótes. Aquestes es troben en un nivell més baix que la porta i les quatre tines, poden passar per sobre d'elles a través d'un pont amb el terra laminat i amb baranes d'acer inoxidable. En total hi ha 3.000 bótes de 225 litres de capacitat, havent 15°C constantment i una humitat d'entre el 78 i el 80%. D'aquestes 3.000 bótes, el 80% són de roure francès i el 20% d'americà, però la primera intenció va ser que totes fossin de roure francès.

El sostre té forma de volta i just al costat oposat al de la porta i just després de travessar pel pont, la paret es troba substituïda per un gran finestral amb suports i barrots de metall fosc. A través d'aquests finestral que acull una petita porta al mig, es pot veure el menjador del celler.

- ***Menjador – centre social***

Aquest espai està caracteritzat per ser de les poques cambres del celler que gaudeix de vistes a les vinyes, de grans entrades de llum natural i de la calidesa aportada per la fusta.

El sostre segueix la mateixa forma de volta que en l'anterior sala, havent d'uns 3 metres en les cantonades i arribant als 5 metres aproximadament en la part mitja, la més alta. Les parets estan recobertes per làmines de fusta del mateix color daurat que la porta a la sala de les bótes. De totes maneres, el terra i el sostre continuant sent de formigó i presentant el color gris predominant en tota l'edificació.

Aquest menjador- centre social pot acollir a un total de 154 persones. El mobiliari consta de taules i cadires en diferents colors dins de les tonalitats dels blancs i els crus.

Les làmpades que pengen del sostre tenen un aspecte avantguardista i blanquinós. Darrera de les plaques de fusta que cobreixen les parets trobem també làmpades amagades que ofereixen una llum més subtil i difuminada. La paret oposada a la de la porta d'entrada, és d'igual manera, un enorme finestral que dona directament, però a un nivell més alt, a les vinyes del complex.

- ***Sala d'embotellatge – envelliment dins l'ampolla***

Aquesta sala es troba a 29 metres de fondària respecte al terra del mirador. Es tracta d'una gran cambra on hi ha un total de 200.000 ampolles, encara que aquesta sala està preparada per acollir-ne fins a un milió.

A sota d'aquest nivell, és curiós saber que passa un petit rierol, de manera que l'edifici i en especial aquesta cambra, aprofita la frescor emesa per l'aigua.



L'arquitecte: Ignacio Quemada

Un dels seus projectes reconegut a nivell internacional és el de els cellers Juan Alcorta. Es va començar a construir aquest edifici l'any 2000 i es va aconseguir acabar-lo tres anys després.

Aquests cellers són el resultat del fet de que l'antic celler Campo Viejo, inaugurat l'any 1959, s'hagués quedat dins del recinte urbà de Logroño, i els seus amos es van veure amb la necessitat de traslladar-lo. Aquest nou celler va rebre el nom d'un dels seus tres fundadors, Juan Alcorta, però van conservar el nom de Campo Viejo per alguns dels seus vins.

Estudi del celler

El celler Juan Alcorta es troba en una zona que compta amb 110 hectàrees, situada en un l'altiplà sobre la Vall de l'Ebre, al costat de la ciutat de Logroño. Sobre aquest altiplà trobem 40 hectàrees de vinyes de més de 20 anys d'antiguitat. Es troba doncs, en un entorn serè, solitari, silvestre, on la farigola i l'espígol prenen protagonisme. Treballen amb quatre varietats de raïm: *tempranillo*, *garnacha*, *mazuelo* i *graciano*.

La part exterior

Es tracta d'un edifici minimalista, on la major part d'aquest es troba sota terra, tenint així les oficines i l'edifici que funciona com a centre social a la superfície. Cada any el celler rep entre 22.000 i 25.000 visites l'any, i és per això que l'edifici centre social compta amb tres sales destinades a les reunions o simplement, a àpats en grup.

Els materials que s'han utilitzat han estat el formigó amb color, la fusta, el marbre i l'acer inoxidable.

L'edifici se'ns presenta com un prisma rectangular, amb tot de grans finestrals que donen a l'exterior. Les façanes estan recobertes per un marbre especial que prové del mar i és per aquesta raó que algunes petxines i restes d'éssers marins estan presents en aquests blocs o plaques de marbre. Vorejant l'edifici, a sobre de cada finestra o finestral, hi ha unes plaques fetes de làmines de fusta a mida de para-sol. El color de la fusta i el del marbre segueixen una mateixa línia de tons, cosa que fa que s'integrin molt bé un amb l'altre. Tant les làmines d'aquests para-sols com les mateixes plaques de marbre, presenten un aspecte geomètric, amb línies diagonals que es van alternant en quant a direccions per causar un efecte visual molt atractiu.

Com ja s'ha dit abans, la majoria del celler es troba sota terra, però com es necessiten portes i magatzems on l'entrada de camions és freqüent, el celler compta amb una part que és visible des de l'exterior. Aquesta part però, no és visible des de qualsevol lloc, que ja ha estat camuflada intencionadament.

Els dos edificis que anteriorment s'han citat, es comuniquen interiorment a partir d'unes escales que es troben un nivell per sota de la superfície.

- **Integració en l'ambient**

L' integració en l'ambient d'aquest edifici ha estat el seu punt clau. És més que evident que Ignacio Quemada ha sabut fer un edifici simple, modern, que passava totalment desapercbut entre mig de les vinyes i és que, de fet, el visitant no aconsegueix veure'l fins que no es troba a escassos 100 metres de distància i sense vinyes pel mig.

Aquest efecte s'ha aconseguit a través dels colors triats, que es difuminen perfectament amb el color de la terra, i per l'alçada de l'edifici, d'uns tres metres i mig.

Les cobertes de les parts que estan soterrades estan cobertes per massa vegetal, però de fet, en un principi es volien recobrir de vinyes, perquè la continuïtat vegetal fos absoluta; però finalment no va ser possible ja que aquest tipus de vegetals requereixen un gruix important de terra i això podia alterar la seguretat que l'edifici ofereix.

Un altre aspecte a destacar és el fet de que la part de magatzems no sigui visible des de cap dels dos edificis ni des de la zona de vinyes. Tan sols és visible des de un punt determinat, i encara així costa de creure que sigui part del celler, ja que es troba a molta distància de l'edifici principal i les parets assoleixen el mateix color que la terra que les rodeja.

La part interior

- *L'entrada*

L'entrada a l'edifici centre- social, és plana, amb petites làmpades a cada costat. Es tracta d'un caminet fet de pedra, del mateix color que la terra que l'envolta.

La porta principal de l'edifici és de fusta, amb una estructura robusta i d'un gruix d'uns 20 cm. A cada costat de la porta trobem finestral, amb làmines fines de la mateixa fusta col·locades en posició vertical, de manera que tracten i desvien la llum natural provinent de l'exterior. El finestral de la part dreta és molt més extens ja que la porta no es troba al mig d'aquesta façana principal, sinó que es troba lleugerament situada a l'esquerra.

- *El rebedor i els menjadors*

El rebedor de l'edifici centre- social és molt espaiós i segueix el mateix patró laminat que l'edifici presenta en la seva part exterior. Les escales que es troben al front, tenen les baranes de fusta laminades, i la gran claraboia que s'obre sobre de les escales, al sostre, presenta les mateixes làmines que presentaven els finestrals del costat de la porta principal.

Darrera de les escales, sobre un gran espai que condueix als tres menjadors dels que disposa l'edifici. La peculiaritat d'aquest espai roman en el fet de que les tres sales, aparentment separades per parets de fusta, es poden convertir amb facilitat en una única sala, ja que les parets no són més que parets corredisses. Les parets d'aquestes tres menjadors estan recobertes per finestres que donen a les vinyes.

Tornant a la posició inicial, i a l'esquerra de les escales es troba el petit botiga. Aquest espai no compren cap mena de porta i continua amb el mateix aspecte que la resta de la cambra. Just darrera de la botiga i abans d'arribar altre cop als menjadors hi ha una barra de bar, on es fan petites degustacions, o on simplement es pot prendre algun refresc. Des d'aquesta zona es pot accedir a una terrassa equipada amb taules i cadires de jardí del mateix aspecte que els para-sols integrats a l'edifici.

Tota aquesta planta baixa té les parets partides en dues zones: la primera, la més propera al terra, està pintada d'un color vermellós, morat; mentre que la part superior està recoberta per làmines de fusta, al igual que el sostre.

La il·luminació present és majoritàriament natural, però alguns fluorescents del sostre ajuden a veure-hi clar. Aquests fluorescents estan amagats a simple vista, ja que estan situats al gruix dels petits esglaons que forma el sostre en tota la cambra.

- *La sala d'elaboració – zona de tines*

Abans de poder accedir a la zona de tines, i baixant les escales, trobem un seguit de passadissos amb les parets pintades del mateix color morat que al rebedor i a tot el celler. Seguint aquests passadissos s'arriba a una gran sala de pas, amb tot de portes que donen a diferents cambres. Les parets d'aquesta sala estan fetes de bigues acoblades, amb un color específic i molt determinat, ja que segueix la mateixa gamma de colors per tot l'edifici. És en aquest punt on trobem la unió entre els dos edificis.

La sala d'elaboració es troba separada de l'anterior sala de pas per mitjà d'una porta corredissa de vidre que ocupa tota la paret frontal. Un cop dins, l'ambient canvia radicalment, ja que els colors càlids es deixen enrere per entrar de cap als colors freds, presidits per l'acer inoxidable de les tines i el gris fosc del sostre, i el clar del terra. En total hi ha 140 fermentadors de 60.000 litres de capacitat cadascun. El sostre es troba a 13.5 metres d'alçada i la sala té una superfície de 15.000 m².

- ***La sala de bótes- criança***

Aquesta és potser la sala més fotografiada i espectacular del celler. Està constituïda per dos nivells diferents. El primer, és per on el visitat accedeix, ja que com més profunditat millor característiques es donen pel vi.

Just a l'esquerra de la porta d'entrada comença la gran escala que descendeix cap a on es troben les bótes. Es tracta d'una escala de fusta amb esglaons gairebé inapreciables, ja que són molt amples i res gruixuts. Cada esgraó està senyalitzat amb una petita làmpada de poca potència situada a les parets de l'escala. La peculiaritat d'aquesta escala és que té forma de V, ja que descendeix fins a la zona de bótes per deixar pas a un petit balcó, per després tornar a pujar al mateix nivell que el primer, però a l'altre cantó de la sala. En aquest punt hi ha un gran finestral que dona a les vinyes, però que està pràcticament sempre amb les persianes baixades debut a que el vi necessita certa foscor per madurar.

La sala de bótes conté 70.000 bótes, de les quals el 65% és de roure americà i el 35% de roure francès. Les bótes estan col·locades en pilons de sis alçades i de quatre files.

La paret que es troba a sobre de les bótes està coberta per ampoller de vidre que deixa veure els centenars o inclús milions d'ampolles que hi ha dins. Vist des de fora, fa la sensació de ser una mena de quadre, una decoració més a la sala, ja que és de les poques coses que estan ben il·luminades.

El sostre, al igual que a la sala d'elaboració, es troben bigues d'un gris fosc. Les parets laterals són del mateix color, però les dues parets frontals són morades.

- ***La sala d'embotellatge- envelliment dins l'ampolla***

La sala d'embotellatge es manté sempre a una temperatura constant de 16°C i és molt important que el centre logístic, lloc on les ampolles van després per ser comercialitzades, estigui a les mateixes condicions, per no trencar cap cadena de temperatura. Trobem centenars de gàbies amb un codi de barres cadascuna per tenir controlat en tot moment no només l'estat del vi sinó també quantes ampolles hi ha i de quin any. En total, a la sala trobem 6.000.000 ampolles. La il·luminació és molt escassa, només compta amb petites làmpades situades a les columnes i a les parets. No hi ha cap finestra que doni a l'exterior.

- ***La sala de degustació***

La sala de degustació o de verol, és una sala de petites dimensions al costat de la qual hi ha una altra petita sala anomenada L'Històric, ja que és on es guarden els vins de cada any. Però tornant a l'anterior sala, la de degustació, trobem que les parets continuen amb el mateix color morat, però aquest cop trobem a una de les parets laterals, un ornament que no s'havia trobat encara en cap sala: una espècie de cartell ben il·luminat interiorment amb la fotografia de diversos grams de raïm. Al mig de la sala hi ha dues taules de fusta massissa de color fosc, gairebé vengué. Sobre de cada taula i al sostre, hi ha un panell blanc que funciona com una làmpada, oferint una llum difuminada, gens directa.

Al costat d'aquesta sala, hi ha la sala de cates. La nova cambra disposa de parets del morat intens que predomina en tot l'edifici, i contrastant enormement, al centre hi ha tres taules allargades de Corian, un material blanc i molt resistent derivat del marbre. El terra és de fusta laminada.



L'arquitecte: Zaha Hadid

La veritat és que el celler *R. López de Heredia - Viña Tondonia* és un celler molt diferent a la resta, no només en aspecte sinó també respecte la seva filosofia de treball. És aquest un celler que conserva totalment els diferents procediments per elaborar el vi que es feien ara ja fa poc més de 130 anys, i és que les generacions següents han volgut continuar el que el seu fundador, Rafael López de Heredia y Landeta va començar.

El nom de Viña Tondonia prové d'una de les seves zones de vinyes, anomenada de la mateixa manera, i era d'aquesta zona d'on es feia el seu vi més famós, que de fet, tenia el mateix nom.

En el moment i lloc apropiats

Resulta curiós el fet de trobar-se amb cellers tant antics i conservats en perfectes condicions i just al costat veure un edifici tan avantguardista i de formes corbes i abstractes com és el de Zaha Hadid. Aquest projecte va ser engegat per una de les actuals propietàries del celler i besneta del fundador, M^a José López de Heredia. Volia un espai modern que reflexés els nous temps, un espai per recordar els diferents segles que conformen el celler i que funcionés com a coberta per a un estant del 1910 que el seu besavi va fer servir per a una exposició a Brussel·les. Recomanada per un amic seu ben entès en arquitectura, la M^a José va estar buscant informació sobre els seus projectes i li va agradar el seu estil de línies corbes, espais líquids que adquireixen formes impossibles; així que va pensar en ella com a possible arquitecte de la seva coberta. El fet és que, la M^a José no volia en cap moment un arquitecte famós, però just després de contractar-la va resultar ser una de les millors arquitectes del món i premiada recentment amb un Pritzker.⁵

Estudi del celler

Situat a la mítica ciutat d'Haro, capital de La Rioja Alta, pot ser el lloc on es donen les millors condicions per elaborar un vi degut a la bondat del clima i la severitat de la terra, el celler Viña Tondonia és un dels tres primers existents a La Rioja, just després que el del Marqués de Riscal.

El complex compta amb un total de 53.076 m², dels quals 19.718 es troben edificats. D'aquesta part edificada, 3.433 m² corresponen als cellers que es troben soterrats i que guarden al seu interior unes 13.000 bótes de roure. Entre tot això, l'edifici ideat per Hadid té una superfície de 800 m². Viña Tondonia té una producció anual d'entre 300.000 i 500.000 ampolles havent anys que inclús s'han superat aquestes xifres.

⁵ El premi Pritzker d'arquitectura és un reconeixement donat anualment per la fundació nord-americana Hyatt. És l'equivalent del premi Nobel al sector de l'arquitectura.

Edificis que formen el complex

El Calat de 1892

Aquest edifici o espai és ni més ni menys que un celler soterrat, a 17 metres de profunditat, fet foradant pedra arenisca i format per nombrosos passadissos que comprenen una temperatura estable de 12°C durant tot l'any. La humitat pot arribar a ser del 90% tenint com a reguladors els diferents tipus de floridures que en regulen l'excés o la manca d'aquesta. Aquest calat té una longitud de 140 metres i conté 13.000 bótes de vi. Durant l'estiu, l'aigua es condensa a les parets i el sostre resulta un mica enganxós però durant l'època d'hivern les parets i el terra es mantenen secs. La il·luminació està constituïda per un seguit de bombetes que pengen del sostre que es mantenen tancades la major part del temps. Al final d'aquest canal hi ha una porta que dona directament al riu Ebre, tenint perfectes vistes sobre les vinyes.

El Nou Celler

Aquest espai és continu a l'anterior, havent sent construït entre 1904 i 1907. Aquesta part va ser buidada obrint un gran pou i tapant-lo després amb una coberta de formigó sobre columnes del mateix material. De fet, la realització de la coberta de formigó és una de les primeres obres de formigó armat de caràcter privat de tota Espanya. En aquest celler la il·luminació és la mateixa en el l'antic Calat.

El Vell Celler

Aquesta part del celler està ocupada per un ampoller que ocupa diferents plantes dins dels túnels que abans s'han citat. Es tracta doncs, de dues plantes amb grans forats a dreta i esquerra, ocupats la major part d'ells per ampolles de diferents anys, sent la més antiga de 1886. Totes les ampolles es veuen recobertes per una capa espessa de floridures, marca indiscutible de la quantitat d'anys que han estat allà emmagatzemades, envellint lentament. Aquestes floridures, al igual que les del sostre, funcionen com a reguladors de la humitat així que són totalment beneficioses.

Celler Blondeau o "el cocedero"

Aquest edifici és un dels que es troba més a prop de l'entrada principal i a l'hora un dels edificis més antics del complex, orientat al nord-oest ja que es d'on precedeix el vi. Està dissenyat especialment perquè funcioni com un regulador natural de temperatura, de manera que els vins no es fermentin a temperatures massa altes. Aquest fet és possible ja que el vi fermenta dins de grans tines de roure, de més de 125 anys d'antiguitat. Les parets d'aquestes tines contenen una mena de microbis gairebé inexistents actualment a la zona que fa que la temperatura a dins d'aquestes tines sigui sempre la idònia. En total es compta amb 35 tines. Al sostre es poden observar nombroses bigues de fusta disposades triangularment, de manera que les forces i les resistències queden ben anivellades.

Txori Toki (caseta d'ocells)

L'aspecte que ofereix l'edifici residencial, sobre el celler, està inspirat en volums que recorden les cases dels pobles francesos de Aquitània, però capitanejats per la torre-mirador tan típica dels cellers riojans. Precisament és aquest el símbol més conegut de l'arquitectura del celler R. López de Heredia - Viña Tondonia, ja que aquesta torre estava representada en moltes de les primeres etiquetes dels vins que van ser exportats a tot el món.

Inicialment, aquesta torre va representar una mena de cartell que anunciava d'ubicació del celler, ja que era i és visible a gran distància. Aquesta torre-mirador, seria també, per tenir una bona visió de totes les diferents zones de vinyes de la propietat.

A aquest espai se li va donar el nom de *Txori Toki*, que en euskera vol dir "caseta d'ocells".

Oficines i galeria

Just al costat esquerra de l'anterior edifici comentat, es troba l'edifici que correspon a les antigues oficines de l'empresa familiar. Dins, tant el mobiliari com l'estructura de la casa es conserva en perfecte estat de manera que aquest espai és capaç de transportar a aquella època a qualsevol persona que hi entri. En el segon pis i pujant per unes escales de fusta massissa, es troba una petita galeria feta per un

descendent d'Antoni Gaudí. Aquest espai ha estat restaurat recentment, presentant d'aquesta manera, un aspecte idèntic al original. Aquesta galeria només compren dues parets d'obra, tenint les dels laterals recobertes per vidres de Venècia amb figures que representen el raïm i les seves fulles. Tot això, acompanyat per les vistes a tot el recinte, en especial al Celler Blondeau i al Pavelló de Zaha Hadid.

El Pavelló de Zaha Hadid

Aquest edifici ja és mundialment conegut i va ser el primer projecte que Zaha Hadid va realitzar a Espanya. Es tracta d'un projecte fet pràcticament per casualitat, per accident, ja que el seu principal objectiu no era cridar als visitants o funcionar com a reclam turístic, sinó que es volia per celebrar els 125 anys de la marca de la casa i per fer referència als diferents segles que han transcorregut des de la seva inauguració.

Aquest pavelló, que actualment funciona com a botiga dels vins, fa set anys que es va començar i és que van sorgir diversos problemes durant la seva construcció que s'han pogut anant solucionant. Encara ara hi ha un segon nivell, just al costat del Nou Celler, en construcció i serà, quan es finalitzi, una sala de cates.

La part exterior

L'edifici pavelló de Hadid presenta una forma inspirada en el seu origen en una ampolla de vi, que subtilment es desfà en formes corbes, com si es desfés. Per aquesta raó, el resultat final s'assembla més a un decantador que a una ampolla pròpiament dita. Les dues parets laterals i el terra estan fets d'obra, mentre que les dues parets frontals i el sostre. Són de vidre. I cobrint al decantador, una plataforma que es doblega en la seva part més alta funciona com a paraigües de l'estructura. Consta de 800 m² i està fet de 44 tones d'acer. La coberta està feta d'una capa de neoprè, fibra de vidre i resina d'epoxi⁶. A més d'aquests materials també són fonamentals el formigó i el Corian.

Els colors predominants són el blanc que d'interior i el daurat de la part exterior. A més, els vidres i les bigues de metall fosc que constitueixen la forma del paraigües s'integren perfectament en el conjunt de l'estructura.

- *Integració en l'ambient*

Al veure que la resta del complex era d'estil més antic, va decidir fer al terra del pati on es troba el pavelló, un seguit de línies que sorgien des de la part de sota de la galeria. Aquestes línies, que s'entortolliguen entre elles i formen sinuoses figures s'enllacen amb l'edifici per la part lateral, la que queda desprotegida del paraigües. De manera que des de l'aire es pot apreciar una continuïtat que va des de les línies del terra fins a les línies que forma l'estructura del paraigües de vidre.

Tot i que el seu voltant està format per edificis centenaris, els colors suaus del pavelló fan que aquest s'integri molt bé en l'espai que ocupa.

La part interior

La porta es troba en la paret frontal, la que mostra clarament la seva forma d'ampolla desfeta. Com anteriorment ja s'ha comentat, aquesta paret és de vidre, per la qual cosa la porta també ho és, tenint gravat en opac el símbol de la marca de la casa.

L'interior resulta certament xocant a causa del seu color blanc i per les formes corbes i entren i surten de l'eix central. El sostre és de vidre, per la qual cosa el cel és totalment visible. Al fons i corresponent amb la zona més ampla, es troba l'estant ja restaurat de la l'exposició de 1910; estant que crida molt l'atenció en un ambient tant blanc i modern. Encara que el contrast és enorme, no resulta gens molest a la vista, just al contrari: resulta un conjunt singular molt atractiu.

Les parets estan recobertes per nombroses barres de metall que reforcen l'estructura tan complicada que Hadid volia donar al seu edifici. Aquestes barres són de color gris clar, de manera que combina amb el

⁶ La resina d'epoxi s'utilitza molt en capes d'imprimació, tant per protegir de la corrosió com per millorar l'adherència de les posteriors capes de pintura. També s'utilitza en la decoració de terres d'alta resistència, el terrazo.

blanc total de l'espai. Darrera de les barres horitzontals es troben les làmpades amagades, que donen a la cambra una llum blanca i difuminada, de manera que la llum no es concentra en llocs molt determinats. Els laterals estan condicionats amb cadires i llargs sofàs de color blanc que sobresurten de la paret, creant una continuïtat. Al terra i davant dels sofàs, trobem unes reixes d'aire condicionat que fan que la cambra adquireixi una temperatura agradable.

- *L'estant*

Va ser encarregat pel mateix Rafael López de Heredia en motiu de l'exposició Universal i Internacional de Brussel·les de 1910. Va ser assignat per construir als artesans de la ciutat d'Haro, però va ser dissenyat per l'arquitecte J Cabrera Latorre.

L'estant doncs, consisteix en un recinte, obert a un fons de prestatgeries i miralls de suggerències venecianes, amb acabats de balústies i un colofó coronat amb banderes.



L'arquitecte: Jesús Marino Pascual

Jesús Marino Pascual va ser doncs l'arquitecte dels cellers Darien, cellers que prenen el nom d'un antic escriptor francès del segle XVI, el qual agradava molt a l'actual amo del celler. Les obres van finalitzar i es va inaugurar Darien a l'any 2006, encara que el seu amo, Luís Ibarra Fernández, ja contava amb un altre celler anomenat *Viñedos y Bodegas 21*. Encara ara produeixen a les dues, però els plans de futur senyalen a Darien com a única productora dels seus vins.

Estudi del celler

El celler Darien està situat a la Rioja Alta, més concretament al km.7 de la Carretera que va des de Logroño fins a Saragossa. Aquest punt es troba a la segona plataforma occidental de la Vall de l'Ebre i protegit pel turó de Larrá; aquest fet fa que Darien posseeixi un microclima molt adient per a les seves vinyes.

L'edifici compta amb 4.000 m² mentre que tot el complex té una superfície de 7.000 m². Cal tenir en compte però, que el 70% d'aquests 4.000 m² es troben sota terra, per aprofitar les condicions climàtiques que a certes profunditats es donen. Parlem d'un celler d'una producció relativament petita, de 350.000 ampolles a l'any, ja que prefereixen poca quantitat i més qualitat. En total tenen 400 bótes, tant de roure francès com americà.

La part exterior

Tot l'edifici està fet de formigó per ser aquest, un material resistent i aïllant. Compta amb 25 hectàrees de vinyes, les quals es poden veure des de l'interior del celler, ja que ha estat orientat amb aquesta finalitat. En aquestes vinyes trobem quatre varietats diferents de raïm: *tempranillo*, *garnacha*, *mazuelo* i *graciano*. Referent a la seva estructura podem observar que la seva façana està formada per una superposició de volums. S'utilitzen línies rectes i volums prismàtics, inspirats d'altre banda en les mateixes vinyes. No només disposa d'una única façana, sinó que es produeix un joc de diferents depenent de la ubicació de l'observador. Entenem doncs, que el treball en tres dimensions va ser clau en aquest projecte.

L'edifici compta amb tres nivells diferents, el més alt dels quals és un petit museu de Ceràmica.

- *Integració en el medi*

Darien va ser inspirada en un munt de roques de les mateixes vinyes, roques que encara no havien estat erosionades pel vent ni per cap altre factor ambiental. L'arquitecte, Jesús Marino Pascual va fer doncs que l'edifici simulés aquest munt de roques de manera que s'amunteguessin deixant uns petits forats per on la llum natural podia entrar i il·luminar els interiors.

D'altra banda, l'edifici tenia un objectiu clar: integrar-se en el paisatge, difuminant els límits. Com s'ha comentat anteriorment, el 70% de l'edifici es troba sota terra, de manera que es manté una continuïtat de la massa vegetal mentre que s'aconsegueix un equilibri tèrmic i acústic.

El seu color blanquinós fa que sigui una separació integrada i perfecte del verd de les vinyes amb el blau del cel. A més, la pedra de la zona és d'un color pàl·lid (cal recordar que l'edifici va ser inspirat en ella), cosa que fa que l'impacte visual sigui menor al seguir una mateixa línia en el to.

La part interior

- **L'entrada**

L'entrada a Darien crida l'atenció de l'observador per ser la única zona importantment extensa que és plana, ja que la resta de l'edifici presenta volums diversos i amuntegats. Aquesta plataforma, que també és de color blanquinós, conta amb uns 25 metres de passarel·la plana delimitada per baranes de ferro amb aspecte rovellat. Aquesta barana presenta alhora, forats en forma de les fulles pròpies del raïm.

- **El rebedor i la botiga**

Només al aproximar-nos a la porta principal de l'edifici observem com aquesta presenta dos porticons de làmines gruixudes de fusta per tancar d'una manera més segura l'edifici. Al passar aquests dos porticons trobem una paret de vidre d'uns cinc metres de longitud amb una porta automàtica al mig. Després de passar aquesta primera porta, trobem la mateixa estructura de paret de vidre amb una altra porta automàtica. Després d'aquesta última porta entrem, ara sí, a l'edifici.

El rebedor que se'ns presenta és un espai ampli, amb un mostrador al mig per atendre a les visites. A la dreta d'aquest trobem una zona dedicada a l'espera, dotada de sofàs, cadires i làmpades de disseny. Darrera del mostrador i d'aquesta petita àrea trobem la botiga dels vins. En aquest espai se'ns presenten prestatgeries de color gris, gairebé negre. Davant de les prestatgeries i al mig de la sala hi ha quatre columnes de formigó perfectament alineades al llarg de la cambra.

Tornant-nos a situar davant del mostrador i mirant a mà esquerra trobem una gran finestra des d'on es visible la zona de celler coberta per massa vegetal. En aquesta mateixa direcció hi ha les escales que ens condueixen cap a la zona soterrada, que està formada per tres naus diferents. Crida l'atenció el fet de que tot el sostre de l'edifici simuli les bombolles pròpies del vi al ser remogut, i que la part superficial d'aquest estigui pintada de colors clars i vius mentre que al endinsar-nos a la zona soterrada les parets es tornen fosques, al igual que la llum.

- **La zona d'elaboració- les tines**

Aquesta nau es troba a l'esquerra quan ens situem enfront de les tres naus. És conserva sempre a una temperatura constant d'entre 14 i 16°C. Durant l'estiu, que és quan les temperatures pugen amb més facilitat, es rega la gespa que cobreix el sostre d'aquestes naus per regular-la. Les parets són vermelles ja que aquesta sala correspon a la de l'elaboració del vi. Aquesta cambra compta amb dos nivells diferents: el primer, i per on circula el visitant, és també per on entra el raïm i on es fa la tria. El raïm entra a través d'una cinta transportadora i en caixes de 15 Kg. El terra d'aquest primer nivell és d'acer inoxidable, al igual que les tines i la barana que acompanya a l'escala del mateix material. I és que aquest terra és en realitat una plataforma vibrant que selecciona el millor raïm a través de milers de petits orificis. Al nivell de sota és on hi ha les 18 grans tines d'acer inoxidable de 15.000 litres de capacitat.

El sostre està format per bigues de formigó arrodonides, de manera que formen una gran volta.

La única finestra present en aquesta cambra és una que es troba al sostre, al lateral dret. És quadrada i deixa entrar llum natural d'una manera difuminada, gairebé increïble, ja que la llum no es concentra en un sol punt sinó que es reparteix sutilment per tot arreu. D'aquesta manera, aquesta nau, encara sent fosca és la més il·luminada de les tres.

- **La zona de bótes- la criança**

Es troba al mig i només entrar es pot apreciar la olor a vi. És de color gris fosc, ja que d'aquesta manera es transmet serenitat, tranquil·litat i temprança. Característiques necessàries per a la criança del vi en bótes.

En aquesta nau, en contradicció amb l'anterior, el material més present és la fusta i l'acer inoxidable és inexistent. Les bótes es troben en un nivell lleument menor al de l'entrada a aquesta sala, de manera que s'han construït unes escales en forma de "S" quadrada amb les parets de fusta i sutilment il·luminada. La zona de bótes és molt àmplia, i aquestes s'organitzen en quatre fileres ben separades unes de les altres.

La única llum natural present és la procedent de quatre finestres primes i allargades situades a la paret dreta. Deixen passar una llum molt dèbil, fent que la cambra quedi a la penombra i només sigui

il·luminada per petits focus de llum situats a sota de cada extrem de les bigues de formigó del sostre, que segueixen el mateix patró que en l'anterior nau. Delimitant cada filera de bótes també hi ha petits focus que marquen l'espai que ocupen aquestes.

- ***La zona d'embotellatge – envelliment dins l'ampolla***

Aquesta nau es troba a la dreta i té una fragància peculiar: entre humit i resclós, però no és gens molesta ja que és suau. En aquesta cambra cal que la llum que entra sigui totalment dèbil ja que la llum molt intensa pot fer malbé el color de vi, característica que el vi està assolint amb consistència durant aquest procés. És doncs per aquesta raó, que la única presència llum natural ve d'unes petites finestres allargades situades just a l'entrada, a la paret principal. La llum és difuminada i debilitada per un tros de paret que no deixa veure més que el reflex de la llum. D'aquesta manera, la llum s'encara totalment a la zona d'entrada fent que la resta de la cambra quedi a la més absoluta penombra.

Aquesta sala també està dotada de dos nivells diferents: el primer, és on es troben gàbies metàl·liques per a ampolles que alguns clients tenen allà reservades i guardades pel seu propi consum. Entre gàbia i gàbia, que tenen una capacitat de 96 ampolles cadascuna, unes petites làmpades de llum amb molt poca potència ajuden a la il·luminació de la nau. Aquestes gàbies es troben a ambdós costats, dreta i esquerra, deixant al mig un passadís que acaba en una escala d'acer inoxidable que dona pas al següent nivell. En aquest, més gàbies metàl·liques són emmagatzemades, però aquest cop, són del mateix celler.

En aquest nivell, la il·luminació radica en uns petits focus situats a cada extrem de les bigues de formigó arrodonit que hi ha al sostre, de la mateixa manera que en la sala anterior. El color de les parets en aquest nivell és verd, ja que relacionem aquest color amb les ampolles, on el vi està reposant en aquesta sala.

- ***Altres zones del celler: museu i restaurant***

El celler, a part de tenir zones destinades a l'exclusiva elaboració del vi, també disposa d'un restaurant a la part inferior, davant de la porta que dona lloc a les tres naus anteriorment citades. El restaurant compta amb unes 15 taules i amb unes columnes estretes amb forma triangular, tenint la punta d'aquest al terra. La paret de la dreta està inclinada cap a fora, de manera que dona una sensació d'amplitud a aquest ambient. La part més important i impactant però, és un gran finestral que ocupa la totalitat de la paret frontal, de manera que els comensals poden gaudir de les vistes a les vinyes a l'hora que mengen plats típics i elaborats de la zona. Els colors dominants són el vermell del sostre i el blanc de les columnes, les parets i el mobiliari.

Un fet curiós és que en el mateix celler es pugui trobar un petit museu dedicat a la ceràmica de la Rioja al llarg de la seva història. En aquesta zona, la llum natural va ser especialment tractada ja que les finestres allargades i amagades per trossos del mateix sostre (com en altres espais hem pogut veure) deixen passar la llum de manera que les peces no es facin ombra les unes a les altres i a l'hora els contorns d'aquestes quedin delineats. Per aconseguir això, es superposen dues piràmides truncades i invertides permetent contenir dues plantes diferents. El terra és de fusta, del mateix color que les peces, que reposen dempeus sobre uns estants fets d'obra blancs. L'escala és de vidre fumatejat amb llum fluorescent a l'interior de casa graó. Al segon pis del museu es repeteix l'escena.



L'arquitecte: Santiago Calatrava

A l'any 1999 es va encarregar a Santiago Calatrava el disseny per al celler Ysios, un celler destinat a la elaboració, la cria i la comercialització de Reserves i Grans Reserves de vi de La Rioja de la més alta qualitat i amb un pressupost de 6.611.133 € i dos anys de construcció. Ysios pretenia convertir-se en una fita arquitectònica singular implantada en un ambient rústic, com a símbol paisatgístic de l'entorn del poble de Laguardia.

Estudi del celler

El celler Ysios es troba al poble de Laguardia, a La Rioja Alta. El celler està protegit dels vents del nord-est per la Serra de Cantàbria que es troba situada al seu darrera.

El complex està format per diferents zones de vinyes, les quals aporten unes característiques o unes altres depenent de la seva ubicació. Hi ha tres zones de vinyes: els d'influències mediterrànies, els d'influències continentals o les vinyes més antigues.

En total el complex compta amb 72.061m², mentre que l'edifici compta amb 8.000 m² construïts. Ysios és un celler amb una producció molt baixa, ja que el seu objectiu és produir un vi exclusiu on tota la seva selecció i transport són processos fets a mà. La qualitat mínima dels seus vins és de Reserva. Es parla doncs, d'una producció anual d'unes 300.000 ampolles, treballant només amb tempranillo i comptant amb 75 hectàrees de vinyes.

El nom de Ysios és el resultat de barrejar els noms mitològics d'Isis, la gran deesa mare protectora de la naturalesa i qui vigilava el procés de transformació de raïm a vi; i d'Osiris, rei d'Egipte i marit d'Isis. Va ser ell qui va aconsellar als homes les millors maneres per cultivar el camp.

La part exterior

Ysios és sense cap mena de dubte un edifici impactant per qualsevol persona que el visiti, i és que fins i tot la forma de la finca està especialment tractada; formant una copa de manera que en la part que correspon al dipòsit de la copa es troba el descomunal edifici signat per Calatrava.

L'edifici té una forma allargada de 196 metres, de manera que es concep linealment, facilitant així el procés de l'elaboració del vi. El raïm fa un recorregut que va d'esquerra a dreta, seguint els habituals processos de selecció, elaboració, filtració, cria en bótes i ampolles i finalitzant amb el revestiment de les ampolles, l'emmagatzematge i l'expedició.

L'edifici està format per dos murs mestres de formigó armat, separats 26 metres un de l'altre i revestits exteriorment per una sèrie de làmines de fusta de cedre cuperitzada⁷ en sentit vertical. Es va utilitzar aquesta mena de fusta perquè era la única que oferia la suficient flexibilitat per permetre l'emmotllament ideat per l'arquitecte. La seva planta és sinusal, actuant com a tancament longitudinal del celler.

La coberta està formada per bigues laminades de fusta amb acabat d'alumini, que es recolzen transversalment sobre els murs mestres evitant cap mena de columna. Això és possible gràcies a la forma del sostre, que combina formes còncaves i convexes en un intent reeixit de combinar i repartir les forces.

En la part central de la nau, trobem una gran deformació del mur principal, formant-se una estructura que sobresurt de l'estructura longitudinal cap a endavant, apropant-se a les vinyes. Aquesta estructura està

⁷ Fusta tractada amb sals de Coure, especialment utilitzada per exteriors i capaç de suportar llargues exposicions a l'aigua i a la humitat.

feta igual que els murs, de formigó armat i recobert per làmines de fusta cuperitzada, però habilitat en la seva major part, amb vidre transparent formant així un gran finestral.

- ***Integració en l'ambient***

La idea original de Calatrava va ser construir l'edifici en forma d'alguna cosa relacionada amb el mateix vi, i és que la forma sinusal de l'edifici està inspirada en una filera de bótes. Davant del celler hi ha un estanc que segueix la longitud total del celler fent una forma ovalada, sense seguir al forma sinusal de la façana. Aquest estanc està realitzat amb trencadís blanc, rememorant la construcció a la vora del riu Nil dels temples dedicats a Iris i a Osiris.

El color de la fusta que recobreix la façana exterior té el mateix to que la terra que envolta l'edifici, i de la mateixa manera, la forma sinusal de la coberta recorda a la forma de la serra que es troba just darrera del celler. Aquests dos factors, juntament amb la poca alçada de l'edifici, fan que Ysios s'integri completament a l'entorn que l'acull.

Calatrava va fer que l'edifici l'entrelligués encara més amb les vinyes provocant un efecte visual molt apropiat; i és que gracies a la superfície còncava i convexa de la coberta i a la llum solar que hi incideix, es crea un efecte de màxim moviment, semblant al canvi de tonalitats de les vinyes que l'envolta.

El color de l'alumini de la coberta ajuda a l'edifici a fusionar-se amb el color blau del cel o de les muntanyes. El contrast entre la calidesa del color de la fusta i la fredor de l'alumini es fa patent i resulta atractiva.

La part interior

- ***L'entrada***

Com ja s'ha comentat, l'edifici està rodejat en la seva part frontal per un estanc fet de trencadís blanc, que fa que es reflecteixi la façana, creant la imatge d'una autèntica filera de bótes. Però a part d'això, l'estanc proporciona una sensació de frescor molt agradable, ja que l'entrada a l'edifici està rodejada de terra de les vinyes i proporciona una sensació de sequedat i calor.

L'estructura situada al mig de l'estructura longitudinal i que funciona com a mirador, acull també la porta principal de fusta, tenint aquesta el nom del celler gravat en daurat a la seva fulla dreta.

S'aconsegueix accedir a aquesta porta a través d'un petit pont de formigó que travessa l'estanc.

- ***El rebedor i la botiga***

Si a l'exterior el color dominant era el càlid del marró, a l'interior domina el blanc, que transmet netedat i fredor.

El rebedor es troba a la part inferior del mirador, ja que l'estructura que acull la porta principal està dividida en dues plantes diferents.

Deixant enrere la porta de fusta que dona a l'exterior, i que, per la part interior està pintada de blanc, ens trobem amb una porta de vidre amb el nom del celler gravat, igualment, a la fulla dreta. Just davant de la porta i al cantó més allunyat de la sala, la paret es transforma en un gran finestral que dona a la sala de criança, on les bótes fan madurar el vi. Al mig del finestral hi ha gravat el nom i el símbol de la marca, i a la part inferior, l'espai està habilitat amb un banc de fusta de línies senzilles i minimalistes.

És justament aquest l'estil que domina a l'interior: línies rectes trencades per les ondulacions dels murs, espais grans i amplis lliures de columnes. Colors blancs, ocres i lluminària d'aspecte càlid.

A dreta i esquerra i mig amagades per dues ondulacions dels murs, hi ha dues escales amb esgraons de fusta. Al costat de cadascuna, hi ha unes petites sales amb les parets pintades d'un vermell- morat, que s'assimila fàcilment al color robí dels vins negres. Aquestes dues sales corresponen, la de l'esquerra a la botiga del vi i a la recepció, i la de la dreta a un petit expositor dels diferents vins que el celler elabora. Les dues petites sales compten amb un parell de forats estrets i allargats que funcionen com a finestres, i d'igual manera, la porta es tracta d'un forat, sense cap mena de fulla que tanqui aquest espai i el separi de la resta de la cambra.

A la paret de vidre que es troba al fons, la que ja s'ha citat, hi ha a cada extrem, una porta que condueix a la resta de les sales, obligant al visitant a passar per una de les sales més espectaculars de l'edifici: la sala de criança.

• *La sala d'elaboració – les tines*

Aquesta sala també es divideix en dues plantes, havent a la superior 32 boques que corresponen als dipòsits de fermentació del pis inferior.

En aquesta sala es troben 10 dipòsits troncocònics, és a dir, que estan col·locats horitzontalment en comptes de en vertical, de 16.000 litres de capacitat cadascun. La seva principal característica és que afavoreixen el contacte entre les pells i el vi, permeten una millor extracció de cos i color. Davant de cadascun d'aquests dipòsits hi ha, al terra, dues boques.

El terra de la cambra és de formigó polit, de manera que té un aspecte més aviat brillant.

El sostre està format per les bigues laminades que formen el sostre, i que en la seva part exterior estan recobertes per alumini natural. Entre les diferents làmines de cada biga, hi ha instal·lades petites làmpades, que permeten la bona il·luminació de la sala. El sostre es repeteix a totes les cambres de l'edifici, ja que la coberta és un aspecte clau en aquesta construcció.

Tornem a veure clarament el contrast entre la fredor del gris i el blanc amb el color marronós que ofereix la fusta i les làmpades.

Trobem unes deu finestres, petites, al llarg de la cambra, que contant amb la grandària d'aquesta, no són moltes. Les finestres són senzilles, amb un vidre transparent, i rectangulars, però pràcticament arriben a ser quadrades degut a les seves mides reduïdes. Totes elles proporcionen vistes a les vinyes del complex.

A la part oposada a les escales per les que s'ha accedit a aquest pis, n'hi ha unes altres per baixar al pis de baix, on hi ha, ara sí, els 32 dipòsits d'acer inoxidable. Les boques es troben a la part de dalt per aprofitar la gravetat existent a la natura, ja que així s'evita fer malbé el raïm.

Cada dipòsit té una capacitat de 35.000 litres i al seu interior les temperatures poden arribar als 25°C i estan equipats amb moderns dispositius que detecten qualsevol imperfecció en la temperatura i l'arreglen. Les parets són blanques, mentre que el terra i el sostre continuen sent de formigó, però aquest cop pintats d'un color molt més pujat.

A les parets d'ambdós cantons trobem un seguit de finestres allargades i estretes, de grans dimensions, que deixen veure l'entorn que envolta el celler. La il·luminació de la cambra està a càrrec de diversos focus incrustats al sostre que proporcionen una llum blanca, que al inserir en els dipòsits es multiplica i afavoreix una distribució magistral de la llum. Al centre de la sala i per conduir al següent espai, hi ha una petita passarel·la feta de *Gresite* blanc.

• *La sala de criança – les bótes*

La sala contigua a l'anterior és una sala equipada amb 8 dipòsits de 45.000 litres de capacitat que tenen la finalitat d'eliminar les possibles impureses que el vi pugui contenir amb l'ajuda d'una gelatina especial.

Aquesta sala impacta per la seva alçada de sostres, que anteriorment no havia estat possible de apreciar ja que el mateix espai havia estat dividit en dos.

La paret que separa aquest espai dels dos anteriors no fa la funció de columna, ja que no suporta el pes del sostre. És fàcilment comprovable ja que la part superior de la gran paret, està ocupada per vidres que funcionen com a finestres connectores entre les diferents cambres. Aquests vidres arriben fins al sostre, tocant les bigues de fusta.

El fet de col·locar vidres a aquestes alçades fa que es creï una continuïtat respecte tot l'edifici, fa l'efecte que estar en una gran i única sala que ha estat subtilment dividida.

Deixant enrere aquesta petita sala, s'entra a la sala de criança. Aquest punt és el més espectacular de l'edifici ja que només aquesta cambra té capacitat per emmagatzemar 4.000 bótes de vi. D'aquestes 4.000, el 40% són de roure americà, el 55% de roure francès i un 5% de roure hongarès. Les bótes tenen una peculiar organització, ja que formen semicercles tenint com a origen el finestral que dona al rebedor, de manera que crea una sensació d'ona que al xocar amb el mur adquireix la seva forma.

Però a part de la seva grandària, aquesta sala impacta pel fet d'estar a nivell de terra, i per rebre una gran quantitat de llum natural procedent dels finestrals que donen al mirador. Aquests dos factors entren en controvèrsia amb el que fins aquest moment s'ha estat veient: els cellers avantgardistes, tot i ser-ho, sotserren les seves xones de criança per a una total penombra i unes temperatures baixes i estables.

En el cas de Ysios, aquests dos entrebancs es resolen fàcilment, però no sense comportar una gran despesa energètica: la sala compta amb un sistema de refrigeració que consta de diverses boques que expulsen vapor d'aigua i regulen la humitat. Respecte al tema de la llum, s'intenta tancar la porta principal sempre que sigui possible, deixant només la llum procedent del mirador lliure, ja que el mirador no compta amb persianes i el finestral que connecta ambdós espais no es cobreix mai. A més a més, aquesta cambra central no té finestres com en les anteriors ja que així s'evita una major entrada de llum. El terra continua sent de formigó gris fosc.

- ***La sala d'embotellatge – envelliment dins l'ampolla***

A l'altre extrem de la sala de criança trobem una porta senzilla, de tipus d'emergència, amb les fulles de metall pintat en blanc. A través d'aquesta porta s'accedeix a la sala d'embotellatge, capaç de emmagatzemar 20 gàbies de 588 ampolles cadascuna. Aquesta sala es troba a uns 2 o 3°C per sota dels 15°C que hi havia a l'anterior cambra. Les corrents d'aire són inexistents, és per aquesta raó que la porta presenta l'aspecte que té. Actualment en la sala d'embotellatge hi ha 700.000 ampolles procedents de dues collites diferents. Encara que s'encén la llum cada cop que algú entra a la sala, aquesta està constantment en la penombra, únicament il·luminada per les llums d'emergència. Per aquesta raó, hi es troba cap mena de finestra a les parets.

- ***El mirador- la sala estrella***

Si abans s'ha dit que una de les sales més impactants del celler és la sala de criança, l'altre indiscutiblement és el mirador. Recordem que aquest es troba a la segona planta de l'estructura central de l'edifici, a sobre del rebedor. Les escales que en ell hi havia donen doncs, a la segona planta: el mirador. Aquesta sala rep aquest nom perquè la seva funció és acollir les cates dels vins i obsequiar els seus visitants amb unes increïbles vistes a les vinyes i al poble de Laguardia.

Amb la inclinació d'aquesta estructura s'aconsegueix una major proximitat a les vinyes i una visió panoràmica de l'entorn. El finestral està format per vidres reclinis estrets i llargs, que van des del terra fins al sostre i estan separats un dels altres per uns llistons de fusta del mateix color que les bigues del sostre.

A més d'estar inclinat cap endavant, aquesta estructura segueix la forma sinusal de l'estructura longitudinal per la qual cosa crea un efecte geomètric que juga amb la rectitud de les bigues de fusta. Aquestes bigues tenen una longitud de 28 metres en tot l'edifici, excepte les central, que tenen una longitud total de 40 metres.

I a la paret oposada a la del finestral principal, hi ha un altre finestral que dona a la sala de criança. Aquest segon finestral presenta la mateixa estructura que el primer, però amb la diferència de que està recte, és a dir, que no presenta cap mena d'inclinació.

La cambra està habilitada amb taules de fusta més clara que la utilitzada en l'obra, acompanyades per cadires senzilles. Davant del finestral principal es poden trobar sofàs i butaques de colors vermell o morat fosc, aportant un toc modernista a l'ambient.

A la part inferior d'ambdós finestrals, i al terra, hi ha reixetes de l'aire condicionat que mantenen unes condicions ambientals agradables constantment. La il·luminació està basada en la llum natural ja que no hi ha cap mena de persiana o cortina que cobreixi els finestrals, i les làmpades del sostre estan igualment en aquesta sala, presentant el mateix aspecte que en les demés sales i espais.



L'arquitecte: Frank Owen Gehry

Frank Owen Gehry va ser l'encarregat de satisfer els desitjos dels Hereus del Marqués de Riscal d'unir tradició i vanguardia, dissenyant el que seria després La Ciutat del Vi; un complex destinat als aspectes més socials del celler, com ara un hotel de luxe, un centre de "vinoterapia" i, en definitiva, un espai on poder gaudir dels encants que pot oferir el vi i les vinyes.

Estudi del celler

El celler *Hereus del Marqués de Riscal* té una història molt més antiga que es remunta a l'any 1858; any en que van fer la primera producció del seu vi. És doncs aquest, el celler més antic de la Denominació d'Origen Qualificada Rioja.

L'encant d'aquest celler es troba pot ser, en els quatre edificis que formen el complex, que daten d'anys diferents i que són capaços de transportar al visitant als tres segles diferents de la seva història.

En total el complex compta amb pràcticament 100.000 m², mentre que l'edifici signat per Gehry només compta amb 3.200. L'edifici es va inaugurar a l'any 2007, i el celler té una producció de 5.000.000 d'ampolles a l'any del qual el 75% és exportat als 84 països dels 5 continents on H. Del Marqués de Riscal tenen clients.

Els edificis que formen el complex

Celler de 1860

És l'edifici més antic de tots. Encara que la primera producció de vi fos datada l'any 1858, no va ser fins dos anys més tard que es van finalitzar les obres del primer celler. Els murs d'aquest celler són de pedra arenisca i molt gruixuts, capaços de mantenir una humitat alta i una temperatura constant d'entre 14 i 15°C tot i no estar soterrat.

És en aquest celler que trobem una de les parts més impactants de tot el complex: la Catedral dels vins. Aquesta catedral és en realitat un magatzem de les ampolles de cada tongada, partint des de la de l'any 1862 fins a la més recent. Actualment hi ha 180.000 ampolles, del qual el 70% encara són bevibles. En aquesta zona les fotografies amb flash estan prohibides ja que podria fer malbé el color del vi a causa de l'agressivitat d'aquest tipus de llum. Aquest magatzem es troba sempre a la més absoluta foscor excepte quan entra algú; només llavors s'encenen unes bombetes de poca potència del sostre. Tot el celler està compost per passadissos amb arcs que fan la funció de portes separadores dels diferents espais. Trobem bótes a tots es passadissos ja que encara ara aquest celler està en us per les condicions tan bones que encara és capaç d'assolir.

Celler de 1883

Aquest celler no està en ús actualment, és més aviat un museu per tenir en compte com es treballava antigament amb les tines. Aquesta és la idea a la que van arribar els amos del celler ara fa 11 anys, quan van decidir restaurar aquest espai i fer rèpliques exactes de les antigues tines. Es troben 12 tines de roure americà de grans dimensions.

Edifici San Vicente

Aquest és, després de la Ciutat del Vi, l'edifici més nou, datat de l'any 2000. en aquest celler es treballen 1500 hectàrees, de les quals 220 són propietat de Marqués de Riscal.

Només entrar trobem a mà esquerra la sala on es produeix la primera fermentació. En aquesta sala es disposa de 151 tines de 21.000 Kg de capacitat cadascuna. La sala d'elaboració té el terra vermell ja que aquest color s'associa a l'activitat a la que aquesta està destinada, la segona fermentació. Dins, trobem 76 dipòsits de 17.000 litres cadascun. Aquesta cambra sempre es manté a una temperatura constant de 14°C. La sala de bótes trobem 20.000 bótes de 225 litres de capacitat cadascuna. En total el celler compta amb 37.000. Aquest edifici és doncs, espaiós, nou i tecnològic, tot el contrari que els altres dos edificis que ja s'han citat.

Centre de vinoterapia – un espai destinat a la tranquil·litat

Al costat de l'edifici de La Ciutat del Vi trobem un edifici rectangular, d'aspecte simple i de línies rectes. Es tracta del centre de vinoterapia afiliat al complex on els clients de l'hotel poden gaudir de massatges, spa i piscines, a més de diversos tractaments anti-estrès fets amb raïm o vi. Aquest edifici compta amb 1.000 m² de superfície útil.

La Ciutat del Vi – Hotel de Frank Owen Gehry

Aquest edifici és el que ha donat a conèixer a escala mundial els cellers Hereus del Marqués de Riscal. Es tracta de l'edifici anomenat Ciutat del Vi i signat per Frank O. Gehry. Aquest edifici es troba al poble de Elciego, a 22 Km de la ciutat de Logroño, situat a 451 metres sobre el nivell del mar i amb 1.025 habitants. Es tracta doncs, d'un poble amb cases de pedra amb una gran església a la seva part més alta.

La part exterior

Els principis convencionals estructurals han estat reconsiderats des del punt de vista de l'estabilitat, l'organització, la regularitat i la repetició, de manera que es seguissin els conceptes bàsics de l'arquitectura irregular.

La Ciutat del Vi compta amb quatre nivells: en el primer hi ha la recepció i una cafeteria; en el segon, les habitacions; en el tercer el restaurant i per últim en el quart pis, una biblioteca amb solàrium.

Els materials utilitzats en la obra han estat bàsicament l'acer inoxidable, la pedra arenisca, que és típica de la zona; i el titani tintat.

L'edifici se'ns presenta com una composició de prismes rectilinis que floten sobre el terra gràcies a tres columnes que suporten tot el pes. I a sobre d'aquestes prismes trobem plaques de titani de color rosat, or i platejat, fent referència així als colors de la marca: rosat del vi, or de la malla de l'ampolla i platejat de la càpsula amb la que l'ampolla és vestida. Aquestes plaques s'anomenen canubis, i tenen una forma corbada, sent ones que es barregen amb l'ambient i s'integren a ell.

- *Integració en el medi*

A primera vista es pot arribar a pensar que l'edifici no s'integra gens en l'ambient i ser acusat de massa estrofolari, però si ens fixem bé en els detalls podrem comprovar com Gehry va cuidar molt la integració i la fusió amb el medi on es troba.

Les ones que fan els diferents canubis i els seus colors pastel fan que l'edifici es barregi amb l'aire i amb els colors del cel: a la part inferior de l'edifici les línies són rectes, al igual que ho podria ser la terra, però com més amunt puja l'estructura, més recargolada es torna, com el vent o els núvols.

Frank Owen Gehry ha donat una gran importància a l'espai exterior de l'edifici, a les seves vistes i a la llum que entra, ja que per totes les cambres podem aconseguir grans vistes a les vinyes i al poble. En tot moment, l'arquitecte no ha volgut restar protagonisme a l'església, ja que creu que l'obra de l'home mai ha de treure importància a l'obra de Déu. Per aquesta raó, Gehry va fer construir l'edifici en un nivell inferior al de l'església i va prohibir la seva il·luminació durant la nit, ja que així cridaria massa l'atenció.

Primera estructura – prismes rectilinis i finestrals

Com ja s'ha comentat, l'edifici es sustenta a partir de tres grans columnes, les que acullen a les escales i als ascensors de l'edifici. Aquestes columnes no només condueixen les càrregues verticals a la cimentació sinó que també aporten la estabilitat lateral i la resistència a les càrregues horitzontals.

Adjuntes a aquestes columnes hi ha unes altres amb una forma peculiar. Al igual que tota aquesta primera estructura, són prismes rectilinis amb un triangle com a base i amb una posició inclinada. Aquestes columnes ajuden a suportar una petita part del pes de l'edifici però no hem d'oblidar que només ajuden, ja que les puntes d'aquestes es troben a la part inferior de les cambres que sobresurten de la forma bàsica de l'edificació.

Aquesta primera estructura, que correspon a totes les parets rectes de l'edifici, està feta de pedra arenisca. En total hi ha més de 1.000m² de finestrals, tots ells diferents entre sí, sent o bé rectangulars, triangulars, trapezoïdals o romboïdals. Estan emmarcats per uns marcs fets d'acer galvanitzat i alumini i recoberts després per fusta de Bolondo de com a mínim 4 centímetres de gruix.

Segona estructura – canubis de titani

Encara que els canubis ⁸no tenen una càrrega massa important respecte a la resta de la construcció, i degut a les seves complicades formes poden provocar l'efecte vela, concentrant el vent en zones molt concretes. Aquestes càrregues s'aconsegueixen traslladar a l'estructura principal a través d'uns perfils d'acer que queden subjectats a l'edifici o directament al terreny. I és que de fet, les formes d'aquests canubis van haver de ser estudiades en túnels d'aire i dissenyats amb especial atenció.

Les bigues metàl·liques corbes que subjecten els canubis estan distribuïdes per tot l'edifici per no crear cap punt crític en quant a forces i esforços es refereix. Gràcies a la triangulació de les bigues, s'aconsegueix repartir millor el pes i que aquestes assoleixin una resistència més alta.

Els canubis estan fets en realitat d'acer inoxidable, mirall i titani tintat. En total hi ha 20 canubis a la façana repartits de la següent manera: 1.000 m² de color daurat, 700 m² de color rosat i 1.700 m² en color platejat.

Durant la seva fabricació, els treballadors havien de ser especialment primmirats ja que qualsevol defecte al canubi seria fàcilment visible, ja que ambdues cares són visibles a l'edifici.

La part interior

L'interior de l'edifici ha estat dissenyat també per Frank Owen Gehry, des de la distribució de tots els espais fins als més petits detalls com ara les cortines, les làmpades i els capçals dels llits. Tots els espais que es troben a l'interior són espais senzills i elegants per no destacar per sobre de les línies corbes, les parets inclinades i el paisatge exterior, que són els veritables protagonistes de l'edifici. En general, els terres estan recoberts per fusta d'Auró i tant les parets com els sostres són de cartró- guix pintat de RAL9010. Només trobem aquests materials modificats en zones molt puntuals, i per adequar-se millor a l'espai existent.

- *L'entrada*

L'entrada a aquest edifici se'ns presenta com una passarel·la, on a cada costat hi ha testos cúbics amb un arbret rodó dins. Sempre jugant amb les formes geomètriques que després acaben d'explotar-se a la façana de l'edifici. El terra és del mateix color que la pedra arenisca de les parets rectes, per fusionar-se amb elles. Les portes per entrar al edifici són de fusta, seguint l'aspecte de les finestres. Tenen un gruix d'uns 20 cm i pesen notablement.

- *Planta baixa: el rebedor i la cafeteria*

En el rebedor podem trobar a mà esquerra el mostrador fet amb plaques de coure, al igual que la paret que hi ha just darrera seu. No es tracta d'un rebedor especialment gran, però molt ben il·luminat per la llum natural que entra pels grans finestrals. Ens trobem doncs, amb un espai on les parets d'obra escassegen per deixar pas a grans estrades de llum a través dels vidres. Dels sostres penjen tres làmpades d'acer

⁸ Com s'ha dit anteriorment, és el nom que se li dona a cada placa de titani tintat.

inoxidable de formes irregular, afegint un aspecte modern i elegant a la cambra. Dos butaques vermelles acompanyades d'una taula baixa acaben d'omplir aquest espai de recepció i espera.

La cafeteria es troba a la mateixa planta, pujant un parell d'esgraons. És una cafeteria no molt gran, amb les parets laterals folrades de prestatgeries estretes amb ampolles de la casa. A la part interior hi ha unes 8 taules i seguidament es passa a la terrassa que està especialment orientada al poble de Elciego i a la seva església.

- *Primera planta: les habitacions*

L'hotel compta amb 43 habitacions, de les quals 33 són considerades Gran Deluxe i Premium Deluxe, mentre 9 són Executive Suites i una única i exclusiva Suite Gehry. En aquests edifici però, només es troben 14 de les 43 habitacions que hi ha en total, tenint la resta a l'edifici annex a aquest, compartint espai amb l'spa de vinoteràpia. Les habitacions estan totes equipades amb televisors LCD de Bang & Olufsen amb sistema digital interactiu, telèfon amb tecnologia IP i accés Wifi a tot el recinte.

De les habitacions cal destacar el seu capçal, que a totes és igual. Aquest, recobreix tota la paret, a diferència dels convencionals, que només ocupen la part inferior. Aquests capçals han estat desenvolupats amb programes especials ja que les parets que recobreixen estan corbades cap a dues direccions diferents. L'acabat dels capçals està fet de fusta d'Auró als laterals del llit, igual que les taules de nit que incorporen la mateixa corba que la paret. La part central està feta de cuir amollit amb escuma interior.

Tots els llits estan encarats de manera que als seus peus tenen els grans finestrals irregulars amb vistes al poble o a les vinyes. El mobiliari continua sent senzill per deixar el protagonisme a l'arquitectura tant interior com exterior.

- *Segona planta: els restaurants*

Els restaurants de l'hotel són un punt clau per qualsevol sibarita, ja que contenen amb el comandament a la cuina del cuiner José Ramón Piñero, el qual va ser el primer cuiner riojà a ser premiat amb una estrella Michelin.

Un dels restaurants es diu *Restaurante Gastronómico Marques de Riscal*. Aquest restaurant treballa l'alta cuina, fusionant tradició i vanguardia. Conta amb 11 taules, amb preferència de reserva per als allotjats a l'hotel. Just darrera d'una petita barra de bar, trobem un ampoller dissenyat per Gehry. Aquest element tant decoratiu com funcional va causar més d'un maldecap als encarregats de fer el vitrall ja que a causa de la seva forma corbada va ser realment complicat fer tancar hermèticament les portes. Les làmpades de la cambra són obra de Gehry i Bernejo, que van treballar plegats en el disseny del mobiliari.

El segon restaurant el trobem continu a l'anterior, separats per una porta de vidre amb marcs de fusta. Aquest, es diu *Bistró 1860*, i és que estem davant d'un restaurant que ofereix la gastronomia més tradicional de la Ciutat del Vi. A l'estiu obra la seva terrassa, que ofereix vistes espectaculars al poble i a la Serra de Cantàbria.

Ambdós espais tenen uns sostres de 8 metres d'alçada i són molt espaiosos.

- *Tercera planta: la biblioteca - lounge*

Aquesta tercera i última planta és d'ús exclusiu dels allotjats a l'hotel. Es tracta d'una sala destinada a la lectura i al confort. Està equipada amb una llar de foc recoberta de plaques metàl·liques en la seva part més externa. Sofàs i butaques de pell acompanyades per taules de vidre vesteixen aquest ambient, il·luminat per les làmpades dissenyades per Gehry, que es poden trobar per tot l'interior de l'edifici. D'aquí s'accedeix a una terrassa amb para-sols de color cru i mobiliari exterior de làmines de fusta. Aquesta part de l'edifici està inspirada en el coll de l'ampolla, de manera que presenta una mena de cúpula amb aquesta forma a la seva part més alta.

Cellers del futur

Degut a la evident repercussió que tenen aquestes singulars catedrals del vi sobre la població, no només entesa del vi sinó que també sobre gent aficionada, ha fet que firmes productores de vi de tota la península prenguin exemple del que esta passant a les diferents parts de la Rioja. Ha començat ja, d'aquesta manera, una onada de nous cellers firmats per grans arquitectes de prestigi, que donaran una nova imatge als seus vins i a la manera d'entendre la viticultura.

Antión- inauguració a la tardor del 2009

L'arquitecte: José Marino Pascual

El nou celler Antión està sota la firma **Proconsol**, i està culminant la seva inversió de 18 milions d'euros en la seva implantació en la denominació d'origen Rioja a través de la construcció de les seves instal·lacions a la població riojana de **Elciego**. El celler tindrà capacitat per produir un milió de litres de vi a l'any tenint 14.000 m² de superfície construïda.

L'edifici



Com els anteriors cellers, **Antión**, és un celler d'aspecte treballat, avantguardista, dissenyat per guardar en el seu interior la màgia del seus vins i apostar per una imatge innovadora que fa alhora de cartell publicitari dels seus productes.

Es tracta d'un edifici que presenta un edifici central de forma esfèrica i grans dimensions, en la cúpula del qual hi ha uns panells que funcionen com a

obertures que aconseguen frenar la incidència dels raigs del Sol.

Les parets més exposades a la llum solar han estat dotades d'un revestiment especial per mantenir una temperatura constant a l'interior. La major part de la seva superfície està soterrada, per aconseguir com anteriorment s'ha comentat, unes condicions prou adients per la cria dels vins. Aquestes zones van emergint de la terra de maneres diferents, de manera que la nau d'elaboració presenta en la part sud, gairebé la totalitat del seu volum mentre que en la part nord, només es pot apreciar el seu naixement.



La nau que conté el magatzem de la matèria prima i la planta d'embotellatge protegeix del sud la nau de cria en ampolla que queda soterrada. Aquesta sala compta amb columnes el·líptiques que serveixen per delimitar els passadissos. En total, l'edifici té quatre nivells, disposant la zona social de la planta baixa i de la primera planta, a més del soterrani. D'aquesta manera, la part que queda a la superfície, és, com en altres casos s'ha vist, la zona de recepció del públic, administrativa i comercial. A més a més, el celler compta amb un petit hotel de tan sols 12 habitacions i un restaurant que serà gestionat pel "*Gran Restaurante Imperial Montesol*".

Pel que fa al material, Pascual ha optat pel formigó per a l'estructura



central de l'edifici, feta amb pilars i bigues complementades amb murs de càrrega o pantalles de formigó armat. L'eix del celler és un cilindre, on hi ha la zona d'elaboració.



De la seva part interior, cal destacar el gran espai creat en el nivell entremig del celler, en el passadís de les visites, el qual s'eixampla en l'eix central per donar lloc a un esplèndid menjador amb vistes sobre la sala de

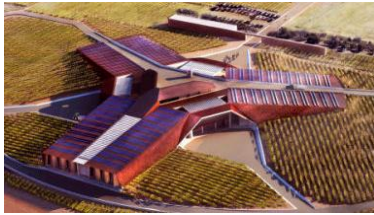
criança en bótes i amb la sorprenent perspectiva de la sala d'elaboració. Dins del celler, tenen una vital importància les curvatures que s'adapten a la forma tan irregular que presenta el terreny on està situat l'edifici.

Portia – inauguració sense determinar

L'arquitecte: Norman Foster

Els cellers Portia, que formen part del **Grup Fastino** i que duren la firma de **Norman Foster**, estaran localitzats a Gumiel de Izan, Aranda del Duero. En total es destinaran 25 milions d'euros a la seva construcció i contarà amb 10.000 m² de planta. Encara no se sap amb exactitud la data de la seva inauguració, però les obres estan programades per fer finalitzades durant l'any 2009.

L'edifici



L'edifici està format per una sola fase, amb forma d'estrella de tres puntes i dividida en diferents zones. De fet, la seva peculiar forma està realitzada segons els tres grans moments de l'elaboració del vi: la fermentació en dipòsits d'acer inoxidable, la criança en bótes de roure i finalment la criança i envelliment en ampolles. Aquests moments defineixen els tres volums de la construcció, controlats per un centre d'operacions al cor de l'edifici.

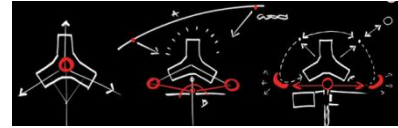


Els materials utilitzats també han estat especialment triats, ja que estan en relació amb aquells que son inherents al procés de producció del vi: formigó, acer i vidre.

L'estructura està dividida en tres plantes, les quals estan dissenyades per aprofitar la gravetat en el processés de formació del

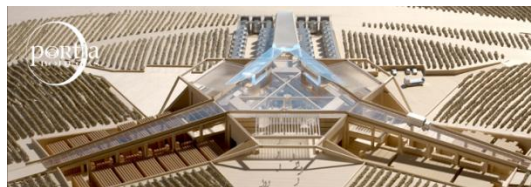
vi i així no fer malbé el gra. Per aquesta raó, l'edifici s'ha adaptat a la topografia natural del terreny.

Al igual que les demás cellers, Portia també té zones soterrades, com ara la zona de bótes que té capacitat per emmagatzemar fins a un total de 6.000 peces.



Primers croquis de l'edifici fets per Norman Foster

Un dels conceptes innovadors del celler és el de tenir un “**celler transparent**”, que permet visualitzar fàcilment tots els processos de l'elaboració, ja que l'interior del celler compta amb grans finestrals que aproximen al visitant al món del vi; i és que un dels objectius dels cellers Portia és desenvolupar activitats relacionades amb l'enoturisme.



**Altres mostres del moviment de
l'Arquitectura del Vi arreu del món**

IRIUS
per
Jesús Marino Pascual

2004 – Barbastro,
Osca, Espanya.



Viña Real
per
Philippe Mazières

2004- Cerro de la
Mesa, Rioja Alabesa,
Espanya.



Petra
per
Mario Botta

2007- Suverento,
Itàlia.



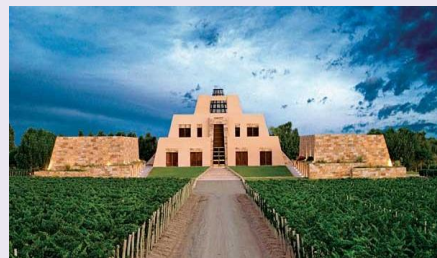
Weingut Loimer
per
Andreas Burghardt

2005- Langenlois AT,
Austria.



Catena Zapata
per
Nicolás Catena Zapata

1999- Agrelo,
Mendoza, Argentina.



Conclusions

Després d'haver vist en primera persona aquests edificis, i haver tingut la oportunitat d'haver parlat amb persones enteses en el tema, puc dir sincerament que si abans l'arquitectura m'agradava, ara, em fascina.

Cada sala, cada color triat tenen un per què en l'edifici, tot està estudiat i mirat al detall per a que la gent visitant es submergeixi de ple en el món de la viticultura alhora que es sent enormement gratificada per estar en un espai tan espectacular.

He pogut comprovar que cada arquitecte ha entès el concepte de celler d'una manera diferent, personal; afegint finestres, llum i vitalitat en espais que, en un principi havien estat entesos com a morts, freds i foscos. Han tingut la valentia de fer edificis de grans dimensions amb una funció molt concreta i precisa, de manera que a més de crear espais funcionals, vistosos i factibles en quant a publicitat, han creat espais que no entren en controvèrsia amb la natura, ja que la prenen de referència per distribuir les sales, aconseguir temperatures i humitats determinades i, en alguns casos, com a musa per a l'aparença externa.

Les grans Catedrals del Vi, com a molts llocs han estat anomenats aquests cellers, estan funcionant com a aparador de l'esperit de cada celler, de cada vi. Són anuncis publicitaris a gran escala, permanents i visitables. S'han convertit en un reclam turístic de gran potencial que no té la intenció de refrenar l'entusiasme que genera arreu del món.

Tot i que els sis cellers estudiats al llarg d'aquestes pàgines tenen aquests trets en comú, es podrien dividir en tres grups:

El primer, estaria format per aquells cellers en els que les sales d'elaboració, criaça i envelliment estan soterrades, a fi d'aconseguir aquelles apreciades condicions climàtiques adients pel vi. En aquests cellers, les finestres són escasses i la llum està totalment controlada. Gràcies a això, aquests edificis no compten amb cap mena de sistema de climatització, per la qual cosa, contribueixen a conservar el medi sense produir un impacte ambiental excessiu. Inclouríem en aquest grup, els cellers Baigorri, Darien i Juan Alcorta. Aquestes tres firmes han apostat per la innovació dels seus edificis a més de conservar aquell factor bàsic de funcionalitat, aconseguint d'aquesta manera, espais únics que a més a més, els han fet saltar al món de l'enoturisme, apropant-se a l'expert bevedor de vi i creant-ne de nous.

Encara que tots tres cellers han optat per vestir els edificis amb colors diferents, tots han tingut cura del color destriat per cada sala, aportant una sensació específica a cada cambra.

El segon grup estaria format per aquells cellers que han volgut conservar el mètode o l'aparença originària d'un celler, aquella imatge que a tots ens ve al cap al pensar en aquesta mena d'edificis. En aquest grup trobaríem els cellers de Marqués de Riscal i com no, Viña Tondonia.

Ambdues firmes han pensat que el vi s'ha de continuar fent com sempre s'ha fet, amb processos més o menys industrialitzats en cada cas, però sempre amb l'esperit de mantenir l'originalitat del Rioja. Tot i així, tots dos cellers han invertit en un edifici més modern, amb la funció d'acollir als visitants i fet per dos grans arquitectes: Frank Owen Gehry i Zaha Hadid.

El que els diferencia doncs, radica en la importància que han donat a aquests nous edificis que completen el seu ampli complex format per petits edificis centenaris. En el cas de Marqués de Riscal, l'edifici de La Ciutat del Vi va ser dissenyat i construït amb el clar objectiu d'acollir els visitants i introduir-se de ple en el nou món de l'enoturisme. L'hotel de Gehry compta amb centre d'spa i vinoteràpia, a més de amb diverses exclusives suites amb vistes al poble de Elciego. Ha estat una inversió totalment rentable i tot un encert per part dels amos, però ha estat un pensament o una decisió freda si tenim en compte la humanitat de la firma. Aquesta última afirmació s'entendrà millor després d'entendre la raó que va moure als amos de Viña Tondonia. En aquest cas i com ja s'ha explicat anteriorment, no es volia un edifici que cridés excessivament l'atenció i de fet, va ser encarregat a una arquitecte important totalment per casualitat. L'objectiu del pavelló de Hadid era simplement resguardar l'aparador restaurat i reflectir la nova generació que es feia càrrec del celler. Tots els edificis que formen el seu complex daten de segles diferents, de manera que cada generació ha anat deixant la seva empremta i no podia ser d'una altra manera, que els actuals encarregats de la firma fessin un edifici que reflectís els nous temps del segle

XXI. Aquest petit edifici doncs, no es va fer amb l'objectiu de fer més caixa, sinó que va ser promogut per una raó més sentimental i de principis.

El tercer grup estaria format per aquells cellers que han tingut l'objectiu primordial de ser edificis espectaculars, saltant-se algunes normes bàsiques de l'elaboració i conservació del vi. En aquest grup inclouríem al celler Ysios, ja que clarament no ha tingut en compte les condicions climàtiques necessàries. I és que Calatrava ja va ser criticat anteriorment per no adaptar-se bé a l'entorn, per fer edificis paral·lels a les funcions que ha de tenir. Calatrava a demostrat que aquestes crítiques eren certes, ja que a diferència dels cellers del primer grup, Ysios no té un nivell per sota del superficial, de manera que per aconseguir mantenir la temperatura s'han necessitat uns grans canons que deixen anar regularment vapor d'aigua. Aquest fet fa que l'edifici, a més de l'import que comporta mantenir un edifici d'aquestes característiques, hagi d'afegir el cost de tot aquest sistema de climatització.

Un altre factor contraproduent és el fet de situar la zona de bótes just davant del gran finestral protagonista de l'edificació. Recordem que el vi requereix fosc o una tènue llum quan està madurant a les bótes, però en aquest cas, a través del finestral entra una gran quantitat de claror. És cert però, que aquesta llum ha estat atenuada inclinant la vidriera de manera que no entra directament, però tot i així, em sembla un punt a millorar.

És cert però, que encara que l'edifici presenta aquestes desavinences amb l'entorn, externament s'adapta completament al medi. La seva forma sinusal es camufla amb la forma de la serra que té just darrera i els colors triats, juntament amb els materials, conjunten perfectament amb els elements que l'envolten.

Un altre detall que diferencia els cellers entre sí és la seva inspiració. Els cellers del primer grup tenen un origen natural, ja que els seus arquitectes han pres algun element de la natura com a model a seguir, mentre que els del segon grup s'han fixat en l'ampolla de la firma a la que donen imatge. En el cas del tercer grup, Ysios va ser inspirada en una filera de bótes, cosa que fa pensar que la seva perfecte harmonia amb la serra del seu darrera és gairebé casual.

Cal tenir en compte que els sis cellers han estat premiats amb el premi Best Of Wine Tourism, un premi que pretén fomentar el turisme enològic a vuit de les principals regions vinícoles del món: Bordeus, Bilbao- Rioja, Ciudad del Cabo, Mendoza, San Francisco- Napa Valley, Oporto, Maguncia- Rheinhessen i Florència. El concurs consta de diverses categories: allotjament, restaurant, arquitectura, parcs i jardins, art i cultura, serveis de turisme vinícola i finalment, experiències innovadores i pràctiques sostenibles de turisme vitivinícola. Juan Alcorta va ser premiat amb el Best Of d'Arquitectura l'any 2003; B. Baigorri, al 2005; Ysios al 2006; Marqués de Riscal a l'any 2007 aconseguint també el Best Of de parcs i jardins i el premi especial del jurat; Viña Tondonia amb el Best Of d'Art i Cultura al 2008 i finalment, Darien amb el Best Of d'Arquitectura al 2009.

Respecte al seu futur podria dir, i crec que estaria en el cert, que d'aquí un parell d'anys l'estrany serà trobar cellers amb aspecte tradicional ja que els nous edificis estan funcionant perfectament, fent augmentar les vendes tant al visitant com a escales més grans. A més a més, el fet de que siguin edificis ecològics en el sentit de que cap d'ells (o gairebé cap) no tenen un sistema de climatització, aprofitant les condicions que ofereix el propi sol, fa que tinguin un punt a favor seu, ja que estem vivint una època de constants canvis envers la ecologia de la maquinaria que utilitzem, de manera que es dona més valor a tot allò que no contamina en excés l'atmosfera.

Personalment, crec que l'arquitectura ha de ser entesa com una eina amb la que es pot treballar amb la personalitat, capaç de demostrar als demés el potencial de qualsevol persona. Gràcies a l'estudi de la construcció i l'aparença d'edificis es pot treure a la llum el millor de cada individu, de cada firma, per ensenyar-la a la resta de la humanitat i dir: *aquí estic, veniu a veure'm i em descobrireu.*

Aquest és principalment, l'argument en el que els amos dels diferents cellers mostrats s'han basat per apostar per aquest nou model de publicitat. I la qüestió és que els ha funcionat a la perfecció.

A més a més, l'oportunitat que han tingut aquests arquitectes de fer cellers avantguardistes, estic més que segura, crearà una corrent important al llarg de la història, al igual que un dia o va ser el modernisme o les grans esglésies de Roma. Espanya és ja un referent mundial en el món de l'arquitectura, i part d'aquest

reeiximent ha estat possible gràcies a ells, i és que haver fet un celler ja és un punt més en el currículum dels més grans arquitectes del món.

Em resulta difícil triar un celler concret perquè cadascun m'ha aportat alguna cosa, m'ha fet veure i entendre els espais com abans no ho havia fet. Cadascun té el seu què i la seva màgia interior, veient i entenent el vi des de punts de vista diferents. Tenen formes impossibles, acabats espectaculars i materials innovadors. L'única cosa que puc dir davant de tot això, és que espero que algun dia jo també sigui una arquitecte capaç de figurar a la llista de noms d'aquestes persones que han fet de l'arquitectura un art i del vi una beguda amb sentiment propi.

Bibliografia

Informació general

1. <http://es.wikiarquitectura.com/index.php?title=Portada>
2. <http://blog.darioalvarez.net/2009/04/20/arquitectura-de-buena-cepa-%C2%B7-espana/>
3. <http://elviajero.elpais.com/articulo/portada/suenos/arquitectura/vino/elviapor/>
4. <http://www.lariojacom.tv/>
5. <http://www.turismodevino.com/>
6. <http://www.ociocritico.com/oc/actual/canales/viajes/041008vinos.php>
7. <http://arquitecturacinco.blogspot.com/search/label/Bodegas%20Espa%C3%B1a>
8. <http://www.cvne.com/web/bodegas.php?bod=2>
9. http://www.architect.com/forum/threads.php?id=73714_0_42_0_C
10. <http://www.diariodenavarra.es/>
11. Per a l'elaboració del vi: *El a e i o u del vino*. Pedro Martínez Fernández. Editorial Alianza.

Informació específica

Darien:

1. <http://www.adictosalalujuria.com/2008/10/visita-bodegas-darien.html>
2. <http://www.darien.es/>

Juan Alcorta

1. <http://www.bodegasjuanalcorta.com>
2. *Tierras y Tempos de los grandes vinos II* - BBVA Patrimonios. Col·lección Leer Arquitectura. (p.134-141)
3. *Wineries II – Bodegas II*. H.Klkzkwski

B.Baigorri

1. <http://www.bodegasbaigorri.com/>
2. *Wine and design* – Sean Stanwick and Loraine Fowlow. Series Designer Lez Sephton (p.114-119)

Marqués de Riscal

1. <http://www.marquesderiscal.com>
2. <http://www.arqhys.com/articulos/frank-gehry.html>
3. <http://www.starwoodhotels.com/luxury/property/overview/index.html?propertyID=1539>
4. *Wine and design* – Sean Stanwick and Loraine Fowlow. Series Designer Lez Sephton (p.24-28)

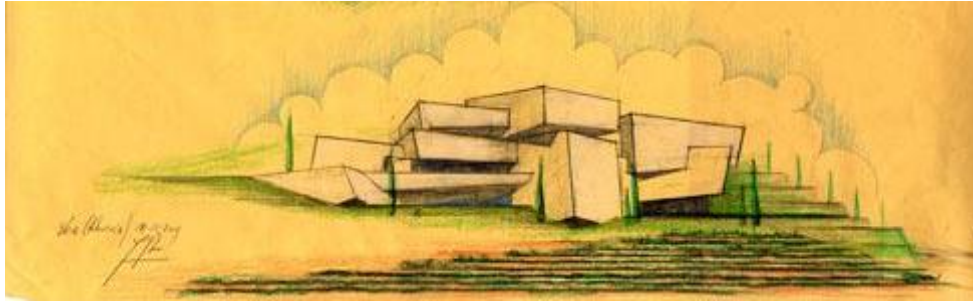
Ysios

1. <http://www.domecqbodegas.com/ysios/caste/ysios/bodega.php>
2. <http://www.arquitectura.com/arquitectura/inter/perfiles/calatrava/calatrava.asp>
3. *Architettura e vino- nuove cantine e il culto del vino*. Ed. Electra. Ad Esemplio. (p. 82-83)

Viña Tondonia

1. <http://www.lopezdeheredia.com/>
2. *Tierras y Tempos de los grandes vinos II* - BBVA Patrimonios. Col·lección Leer Arquitectura. (p.176-183)
3. Plànols facilitats per *Mc2arquitectura* i per María José López de Heredia.

ANNEX



“Moderna, funcional i integrada a l’entorn, l’Arquitectura del Vi es converteix en un símbol de la qualitat y la projecció dels vins espanyols; però també en un nou reclam turístic per a les zones rurals i una nova forma de negoci pels empresaris vinícoles”.

J. Velázquez, “Turismo Rural de diseño”, OC Viajes.

Annex 1. L'Elaboració del vi

Vinificació en blanc

De la collita al premsat

Les varietats blanques es solen **recol·lectar** abans de que el raïm arribi a la seva maduresa total. El fet de collir el raïm en un punt o en un altre de la seva maduresa farà que el vi resultant sigui un vi sec, semi dolç, dolç o bé licorós.

Després de fer la recol·lecció s'ha de transportar el raïm el més ràpid possible al celler ja que no es vol perdre cap de les qualitats del raïm acabat de collir, evitant que els grans s'aixafin entre si a fi de que el most flueixi correctament i no es desaprofiti.

El següent pas i ja dins del celler, és l'**espremuda**. En aquesta etapa tant la pell com la polpa són separades. En l'**escorregut** se separa el suc alliberat en l'espremuda. L'escorregut és un dels punts més delicats, ja que es tracta d'una operació difícil de realitzar, que si es dur a terme d'una manera incorrecta té com a conseqüència la pèrdua de qualitat. El raïm es fa passar per aquestes dues etapes abans de passar per la premsa per obtenir un most més net i per tant, de més qualitat.

Així doncs, el següent pas és el d'obtenir el suc o most del raïm restant a partir del premsat, on el raïm és aixafat per una premsa després de ser espremut i escorregut.

Del premsat a l'embotellament

Un cop ja s'ha passat el raïm per la premsa cal separar les parts sòlides del most resultant en un recipient de manera que es decanten els suc. Aquest procés s'anomena **desfangat** i també comprèn el període de temps que el most s'ha de deixar reposar per a que comenci la fermentació.

La fermentació produeix un alliberament de calor i de anhidrid carbònic degut a l'acció d'uns llevats que conté el propi raïm. Avui en dia la majoria de fermentacions es desenvolupen a temperatures controlades, aconseguint així la transformació dels sucres en alcohol d'una manera lenta i continuada, que donarà com a resultat una enorme càrrega aromàtica al producte final. De tant en tant i durant la fermentació, el vi s'ha d'anar canviant de dipòsit per decantació ja que sinó es podria reduir.

Després del llarg procés de fermentació, que pot durar entre 6 i 24 mesos depenent de si es tracta d'un vi de Criança o bé, d'un Gran Reserva, passem a la filtració, on s'eliminen possibles residus sòlids resultants de la fermentació.

L'embotellatge és una operació relativament recent en la història del vi. Es va començar a dur a terme quan va ser possible l'elaboració de vidres forts i consistents a més d'econòmics. Actualment la mida estàndard per a les ampolles de vi és de 750 ml.

Després de l'embotellatge en ampolles, el contacte que té el vi amb l'aire és pràcticament nul ja que el vidre és impermeable a l'aire i és justament per aquesta raó que el vi deixa d'envellir i d'oxidar-se. En alguns casos, l'oxigen dissolt en el vi pot provocar reaccions químiques d'oxidació fenòlica que produeixen el que s'anomena *malaltia de l'ampolla* i aquesta està considerada com un defecte del propi vi.

Un cop segellada l'ampolla amb el tap de suro, el vi es comercialitza amb uns preus que dependran majoritàriament, del temps en que ha estat fermentant.

Períodes mínims de criaça:

TIPUS DE VI	TOTAL	BOTA	AMPOLLA
CRIANÇA			
Blanc i rosat	24 mesos	6 mesos	La resta
negre	24 mesos	6 mesos	La resta
RESERVA			
Blanc i rosat	24 mesos	6 mesos	La resta
negre	36 mesos	12 mesos	La resta
GRAN RESERVA			
Blanc i rosat	48 mesos	6 mesos	La resta
negre	60 mesos	24 mesos	La resta

Vinificació en negre**La fermentació**

En l'elaboració dels vins negres és important la separació de la part llenyosa del raïm, per passar posteriorment a l'espumada. Un cop feta, el most es passa a uns dipòsits dels quals es deixa el 20% aproximadament la de seva capacitat sense omplir, ja que quan el vi fermenta la pasta augmenta de volum i arriba a ocupar part de l'espai buit.

Durant la fermentació i per acció del llevat, els sucres se separen en alcohol i es desprèn àcid anhídrid carbònic; al mateix temps les matèries colorants de la pell es dissolen en líquid i el gas carbònic després empeny cap amunt les pells per formar una barrera superior anomenada *barret*.

Aquest *barret* s'ha de remullar amb el mateix most en fermentació per activar l'extracció del color. Aquesta operació es realitza normalment amb bombes i rep el nom de remuntat. La temperatura de la fermentació no ha de superar els 30°C.

Fermentació malolàctica

Quan l'enòleg ho creu oportú, el vi es treu dels dipòsits on abans es trobava per passar-lo a uns altres dipòsits, on es duu a terme el que s'anomena *fermentació lenta o malolàctica*. Aquesta fermentació, que de fet és la segona part del procés on finalitza la fermentació, dura entre 10 i 12 dies depenent de la temperatura. En aquest procés, l'àcid màlic es transforma en làctic. Posteriorment el vi serà premsat (en els vins blancs el premsat és fa just després de l'espumada, a diferència dels negres), se separaran les parts sòlides i s'obindrà el líquid.

Aquest líquid serà premsat de nou per obtenir un vi de més color, taní i astringència. El líquid obtingut després del premsat són transportats a la alcoholera. Allà és on s'extrau l'alcohol restant, l'àcid tartàric i l'oli de les llavors del raïm.

Filtració i destinació

Amb els traspastos de dipòsits el que s'aconsegueix és que les parts sòlides del raïm i del líquid quedin al fons dels dipòsits i així s'aconsegueix un vi més net i lliure d'elements sòlids. Al traslladar-lo de dipòsits contínuament s'evita que les substàncies sòlides alterin el líquid baixant-ne la qualitat final.

Arribats a aquest punt, el vi es classifica i es destina a l'embotellatge o a la criaça en fusta (bota) per continuar fermentant.

Condicions d'emmagatzematge

A l'hora de servir els vins, els negres tenen una temperatura òptima més alta que els blancs, però per regla general, a l'hora d'emmagatzemar-los han de reunir unes condicions semblants.

Temperatura

Les ampolles han de ser guardades a una temperatura d'entre 10 i 13 °C i fins a 15 °C si predominen els vins negres. Si la temperatura és més alta provoca reaccions indesitjables i espatllen el vi mentre que una temperatura més baixa impedeixen l'evolució d'aquest.

Humitat

El nivell d'humitat ha d'estar entre el 70 i el 75%. Un ambient excessivament sec promou l' evaporació i reseca els taps propiciant les fuites. Els excessos d'humitat fan malbé l'estètica de les ampolles, les etiquetes es desenganxen i es destrueixen i es facilita la proliferació de microorganismes que poden acabar afectant al vi.

Per mantenir el nivell d'humitat es poden col·locar recipients amb aigua, regar el terra en cas de que la humitat descendeixi, o eliminar els elements absorbents.

L'espai

No ha d'haver corrents d'aire però si una moderada ventilació, evitant els canvis bruscos d'aire i l'entrada de fum i olors. S'ha d'evitar també la insolació sent la millor orientació per a aquest espai, el nord. S'evitarà també els focus de gran potencia, tant naturals com artificials. Són ideals els focus de llum dispersa, de poca potència i d'intensitat freda. Cal tenir en compte però, que avui en dia, un celler ben il·luminat no és sinònim de penombra. Les parets han de permetre un perfecte aïllament tèrmic i acústic. El terra seria convenient que fos d'algun material que absorbís la humitat ja que el terra compleix una funció higromètrica.

Un detall a tenir en compte és el referent a les vibracions. Els equilibris fisicoquímics i biològics del vi es veuen alterats pels moviments bruscos i les vibracions. Per tant, l'espai on s'emmagatzema el vi ha d'estar allunyat d'ascensors, maquinaria industrial, sistemes de climatització, electrodomèstics, etc.

Per últim cal tenir en compte que les ampolles han d'estar en posició horitzontal, ja que si el vi no està en contacte amb el suro es seca.

B. BAIGORRI



“Innovació i tradició s'uneixen en un projecte que desenvolupa tot el seu programa d'elaboració en un edifici singular, capaç d'integrar-se en l'entorn on es situa, ennoblint el paisatge que l'envolta”

Inaki Aspiazu Iza

Biografia de l'arquitecte: Iñaki Aspiazu Iza



Iñaki Aspiazu Iza va néixer a Bergara, Guipúscoa, al 1955 i va estudiar Arquitectura a l'Escola Tècnica Superior d'Arquitectura de Madrid, acabant la carrera al 1980. Un any després va fundar l'Estudi d'Arquitectura IAI a Vitòria. Al 1989 va rebre el premi *Olaguibel* d'arquitectura, seguit del primer premi del concurs nacional d'idees per la Ronda de Circumval·lació Vitòria- Gasteiz, y el primer premi per al concurs per a la rehabilitació del Palau de Justícia de Vitòria (aquests dos últims al mateix any, al 1990).

Aspiazu Iza va fer també l'arquitecte encarregat de dissenyar una torre per a la firma vinícola Muga, finalitzant l'obra al 1995.

Algunes de les seves obres

1987

Facultat de filologia i Geografia de la UPV (Vitòria)



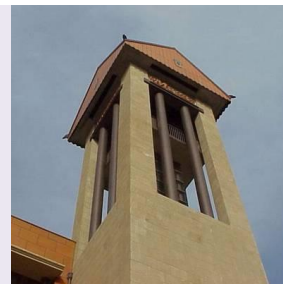
1993

Poliesportiu (Elciego, Àlava)



1998

Torre dels cellers Muga (Haro, La Rioja)



Altres elements per crear la imatge del celler

Símbol i ampolla

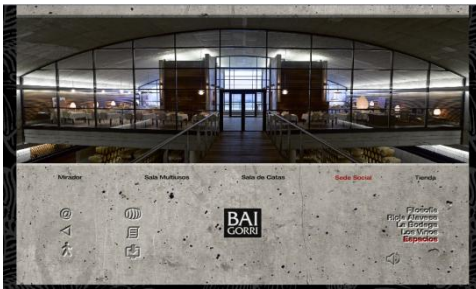


El símbol el celler no és més que el seu propi nom, el de Baigorri, dividit en dues parts: BAI – GORRI. Aquesta última part es situa a sota de la primera, i amb lletres blanques rectes i simples sobre un fons negre, transmet elegància i minimalisme. Aquest símbol és fàcilment relacionable amb l'esperit del celler, ja que en el seu mirador les línies rectes són les protagonistes, a més dels colors blancs i negres com a contrast.

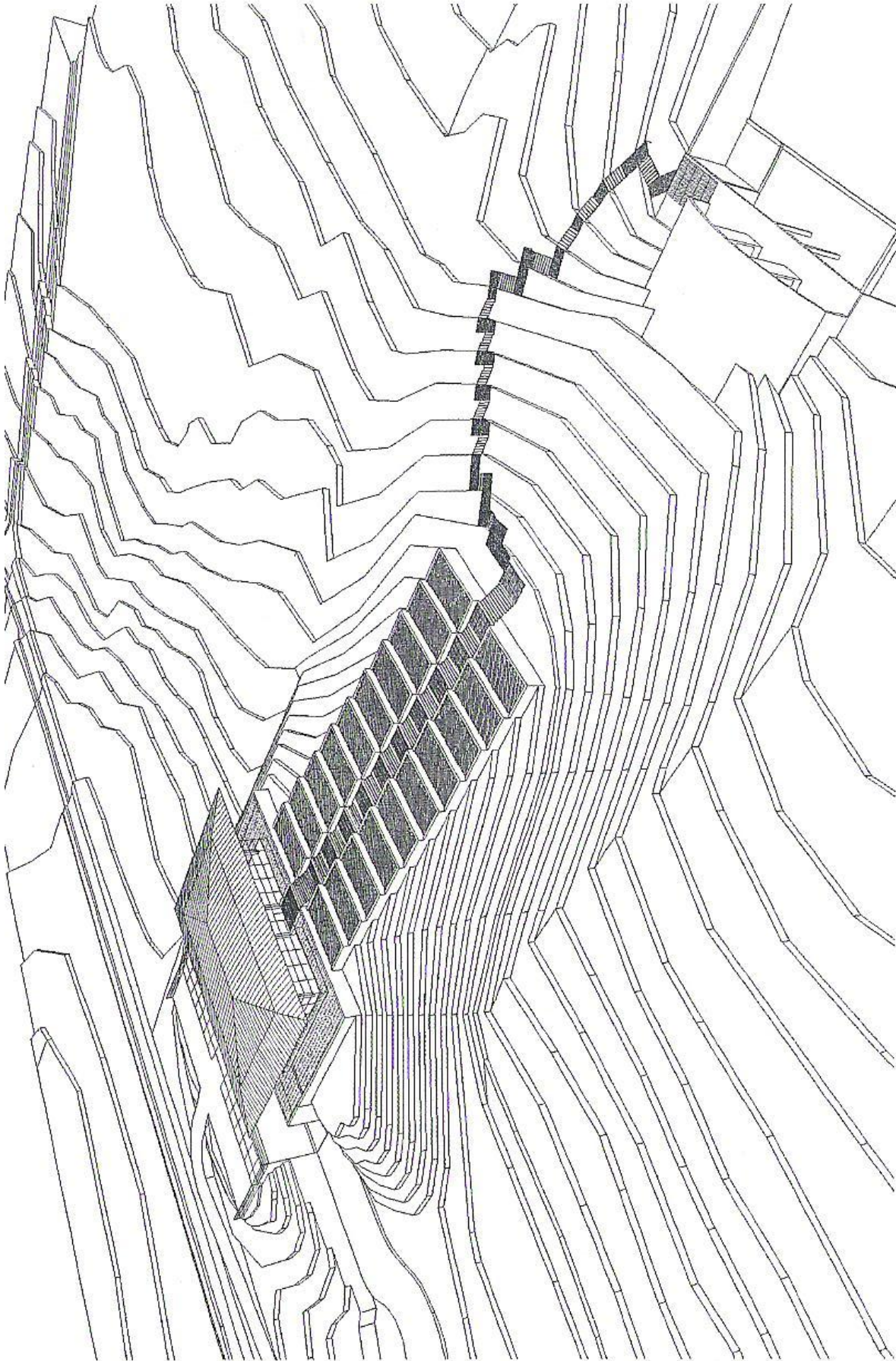
Durant l'estudi del celler i del mateix símbol, se'ns és evident que els colors predominants són el negre, el gris i el blanc; i pot ser és per aquesta raó, que aquests són també els colors presents en les ampolles, que presenten a l'hora un aspecte minimalista a causa de les seves etiquetes amb pocs ornaments.



Web del celler



El web que presenta aquesta firma reflexa completament l'esperit avantgardista de B. Baigorri, ja que presenta un aspecte idèntic al de l'edifici. Una gran placa de formigó gris rep al visitat, qui pot anar obrint diferents finestres amb informació diversa fent que aquesta placa de formigó es mogui deixant veure les diferents àrees del celler. Les imatges que es presenten a la part superior de la pantalla poden ser mogudes de manera que es pot veure la totalitat de la sala sense moure's de la cadira. Tot això va acompanyat d'una melodia i del so estrident que emet el formigó en xocar contra si mateix. El web transmet un esperit de força, elegància i minimalisme que impacta a qualsevol que el veu.



JUAN ALCORTA



“ Un edifici modernista exclusivament al servei del vi, que compta amb els processos d’elaboració més innovadors però que al mateix temps conserva les arrels dels tradicionals cellers riojans. Juan Alcorta es va col·locar així, a la avantguarda dels cellers i va donar pas a una nova cultura del vi”

Arquitectura de vanguardia al servicio del buen vino – Via Mihelin

Biografia de l'arquitecte: Ignacio Quemada



Ignacio Quemada va néixer a Logroño, La Rioja, a l'any 1963. Va estudiar arquitectura a l'Escola Técnica Superior d'Arquitectura de Madrid, graduant-se l'any 1989. Just després d'acabar la seva carrera, va participar ajudant a fer alguns projectes, no només a nivell nacional sinó també per als EEUU.

Al 1992 va començar a treballar per l'arquitecte Rafael Moneo, però va deixar aquesta feina sis anys després per establir el seu propi despatx d'arquitectura a San Sebastián.

A part de la seva feina al despatx, Ignacio Quemada també ha participat en nombroses xerrades en universitats i escoles d'arquitectes, i ha participat en diversos cursos i jornades especialitzades.

La majoria dels seus projectes construïts són fruit de projectes fets per diversos concursos públics i aquests, han rebut nombrosos premis tant nacionals com estrangers.

Algunes de les seves obres

2004

Sede de la empresa Tuc Tuc



2005

Centro Temático del Vino (projecte fet per a l'Ajuntament de Logroño)



2008

Centro de la Cultura de La Rioja (Logroño)



Altres elements utilitzats per crear la imatge del celler

Símbol i ampolla

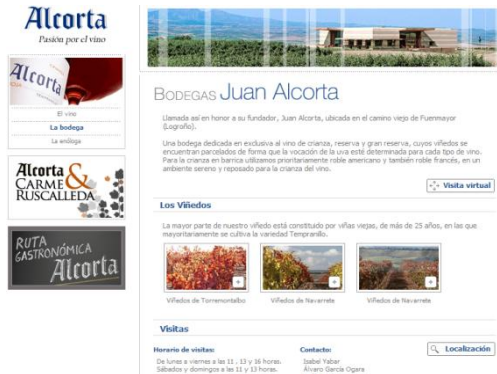


El símbol del celler no és més que el propi nom escrit amb una lletra elegant, antiga. Tot i així, els celler compta amb un altre símbol distintiu en el que només es llegeix Alcorta amb una lletra més moderna, amb punxes a les puntes de cada lletra. En les ampolles trobem al costat d'aquest segon símbol, les lletres A i J dins d'un cercle, tot en color platejat, com si es tractés d'algun escut. Els colors utilitzats són el blau i el blanc en els dos primers casos.

Les ampolles Juan Alcorta tenen una presentació discreta, ja que les etiquetes són blanques amb, depenent de quin vi sigui, els tres símbols abans citats. Les capsules són platejades o daurades depenent del vi, si és reserva o criança.



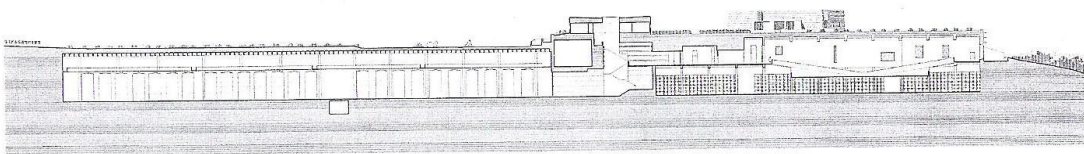
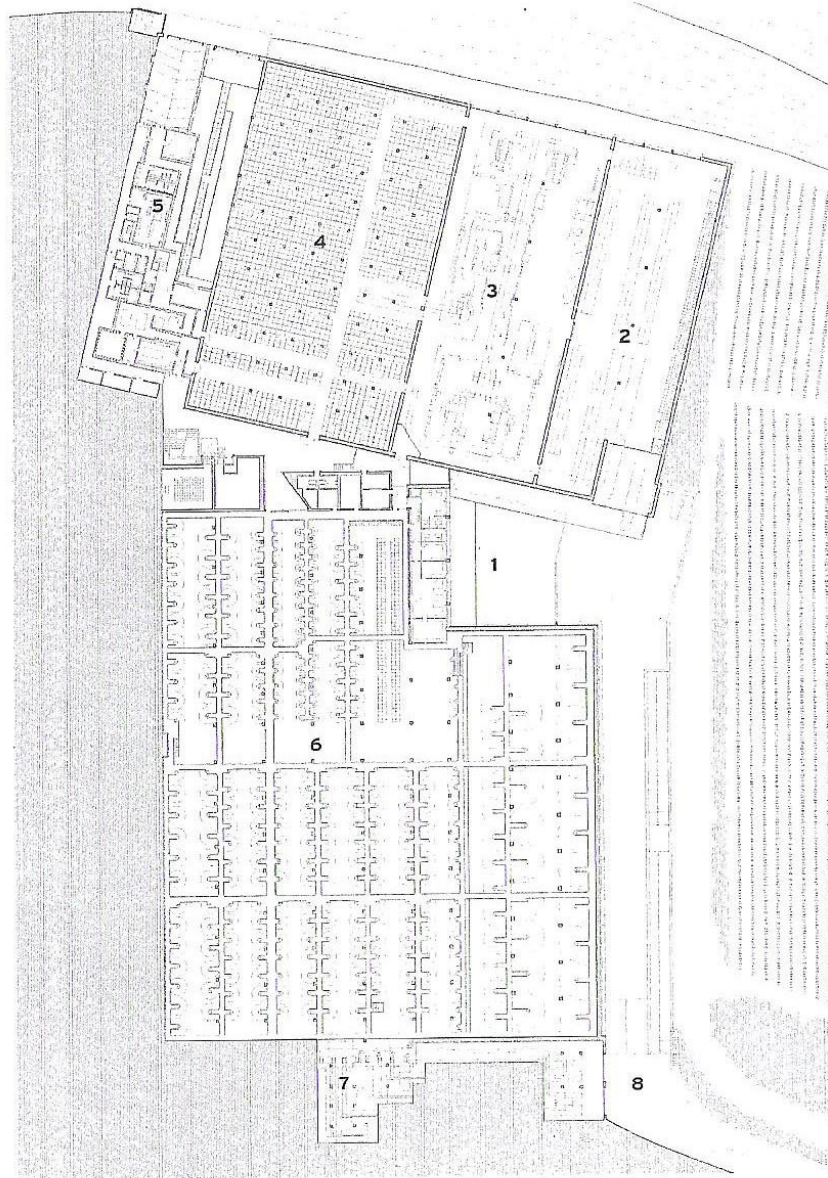
Web del celler



El web, al igual que les ampolles, presenta un aspecte discret, amb el fons blanc i sempre amb imatges amb colors vius encapçalant la pàgina. Les fotografies de l'edifici són presents en algunes de les diferents finestres que es permeten obrir, però no en totes, cosa que ens indica que no donen una importància excessiva a l'edifici sinó que el protagonisme el prenen els seus vins.

L'ARQUITECTURA DEL VI

- | | |
|-----------------------------|------------------------------------|
| 1. Service yard | 1. Patio de maniobras |
| 2. Storage | 2. Almacenaje |
| 3. Bottling line | 3. Embotellado |
| 4. Barrel cellar | 4. Nave de crianza |
| 5. Reception & wine tasting | 5. Recepción y sala de degustación |
| 6. Fermentation hall | 6. Nave de fermentación |
| 7. Grape reception | 7. Recepción de uva |
| 8. Vehicle entrance | 8. Acceso de vehículos |



VIÑA TONDONIA



“Viña Tondonia és un celler centenari que es troba a la localitat riojana d’Haro i que té alguna cosa màgica en el seu interior”

Viña Tondonia – Zaha Hadid



Zaha Hadid va néixer al 1950 a Bagdad, Iraq. Es va graduar en matemàtiques a la Universitat Americana de Beirut abans d'estudiar a l'Architectural Association de Londres. Després de la seva graduació, al 1977, va treballar a l'estudi d'arquitectura Office for Metropolitan Architecture, amb els que havien estat els seus professors: Rem Koolhaas i Elia Zenghelis.

Va ser Koolhaas qui li va presentar a l'enginyer Peter Rice, qui li va donar posteriorment molt de suport en totes les seves obres, encara que semblés difícils o massa complicades per construir. Al 1980 va establir el seu propi despatx d'arquitectura a la ciutat de Londres. Durant la dècada dels vuitanta, també va impartir classes a l'Architectural Association, a més de donar classes a diverses institucions molt prestigioses per tot el món, com ara: la Universitat de Harvard, la Universitat de Illinois de Chicago, l'Escola d'Arquitectura de Chicago, la Yale School of Architecture, New Haven...etc.

A més a més, Hadid, es va fer membre honorífic de l'Acadèmia Americana d'Art i Lletres i membre de l'Institut Americà d'Arquitectes. Durant aquella època era també, professora a la Universitat d'Arts Aplicades de Viena, Àustria.

Vivint a Anglaterra, Hadid va dissenyar, primer, un pont al riu Tàmesis, seguit per un museu i alguns palaus públics. Va aconseguir cristal·litzar els seves tendències al famós projecte de La Punta, un club social situat en el punt més alt del turó de Hong Kong. Va participar en nombrosos concursos de nous projectes arquitectònics, alguns d'ells realment innovadors, però molts d'ells no es van arribar a construir mai, com ara l'ampliació del Museu del Prado a Madrid o el Palau de la Òpera de la Badia de Cardiff, al País de Gales

Hadid va ser la primera dona a rebre el premi Pritzker d'arquitectura, a l'any 2004. Abans però, se li va concedir el premi CBE pels serveis a l'arquitectura. Al 2006 va rebre un graduat d'honor de la Universitat Americana de Beirut.

Actualment, el seu despatx de Londres compta amb 250 treballadors i es va fent més gran i poderós cada dia.

La seva arquitectura

Zaha Hadid té una arquitectura guiada per les seves emocions i la seva pròpia lògica. Es caracteritza per presentar els seus projectes d'una manera molt singular, com pintures que emfatitzen els plànols trencats i acolorits. A la seva arquitectura destaquen els volums primers, projectats, punxeguts que giren al voltant de centres excèntrics, en conjunts unificats. Durant la seva segona etapa, incorpora l'espiral a les seves obres.

Algunes de les seves obres

2007 (projecte)	Museu Regional de l'Art Mediterrani (Bahía de Sant Elia, Cerdanya , Itàlia)	
2007	Nordpark Cable Railway (Vienna, Austria)	
2008	Pabellón Puente (Saragossa, Espanya)	
2008	Chanel Contemporary Art Container (Xina, Hong Kong)	
2009 (projecte)	JS Bach Chamber Musical Hall (Manchester, UK)	

Altres elements utilitzats per crear la seva imatge

Símbol i ampolla



El símbol de la casa no és més que el nom del fundador, Rafael López de Heredia, seguit en la seva part inferior per el nom que va adquirir més tard la marca familiar: Viña Tondonia. El nom del fundador està escrit amb lletres sofisticades i d'estil antic mentre que el nom de Viña Tondonia té un aspecte més modern, amb lletres clares i de línies rectes. Ja des d'aquest punt es pot comprovar com diferents estils segons les generacions que han passat per la casa han deixat la seva empremta; es troben diferents estils que marquen diferents segles, com passa amb els seus diferents edificis.



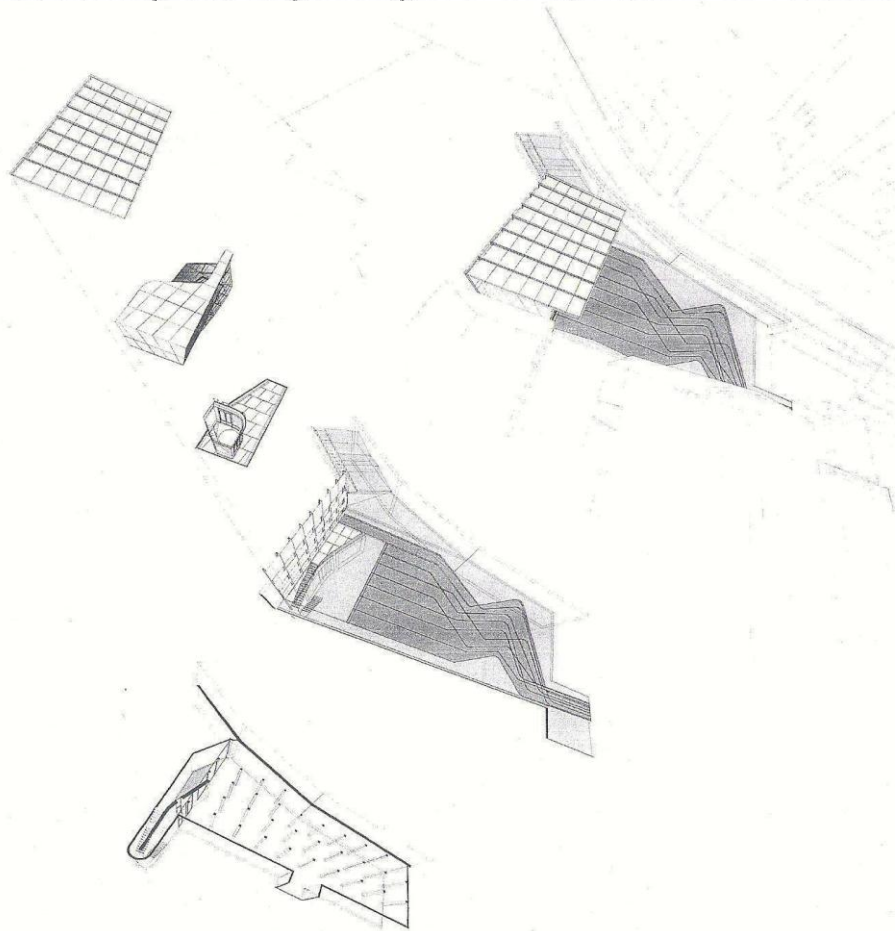
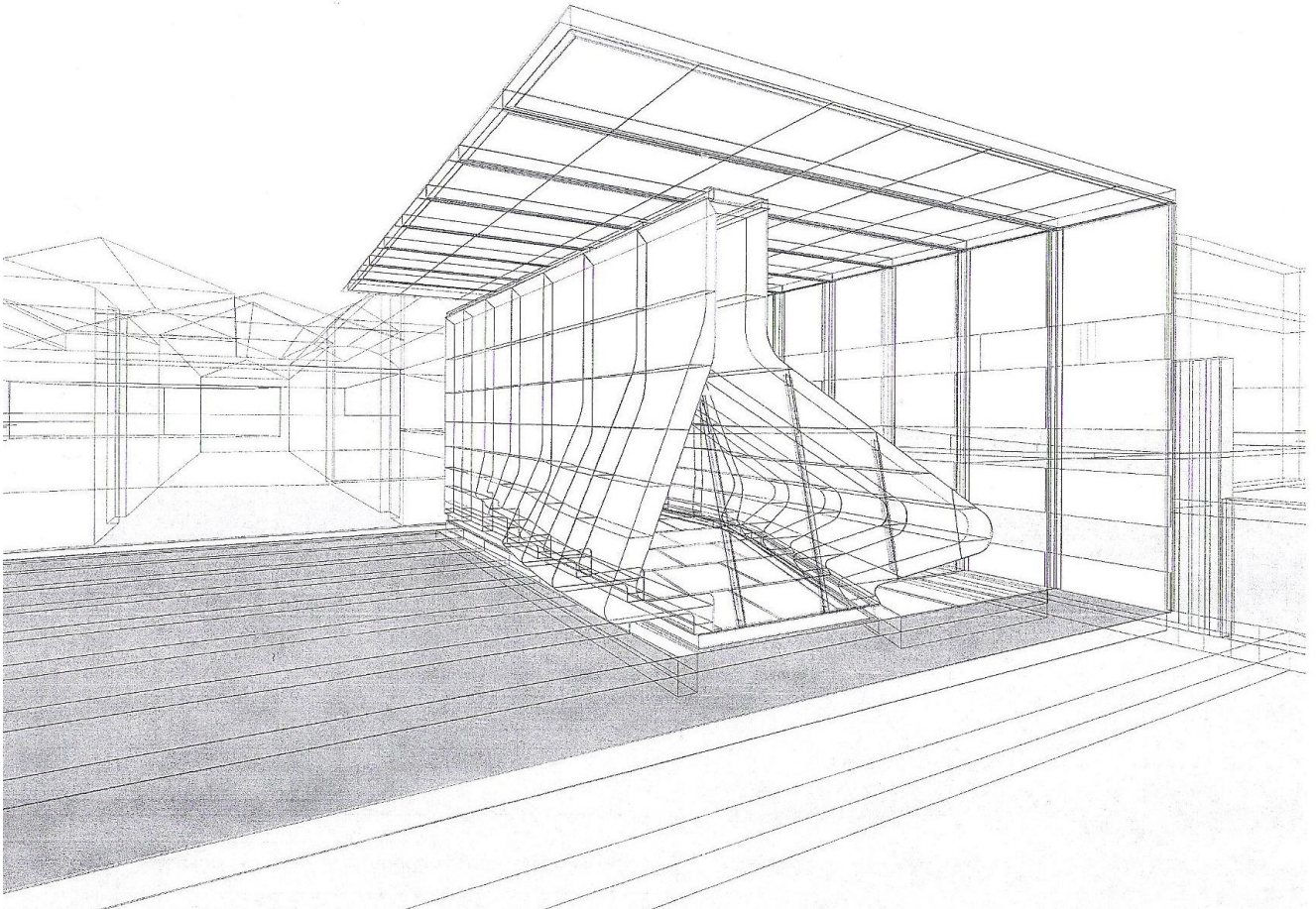
Les ampolles de la casa estan etiquetades seguint un estil com l'original, amb etiquetes d'aspecte antic amb el nom del fundador i el de Viña Tondonia. Les ampolles es presenten amb la malla daurada, que en un principi servia com una garantia per verificar que les ampolles no havien estat obertes durant el seu transport. Les etiquetes estan plenes de distintius que fa que la seva copia sigui més complicada. Això ho fan perquè fa anys es copiaven moltes marques de vi i es feien passar per les autèntiques. El Fundador va decidir doncs, posar tot de distintius per les etiquetes i les ampolles, cosa que encara ara es conserva.

Web del celler

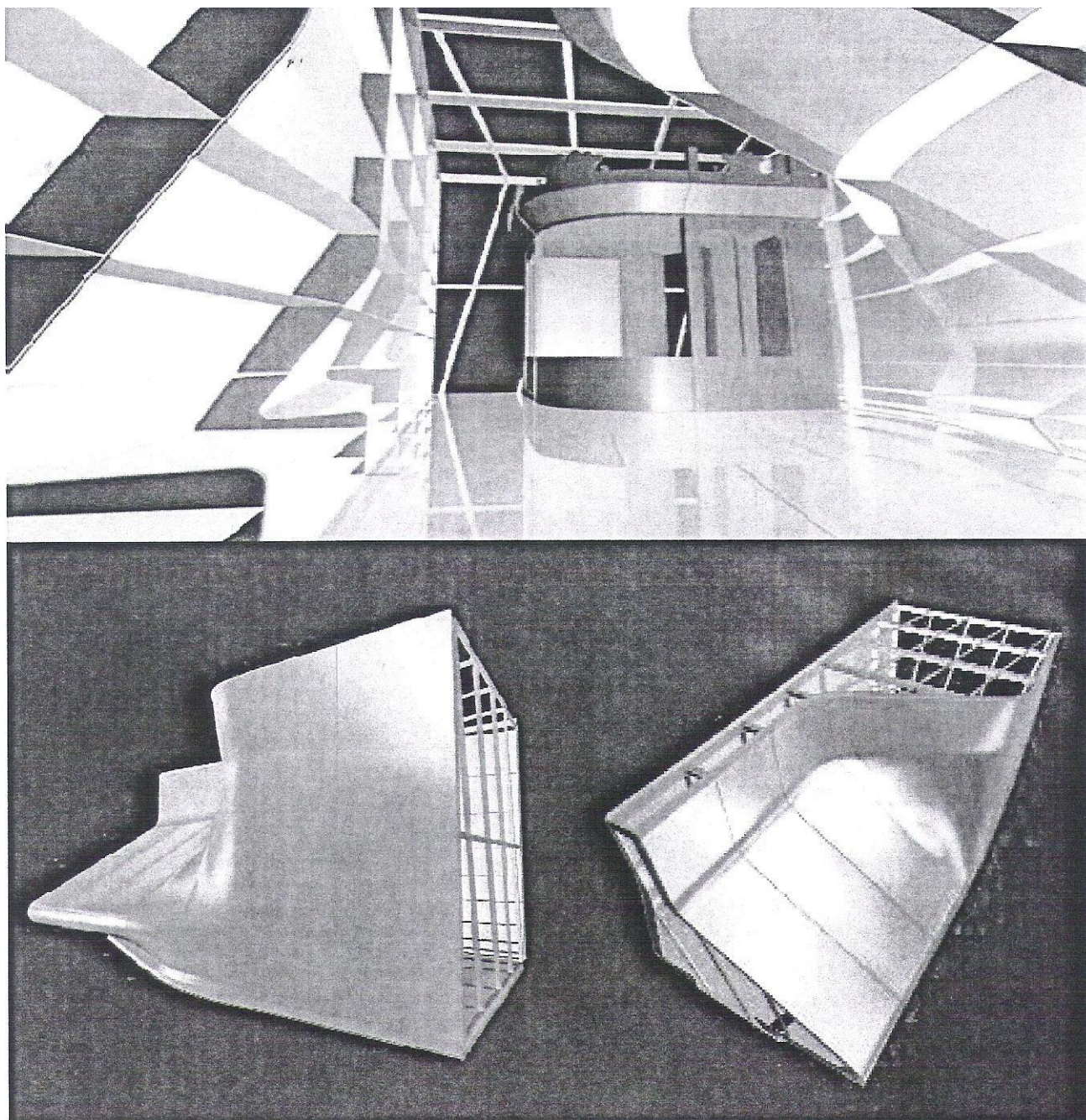


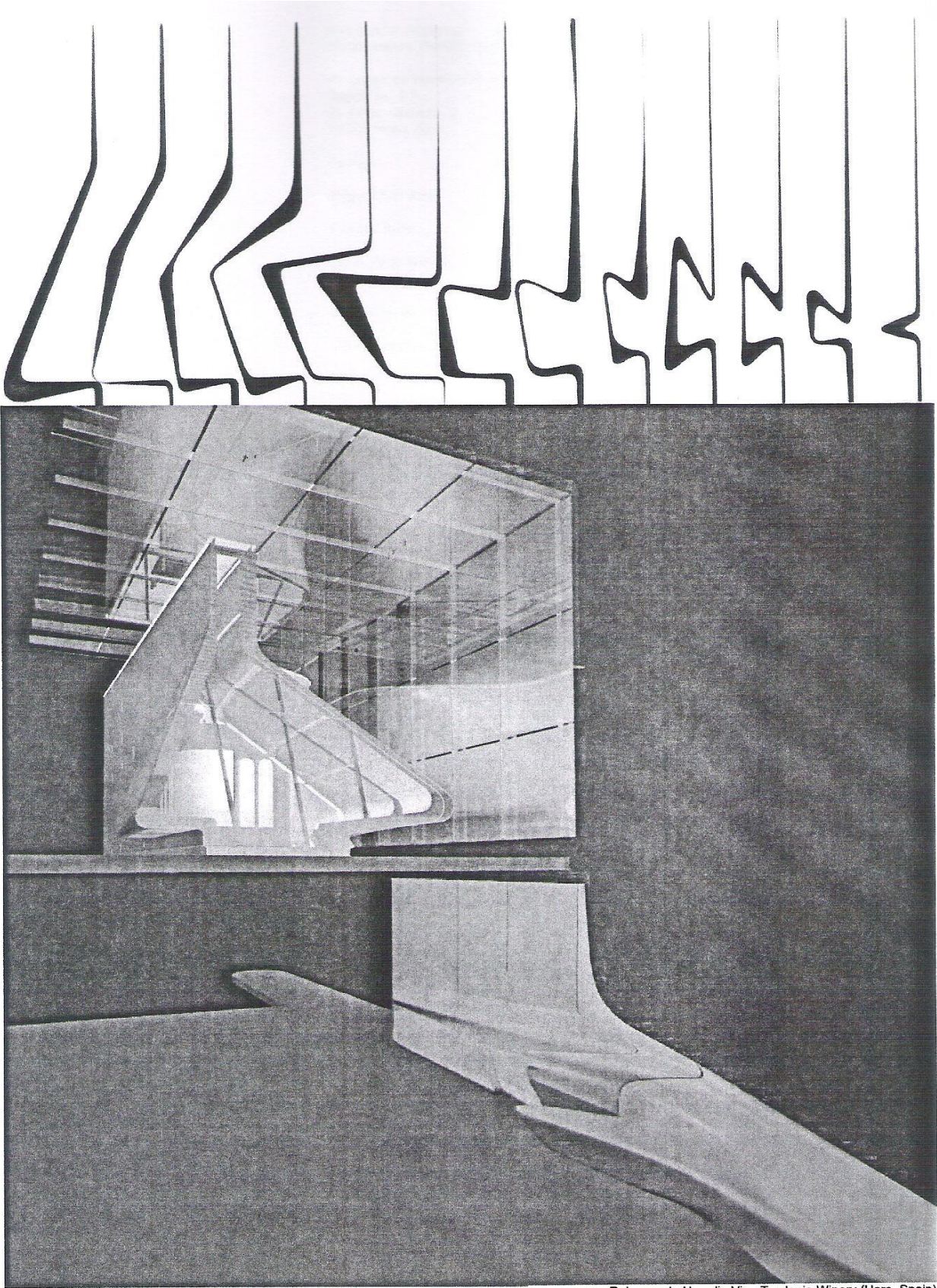
La web de la marca reflexa completament l'esperit de la família, més preocupada per conservar el procés d'elaboració i l'aspecte dels edificis tal i com els va deixar el besavi, que per el reclam enoturístic que en els darrers anys ha sorgit.

En totes les diferents finestres que es poden anar obrint des de l' inici trobem imatges del senyor Rafael en diferents llocs del celler i en canvi, només trobem dues úniques imatge del pavelló que dur la firma de Zaha Hadid, una altre prova del poc interès a aquesta mena de visites, i és que la M^a José, la besnéta de la que anteriorment s'ha parlat, diu i afirma textualment : *“Jo no venc enoturisme, jo venc vi”*.



Vista dels diferents nivells de l'edifici





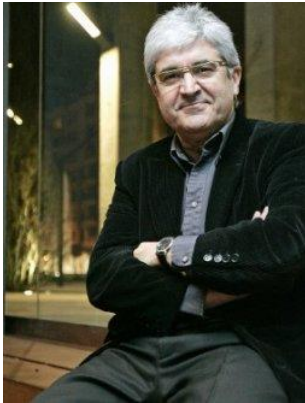
DARIEN



“El celler, obra de l'arquitecte Jesús Marino Pascual, es configura com un dels projectes més rellevants de la Rioja i neix amb una vocació que va més enllà de l'elaboració del vi”

*Diari digital, La rioja.com
(fragment traduït del castellà)*

Biografia de l'arquitecte: Jesús Marino Pascual



Jesús Marino Pascual va néixer a Liédena (Navarra) però actualment resideix a Logroño. De jove va formar part de l'equip de futbol del F.C.Barcelona, de manera que a l'hora que discutia, ara fa 35 anys, a la Universitat de Navarra sobre la retícula de Le Corbusier, continuava jugant al seu esport preferit. Però va arribar un moment en que el Barça el va fixar per al seu filial, obligant-lo a entrenar matí i tarda. Va ser aleshores que Jesús Marino Pascual va prendre la decisió de deixar el futbol per dedicar-se completament a l'estudi de l'arquitectura.

I és gracies a aquesta decisió que ara podem gaudir d'obres civils, vivendes i reconstruccions de castells que han estat capaços de crear una referència arquitectònica, incloent els cellers *Darien*, una de les propostes més avantguardistes de l'anomenat enoturisme. Entre altres obres, Marino

Pascual és el creador a Briones (La Rioja) del *Museu de la Cultura del Vi Dinastia Vivanco*. A més, és autor del celler Irius, situat a Barbastro, Osca. Darrerament ha estat treballant en el projecte del celler *Antión*, situat al poble de Elciego (Àlava), i dotat d'un espectacular cilindre de 31 metres d'alt on es tracta el raïm amb l'ajuda de la gravetat. D'aquesta manera, aquest arquitecte navarrès, ha deixat més que clar que el seu nom és equivalent a cellers avantguardistes, ja que amb *Antión*, han estat tres els cellers fets sota el seu nom i firma.

La seva arquitectura

Jesús Marino Pascual va afirmar en una entrevista feta per Gabriel Asenjo, periodista del diari de Navarra: *“Cuando hice esta bodega de Darien me recorrí La Rioja haciendo fotos a los ribazos para ver si daba con una referencia que me ayudara. Para no hacer algo artificioso, necesitas unas referencias en que apoyarte y necesitas vivir el momento creativo, un momento en el que todo lo que tienes almacenado en tu cabeza tiene que confluír con la intuición y establecer un orden y una imagen que traduce ese orden plasmado y casado en un todo. Y eso no se puede hacer más que con una concentración total en todo, desde el proceso de elaboración del vino a las dimensiones de una bodega o, si la bodega tiene un comedor, a las dimensiones de las mesas y a los recorridos de los camareros. Sólo con emoción esa concentración te puede llevar a dar un salto en el hecho creativo para que te lleve más allá de lo convencional.”*

Algunes de les seves obres

2003

J. Marino Pascual y Asociados. Arquitectura.



2008

Centre Tècnic Kaufil (Logroño)



Altres elements utilitzats per crear la imatge del celler

Símbol i ampolla



dissenyat per l'arquitecte.

El símbol de Darien està constituït per una línia recta que acaba en una espècie de garfi, per després continuar en el mateix tipus de línia del principi. Aquest símbol, que en principi és de color daurat, va ser inspirat en el dibuix d'una ala de papallona i també va ser

A l'hora de vestir les ampolles, Darien no dubta en vestir-les amb colors elegants, que donen un aspecte selecte al seu vi. Els colors dominants són el daurat i el blanc i en els casos dels seus reserva i selecció, els colors escollits són el negre o el gris, però sempre amb el daurat per al seu símbol.



Web del celler

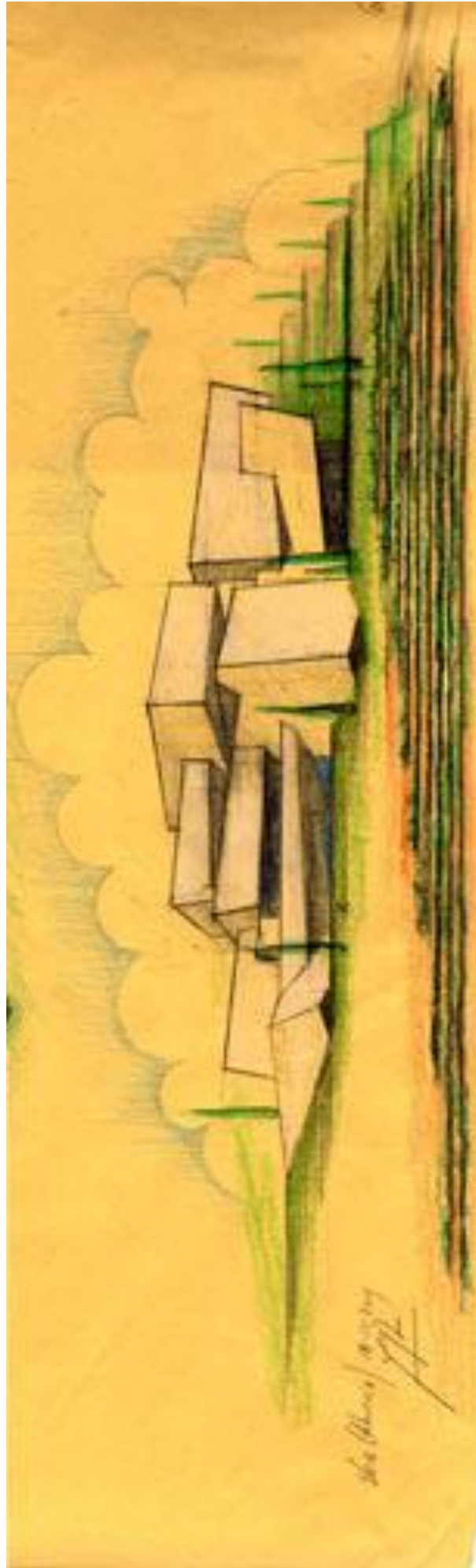


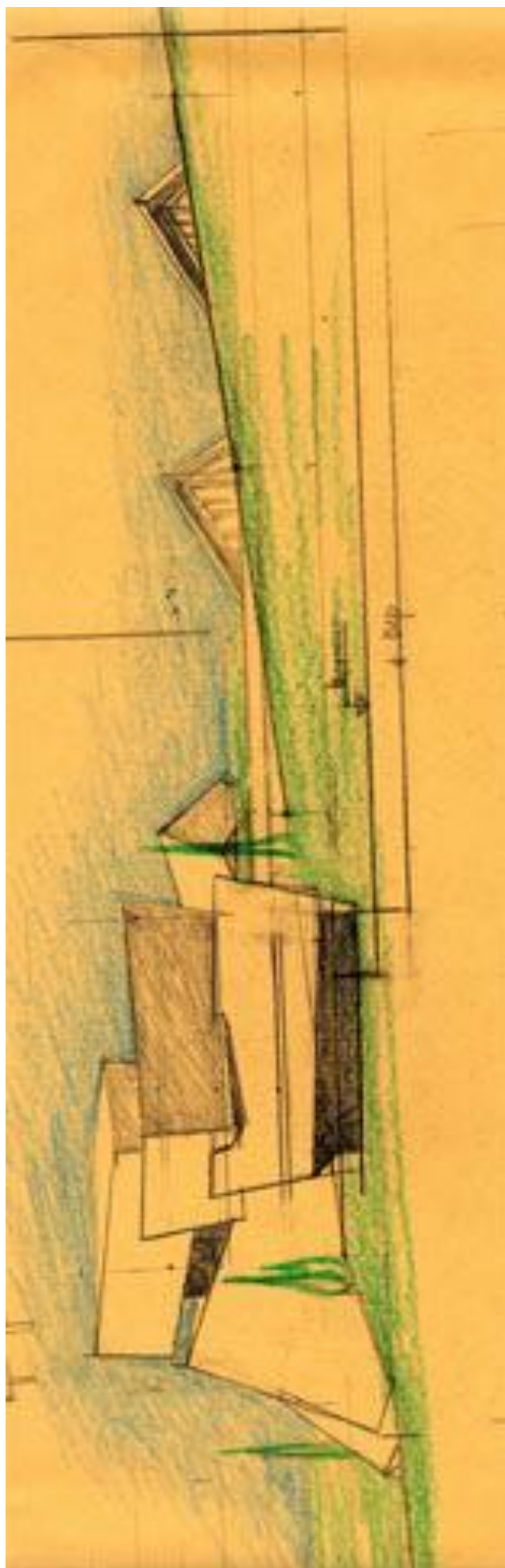
Visitant el web del celler es pot comprovar fàcilment com l'empresa està molt orgullosa de l'edifici on elaboren els seus vins, i és que de fet, ha estat el seu medi de publicitat. Movent-nos a través de les diferents finestres del web tenim sempre present la imatge de la façana de l'edifici en diferents moments del dia, però sempre acompanyada d'una gran majestuositat. Els colors predominants en el web són també els daurats - marronosos i els blancs. En tot moment és dona la màxima importància a l'aparença no només de l'edifici per la part exterior, sinó també per la interior, mostrant imatges de cada sala amb una

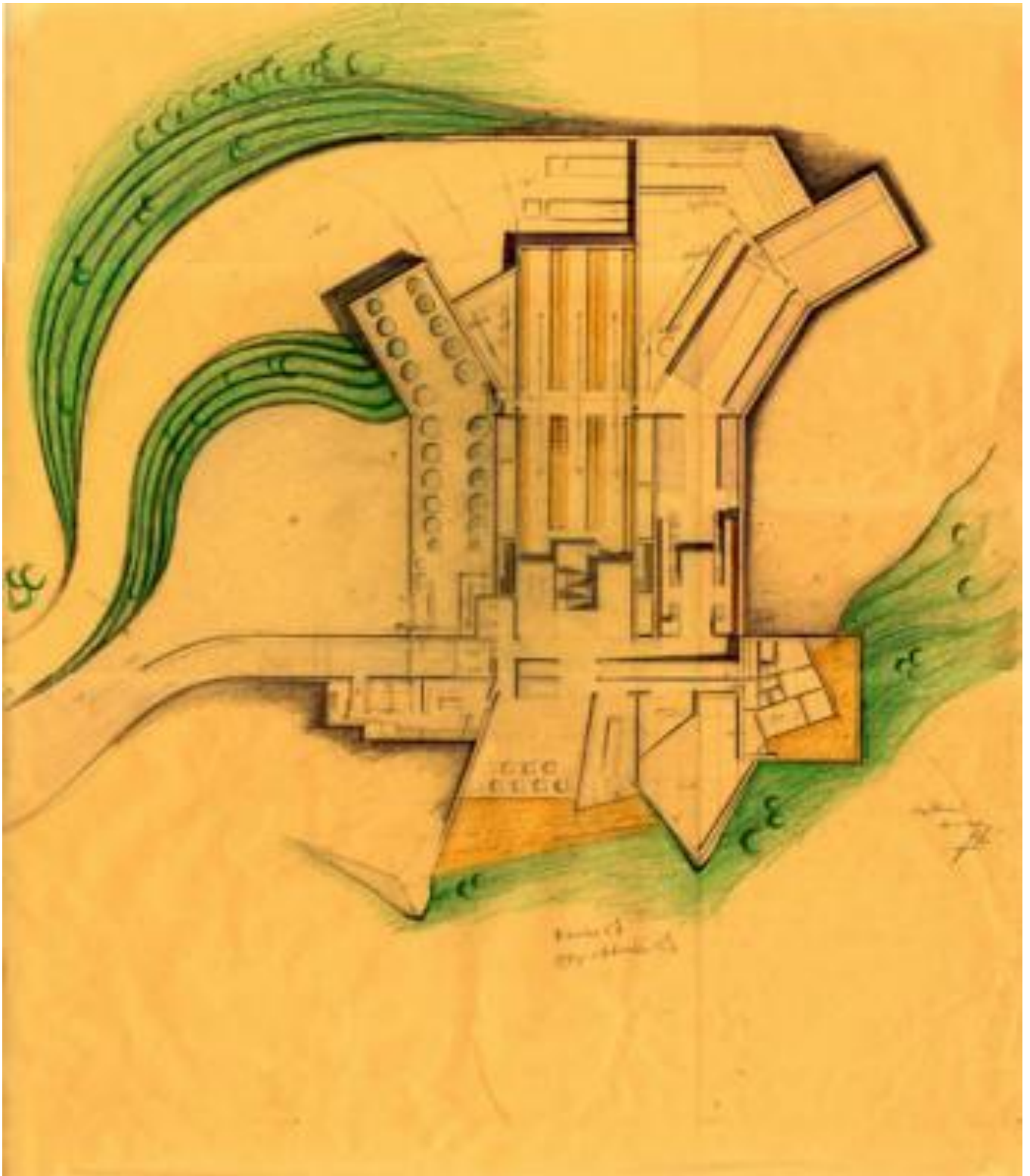
il·luminació excepcional.

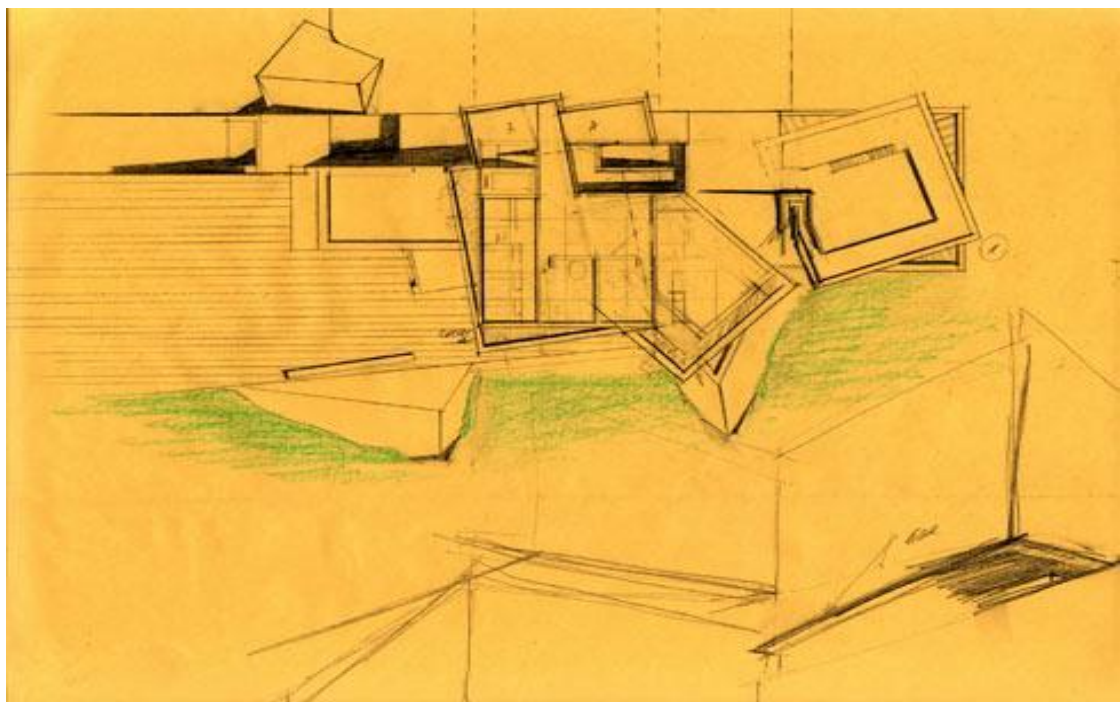
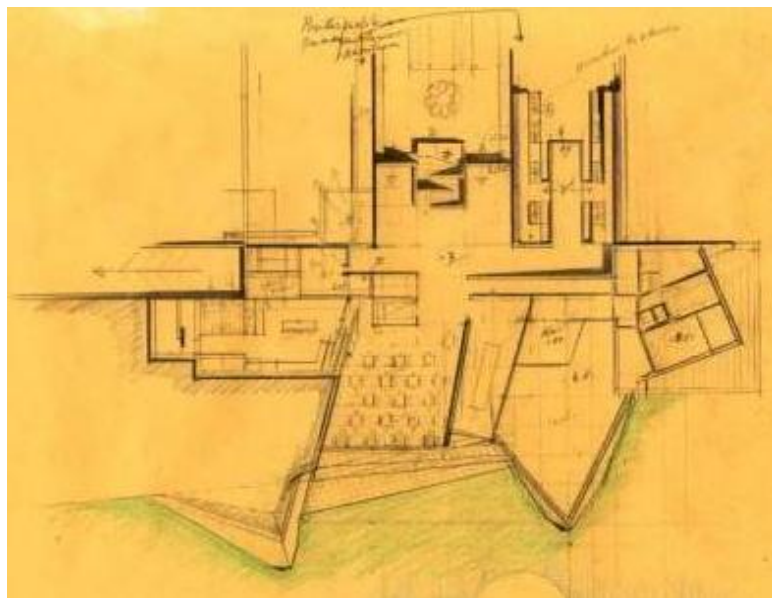
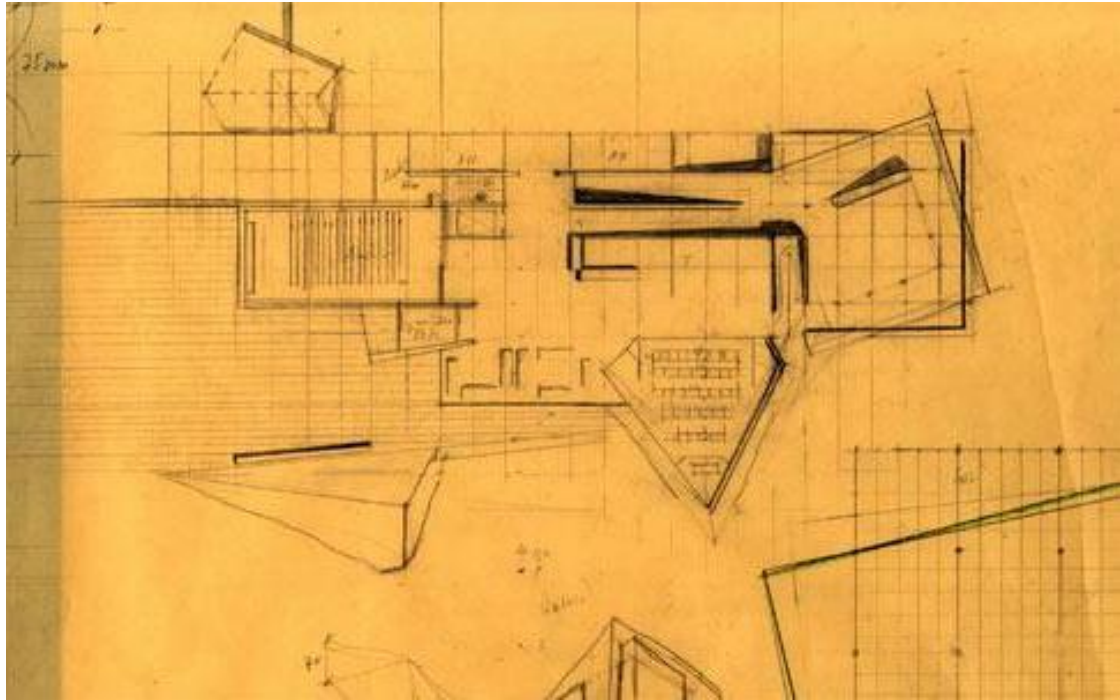


Roques que van servir d'inspiració a l'arquitecte









YSIOS



“En el celler Ysios ha quedat plasmat
la concepció formal de Calatrava, absolutament escultòrica, que
no s’oposa a la funcionalitat imprescindible en el procés d’elaboració del vi”

*Los nuevos templos del vino - Paseo por la Euskadi Vitivinícola
(fragment traduït del castellà)*

Biografia de l'arquitecte: Santiago Calatrava



Santiago Calatrava va néixer a Banimàmet, València, el 28 de juliol de 1951. La seva família, tant per part paterna com per materna, es dedicava a la exportació de cítrics, cosa que el va beneficiar a l'hora de conèixer altres països d'Europa.

Des de els vuit anys va estudiar a l'escola de Belles Arts, on va començar a formar-se com a dibuixant i pintor. Als tretze anys, la seva família es va enviar a París a través d'un programa d'intercanvi estudiantil i al tornar a València va acabar els seus estudis escolars a les Escoles Pia. Posteriorment es va matricular a l'Escola Tècnica Superior d'Arquitectura de València, on es va graduar com a arquitecte i on va realitzar un curs de postgraduat en urbanisme.

Calatrava es va començar a interessar llavors per les grans obres dels mestres clàssics i com desitjava ampliar la seva formació, es va traslladar al 1975 a Zurich, on va estudiar durant quatre anys enginyeria civil en l'Institut Federal de Tecnologia, on es va aconseguir graduar-se amb un doctorat al 1979.

Finalitzada la seva etapa d'estudis, va començar a treballar com a professor a l'Institut Federal de Tecnologia, on va començar a acceptar petits encàrrecs i a participar en concursos de nous projectes. Al 1983 se li va adjudicar la seva primera obra d'importància: L'Estació de Ferrocarrils de Stadelhofen, situada al centre de Zurich, on tenia establert el seu despatx. Un any després, Calatrava va dissenyar el pont Bac de Roda de Barcelona que va ser el primer pont que va començar a donar-li cert reconeixement internacional.

Calatrava va obrir el seu segon despatx a l'any 1989 a París, mentre estava treballant en el projecte de l'Estació de Ferrocarrils de l'Aeroport de Lyon. Dos anys després, va crear el seu tercer despatx, aquest cop a València. Allà va treballar en un projecte de grans dimensions, la Ciutat de les Arts i les Ciències. Gràcies a aquest projecte, el seu reconeixement internacional va augmentar enormement.

La seva arquitectura

Avui en dia, es considera a Santiago Calatrava com un dels arquitectes especialitzats en grans estructures. Contràriament al que és habitual en molts arquitectes, els quals amaguen les estructures dels seus edificis, Calatrava, com a enginyer que és, les converteix en elements essencials en elles mateixes.

La seva obra suposa una autèntica revolució, caracteritzada per la unió de l'arquitectura i l'enginyeria, que havien estat tractades separatament del segle XVIII. Calatrava suposa un retrobament amb la tradició constructiva de l'arquitectura, amb influències de Fernando Higueras, Jørn Utzon i Antoni Gaudí, i les arquitectures gòtica i romana. En un moment en que moltes arquitectures fan gala d'una gran venalitat, i moltes obres d'enginyeria fan ostentació involuntària d'una gran ordinarietat, Calatrava ha produït una gran influència en l'arquitectura contemporània.

Tot i així, Santiago Calatrava ha estat criticat en diverses ocasions per treballar amb una arquitectura poc funcional. Alguns detractors senyalen que Calatrava pretén dissenyar grans i espectaculars caixes que després omple amb major o menor fortuna, sense modificar el seu estil, que ha estat tractat de repetitiu, sense adequar-se a l'entorn en el que construeix, ni en allò referent a la climatologia, al propi paratge natural o a l'entorn arquitectònic on s'emmarca la nova construcció. Aquestes crítiques doncs, han estat donades perquè en alguns dels seus projectes, Calatrava s'ha fixat més en l'aspecte i l'espectacularitat més que no pas en la funcionalitat de l'edifici. Calatrava ha rebut diversos premis i reconeixements per la seva feina entre els que destaquen: el Premi Príncep d'Astúries de les Arts (1999), el Premi Nacional d'Arquitectura (2007) i a més a estat nomenat *Doctor Honoris Causa*⁹ en dotze ocasions.

⁹ Títol honorífic que dona una universitat a persones eminentes. Aquesta designació s'atorga principalment a personatges que s'han destacat en certs àmbits professionals que no són llicenciats en una carrera, és com un reconeixement a algú no oficial en un àmbit científic.

Algunes de les seves obres

1997

Pont Zubizuri
(Bilbao)



1998

Ciutat de les Arts i les
Ciències
(València)



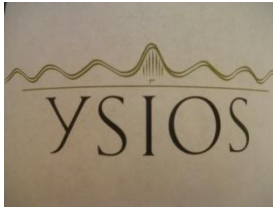
1992

Torre de
telecomunicacions de
Montjuic
(Barcelona)



Altres elements utilitzats per crear la imatge del celler

Símbol i ampolla



El símbol del celler Ysios està clarament dedicat al seu edifici, que des del primer moment ha tingut la intenció de destacar no només pels vins que s'elaboraven a l'interior sinó també per la seva descomunal i desenfadada arquitectura. Les lletres que formen el nom presenten una línia senzilla, combinant les línies rectes amb les corbes, al igual que passa amb l'edifici en sí: caràcter minimalista amb rectes i corbes entrelligant-se. Sobre de les lletres, hi ha la clara i inconfusible silueta de l'edifici de Calatrava en color daurat.

Respecte a les ampolles i el vi que s'elabora, es pot dir que al igual que ha passat amb l'edifici, les ampolles demostren ser petites obres d'art en miniatura. Les seves etiquetes reflecteixen el caràcter que se li vol donar al vi, com seria el cas del vi sota el nom de SIC. Aquest és un vi d'autor¹⁰ fet amb l'ajuda de la somalier del 4t millor restaurant del món. Només s'ha fet una tirada de 2.000 ampolles, per la qual cosa és un vi exclusiu que només es troba al mateix celler o als restaurant de com a mínim una Estrella Michelin. El vi SIC està destinat a gent Sensible, Culta i Intel·ligent, d'aquí el seu singular nom.



Un altre vi que caldria destacar és del que Ion Fiz va firmar l'etiqueta. Ysios va decidir elaborar un vi amb la seva ajuda perquè volien unir altre cop el vi amb la vanguardia i el dissenyador de roba Ion Fiz semblava una clara manera d'aconseguir-ho. Per a la etiqueta de l'ampolla, Fiz va utilitzar els patrons originals d'un dels seus dissenys, i tant li va agradar aquest vi i el seu aspecte, que va dissenyar una bossa per portar-lo i el va fer dur a les models de la seva passarel·la a la *Cibeles FashionWeek* de Madrid. Ysios Ion Fiz ha assolit tanta exclusivitat, que només es pot aconseguir una ampolla comprant-la al celler directament o bé a les botigues de Ion Fiz.



A part d'aquestes ampolles i vins tan excepcionals, Ysios també presenta vins de Reserva i Gran Reserva amb etiquetes i un aspecte més convencional. Les etiquetes són blanques o daurades segons categoria, amb el símbol de la marca i la capsula a joc amb el color de l'etiqueta.

Les 7 Copes mortals de Kacper Hamilton

Cada copa guarda en el seu interior un pecat capital, que es fa patent al beure el vi que conté. Ysios presenta en primícia a Espanya la exposició anomenada *Les 7 Copes Mortals*, una reinterpretació dels set pecats capitals en forma de copa provocatives i singulars copes de vi, firmades per l'anglès Kacper Hamilton. Els excel·lents reserves del celler Ysios es converteixen d'aquesta manera en el vuitè pecat capital, una temptació pròpia dels paladars capritxosos i inconformistes. Amb aquesta insòlita exposició, el disseny es converteix en un instrument a través del qual Ysios mostra el seu caràcter més innovador i la seva aposta per l'art més avantguardista



¹⁰ Vi que produeix un enòleg segons els seus propis coneixements i criteris personals, variant els períodes d'estada a bles botes o a l'ampolla. Cada enòleg té el seu estil, de manera que cada vi serà diferent als altres.

Web del celler

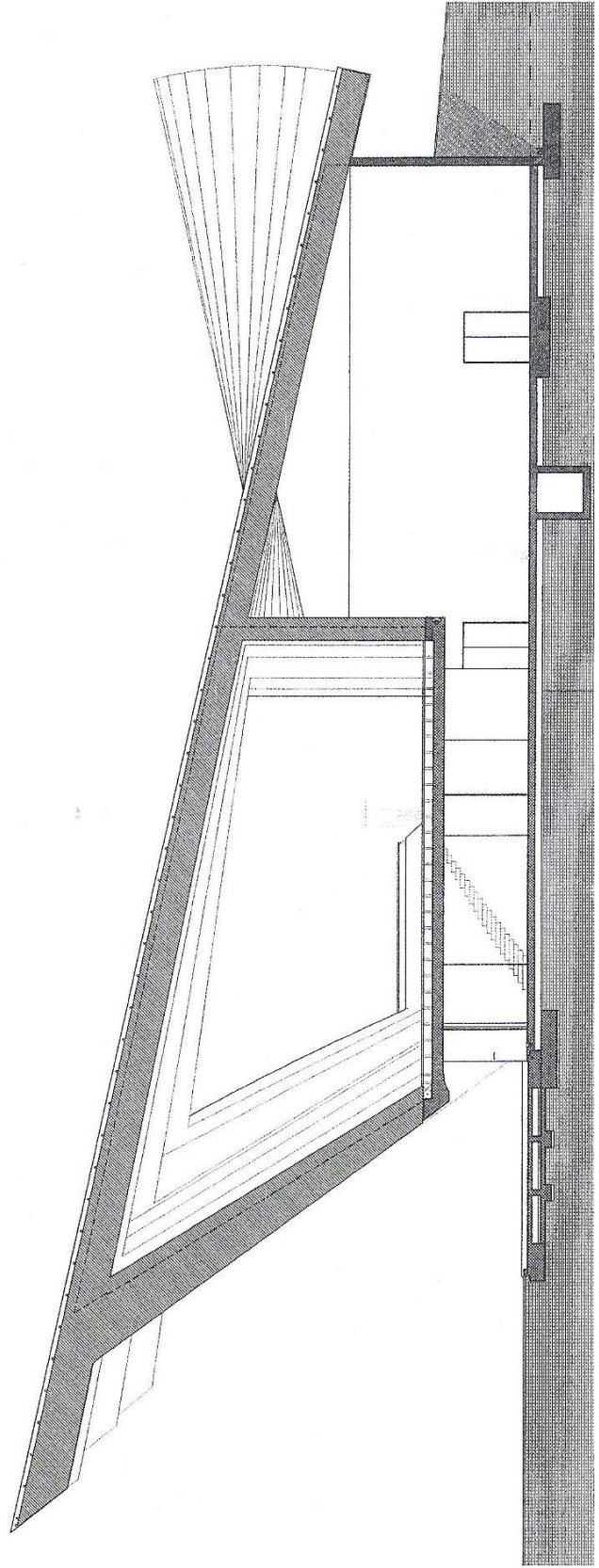
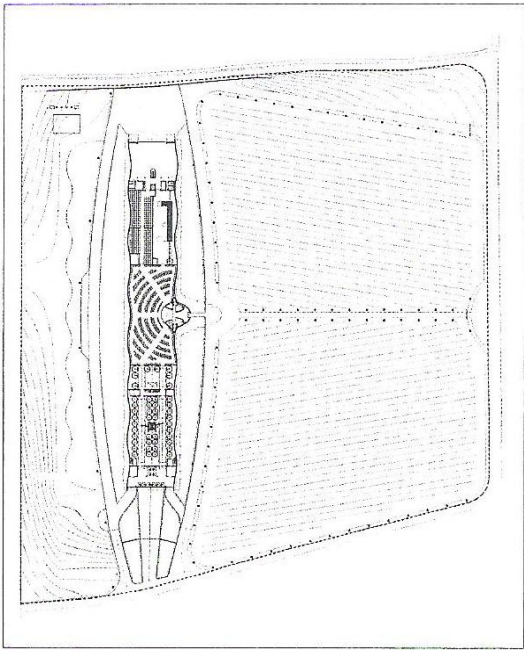


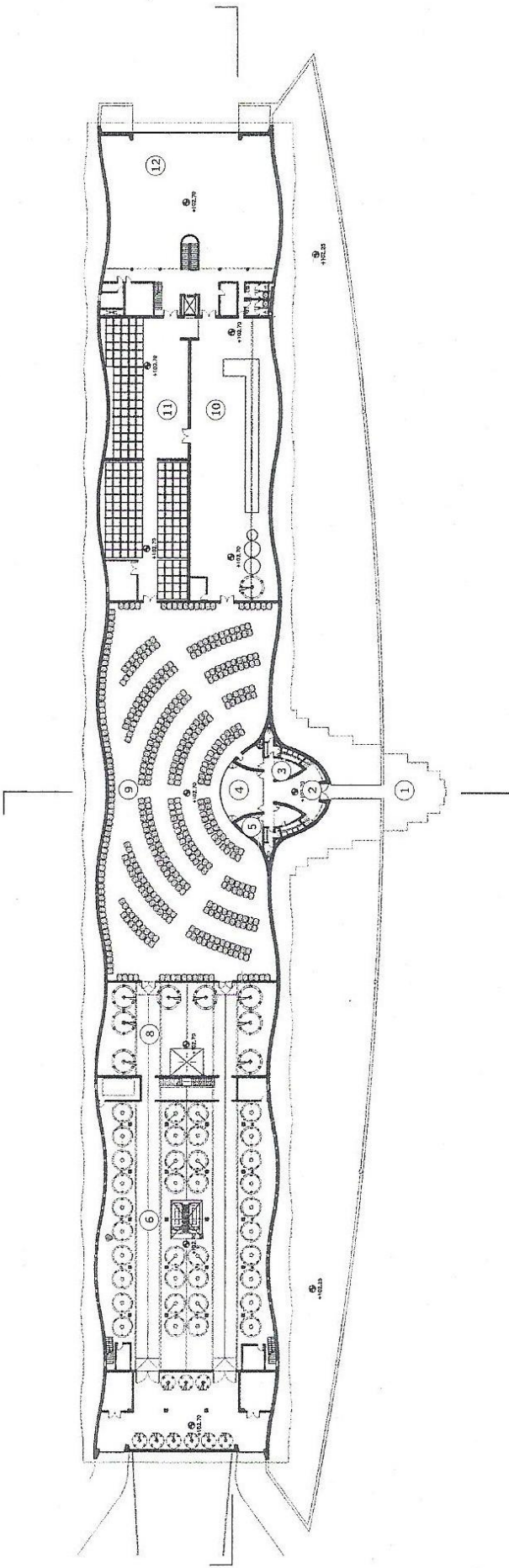
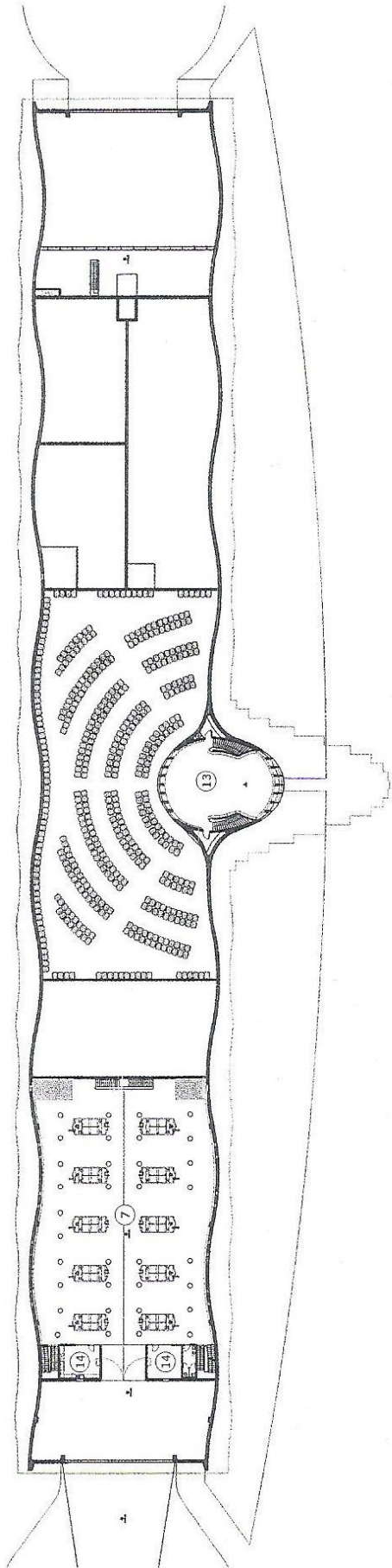
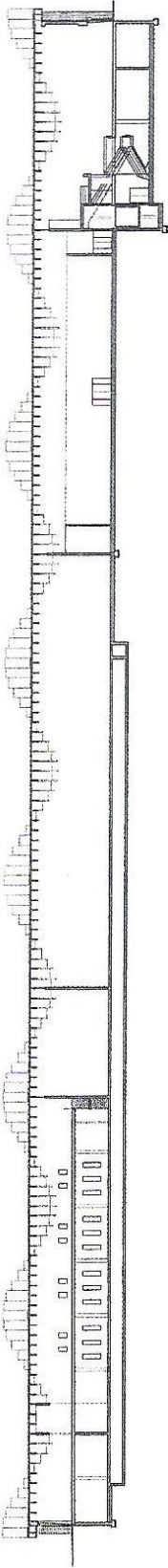
Tot i que Ysios es caracteritza per la seva imatge de avantguarda tant en els seus vins com en l'edifici- celler, el seu web no respon massa a aquest caràcter. El web té una imatge minimalista, amb fons blanc, que bé podria relacionar-se amb l'estil del celler, però les imatges de l'edifici són, podríem dir, escasses, al igual que la informació d'aquest. En canvi, la informació i les imatges dels seus vins són clarament visibles a qualsevol finestra que es pugui obrir des de l'inici. Això podria ser una mostra de que, tot i que creuen que la imatge és important i pot reflectir el caràcter dels

seus vins, donen una vital importància al coneixement d'aquests.

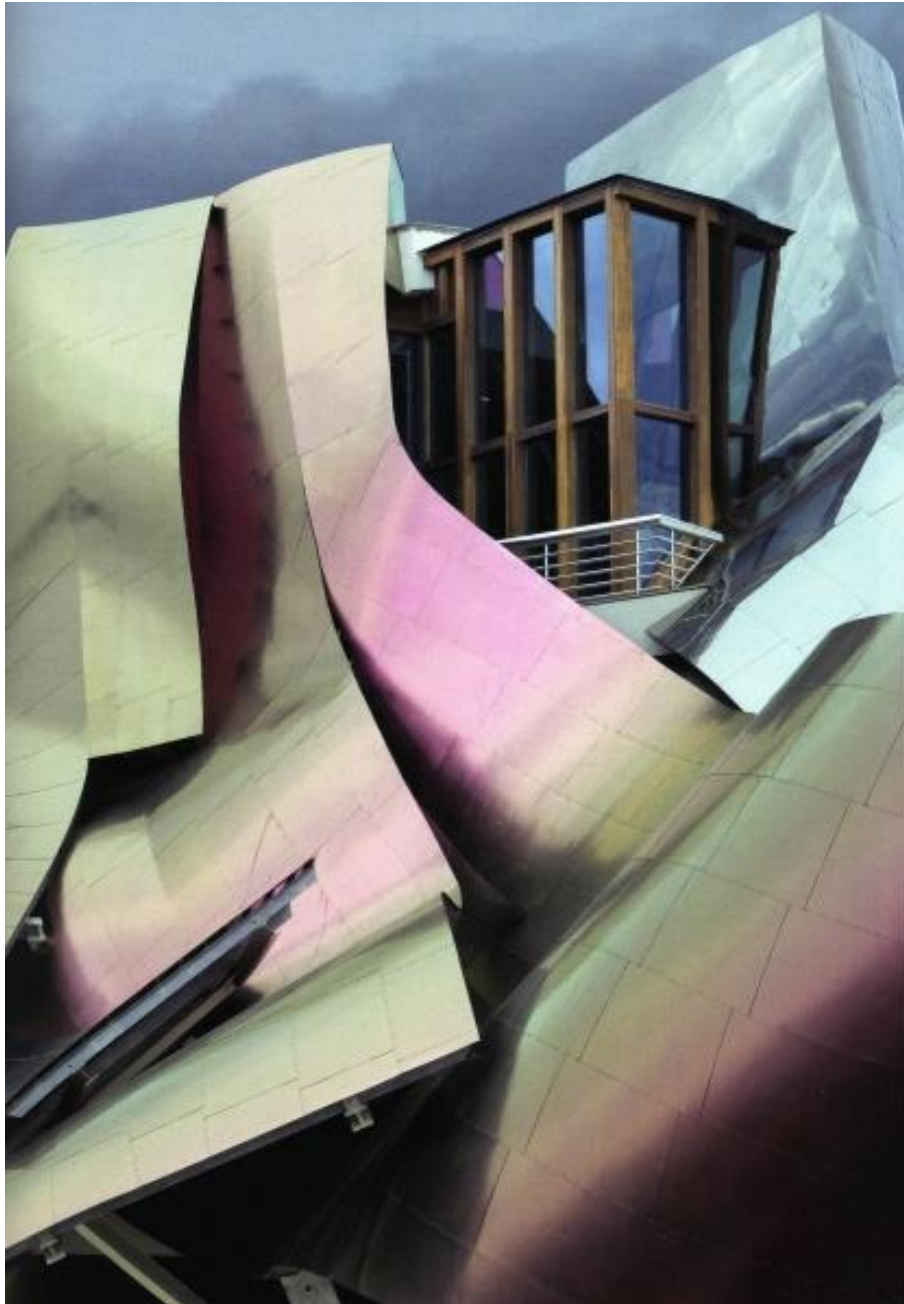
Planimetria e sezione trasversale sull'ingresso.

Veduta dell'area di ingresso con gli specchi d'acqua e il ponte di accesso.





MARQUÉS DE RISCAL



“Un espai natural on a més de les vinyes i els cellers centenaris, s’aixeca un fantàstic edifici símbol d’avantguarda, concebut pel genial arquitecte Frank O. Gehry”

*Sensaciones vivas- Marqués de Riscal y la Ciudad del Vino.
(fragment traduït del castellà)*

Marqués de Riscal – Frank Owen Gehry



Va néixer amb el nom d'*Ephraim Owen Goldberg* a Toronto, Canadà, el 28 de febrer de 1929, encara que més tard va adoptar la nacionalitat nord-americana. La seva família era d'origen jueu-polac, amb un pare que es dedicava al comerç de materials i una mare a qui li apassionava la música. Es va graduar al 1954 en estudis d'arquitectura i va començar a treballar en els estudis de Víctor Gruen i associats a Los Angeles. Durant aquell mateix any va ser quan es va canviar el nom per el de Frank Owen Gehry a causa de constants

pressions per part de la seva ex dona). Va haver de marxar al servei militar durant un any, cosa que va impedir que continués amb la seva feina durant aquest temps, però al finalitzar els seus serveis militars, va ser admès a l'Escola de Disseny de la Universitat Harvard per estudiar urbanisme.

Després de cursar aquestes estudis i tornar a Los Angeles, Gehry va reprendre la seva feina amb Gruen.

Al 1961, ja casat i amb dues filles, Gehry es va traslladar a París on va treballar a l'estudi de André Rémonder. Allà va estar-s'hi un any, durant el qual va anar estudiant a Le Corbusier i a altres arquitectes francesos i europeus, així com les diverses esglésies romàniques del país.

Al 1963, quan va tornar a Los Angeles, Frank Owen Gehry va obrir el seu propi despatx d'arquitectura, sota la firma de Frank O. Gehry i Associats. Durant els anys següents, va anar desenvolupant el seu estil arquitectònic personal i va anar guanyant un reconeixement nacional i internacional. Anys després, al 1979, aquesta firma es va fusionar i es va convertir en Gehry & Kryeger Inc.

La seva arquitectura

L'arquitectura de Gehry ha experimentat una evolució marcada des de els seus primers treballs entortolligats fins al clapejat i metall enalat dels seus treballs més recents. La seva arquitectura és impactant, realitzada freqüentment amb materials inacabats. En un mateix edifici pot incorporar diverses formes geomètriques simples, que creen una corrent visual entre elles. Els seus dissenys no són fàcils de valorar per l'observador inexpert, ja que bona part de la qualitat del disseny es troba en el joc de volums i en els materials utilitzats en les façanes. És per aquesta raó que l'observador entès en el tema pot comprovar la seva armoria i el disseny estructural.

Gehry és un dels arquitectes contemporanis que considera que l'arquitectura és un art, en el sentit de que un cop finalitzat l'edifici, aquest ha de ser una obra d'art, tal i com si fos una escultura. Per acostar-se cada cop més a aquest ideal, Gehry ha anat treballant en els seus projectes en aquesta direcció, sense abandonar altres aspectes primordials de l'arquitectura, com la funcionalitat o la integració en l'entorn.

En reconeixement a la seva feina, Gehry va rebre al 1989 el prestigiós premi d'arquitectura Pritzker, comparable al premi Nobel.

Algunes de les seves obres

1978

Casa Frank Gehry
(Califòrnia)



1987

Sala de Concerts Walt
Disney
(Los Angeles, EUA)



1992

Gehry's Fish
(Barcelona)



1997

Museu Guggenheim,
(Bilbao)



1996

Casa Danzante,
(Praga, República Txeca)



Altres elements utilitzats per crear la imatge del celler

Símbol i ampolla



El símbol dels Hereus del Marqués de Riscal és simplement una mena de reproducció o d'imitació a l'edifici de La Ciutat del Vi dissenyat per Gehry. Els colors que el formen no poden ser uns altres que el rosat, el daurat i el platejat. Aquest símbol el trobem a les caixes de les ampolles, a les mateixes ampolles i al web. Un altre símbol que es col·loca al costat d'aquest és l'escut de la família.

Les ampolles es presenten amb una malla daurada i un caputxó platejat. Les etiquetes tenen un aspecte antic, ja que a partir d'elles es vol transmetre l'antiguitat del celler.

Just després de la inauguració de l'edifici de Gehry, aquest va dissenyar també l'etiqueta del vi d'aquell any, que a més va ser puntual per la Guia Repsol 2009 amb 98 punts sobre 100 possibles, fent d'aquesta manera que l'ampolla de ¾ de litre d'aquest vi es valorés en 250 €.



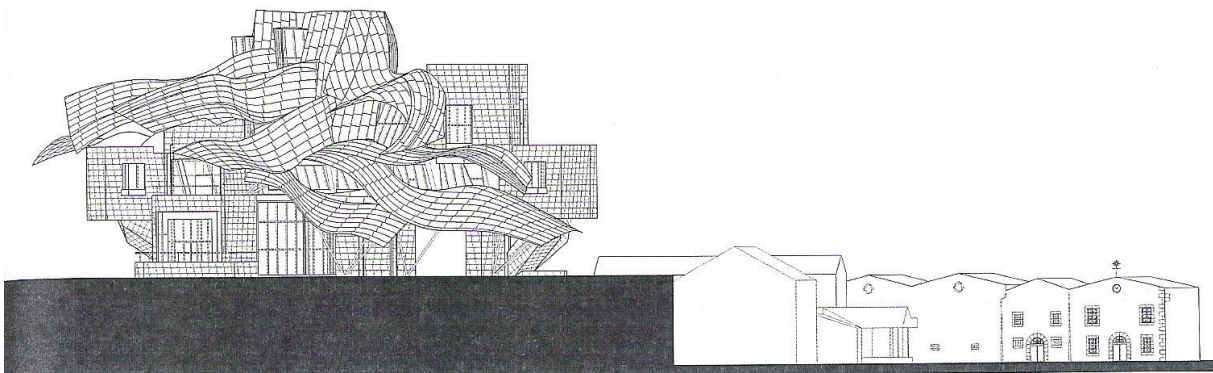
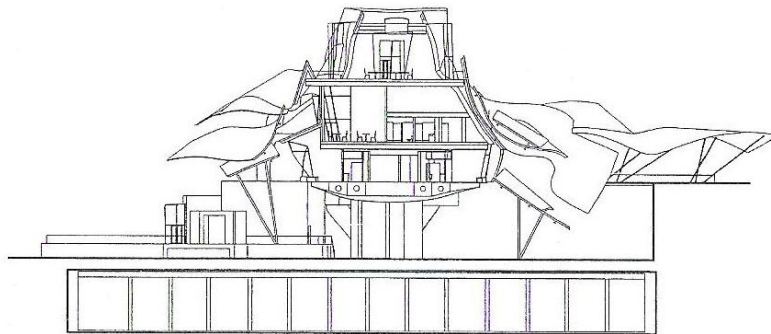
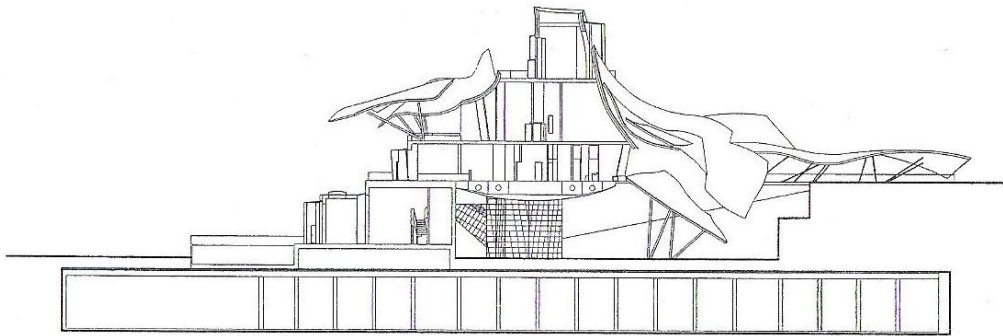
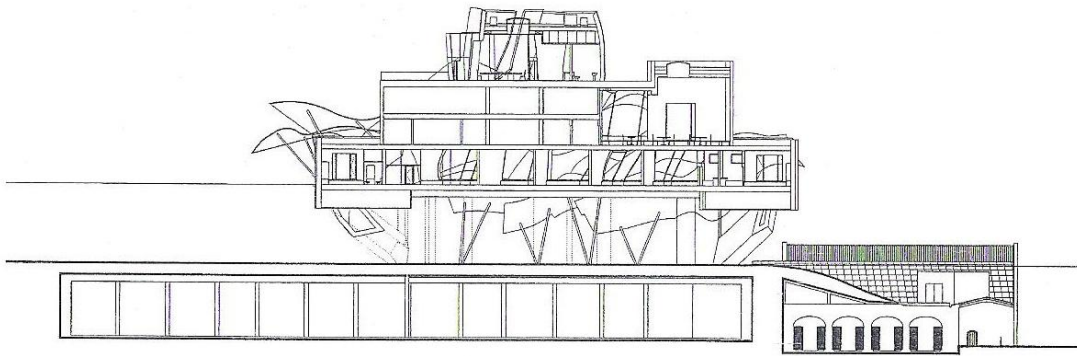
Web del celler

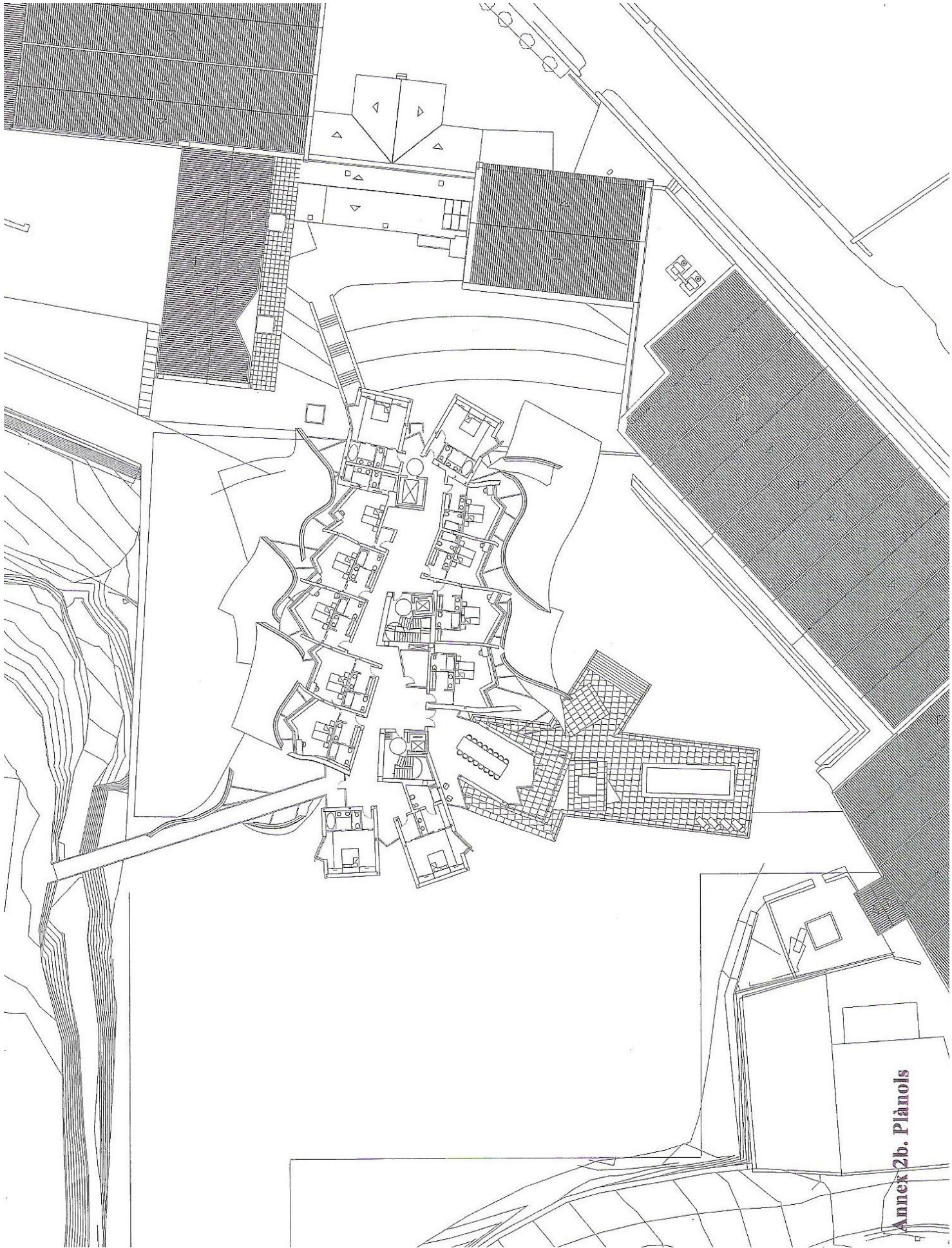


El web se'ns presenta com un lloc on l'elegància és el factor més destacat: colors negres i vermells amb imatges blanques i netes. El símbol del celler està sempre present i a mida que ens anem movent per l'interior del web anem descobrint imatges de l'edifici de la Ciutat del Vi acompanyades d'explicacions sobre diversos temes. Cal destacar la presència d'un lloc destinat a l'oci del visitant, al igual que ho és la

Ciutat del Vi: l'apartat *Sensacions Vives* ens transporta a un web annexe a aquest on els colors es tornen brillants i clars i on les imatges són surrealistes. En aquest espai se'ns convida al relaxament i a veure el vi com una beguda necessària i elegant a més d'una beguda capaç de transmetre emocions.



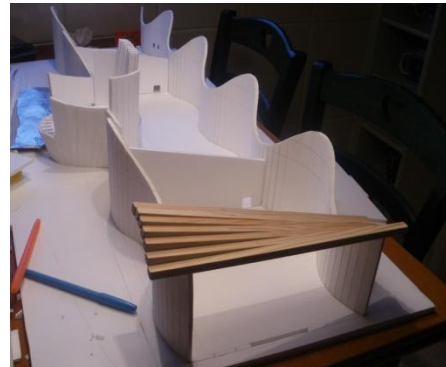
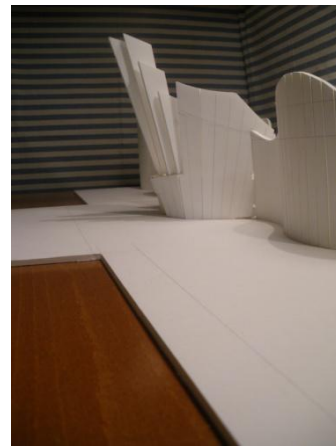
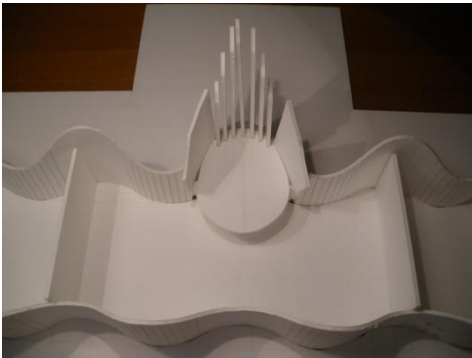
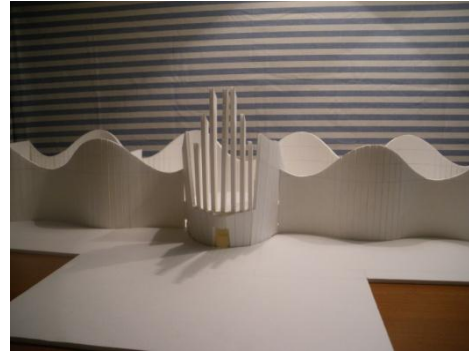
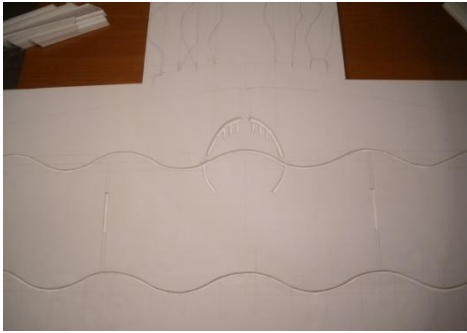




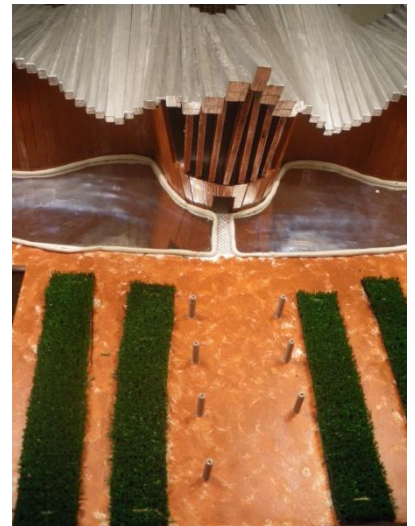
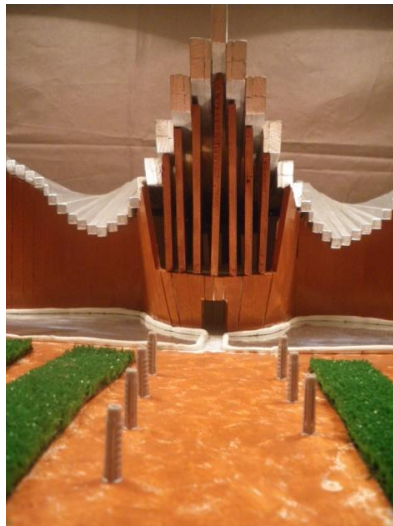
Annex 2b. Plànols

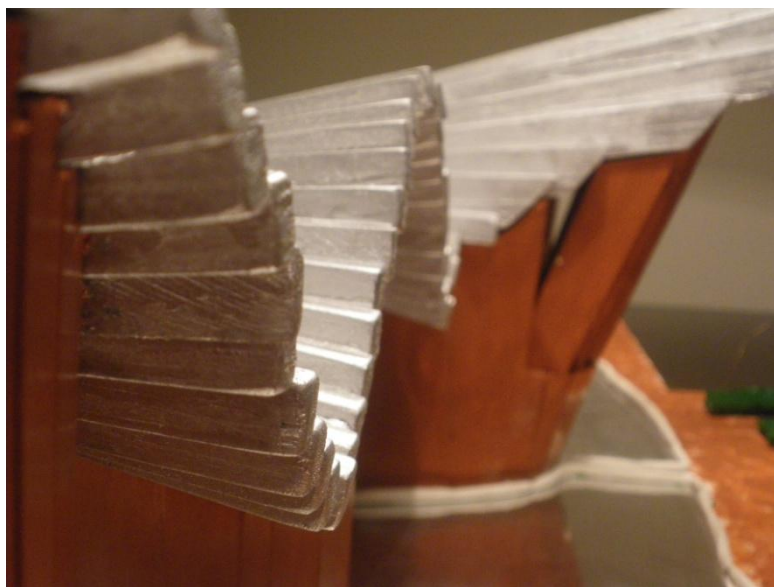
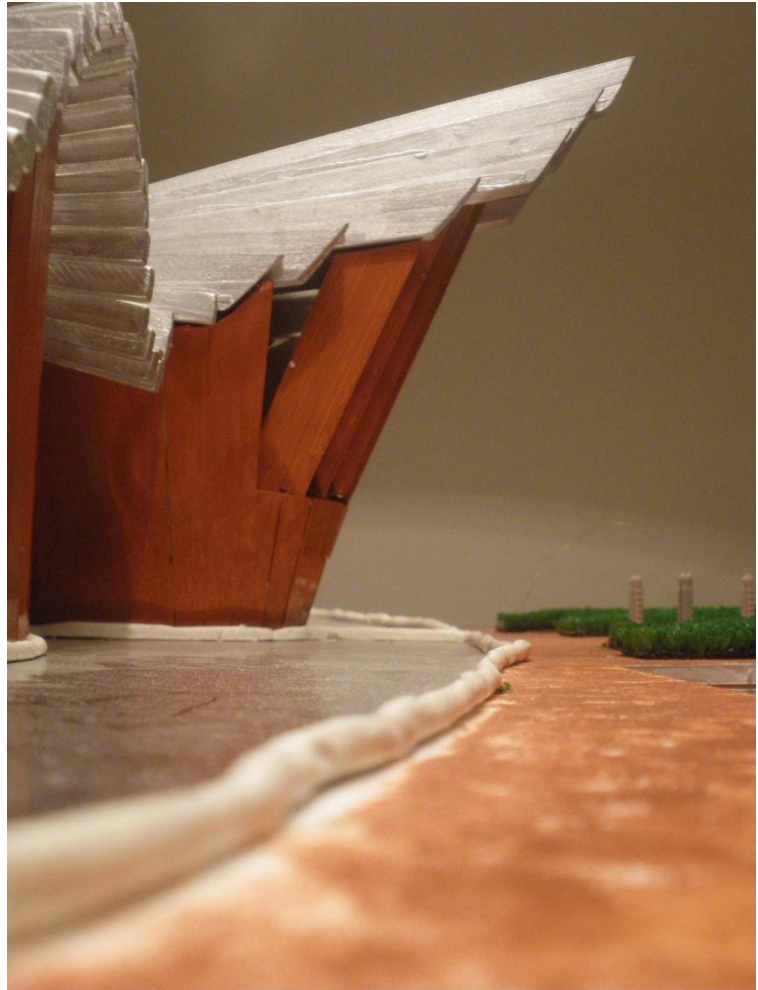


Durant la seva construcció

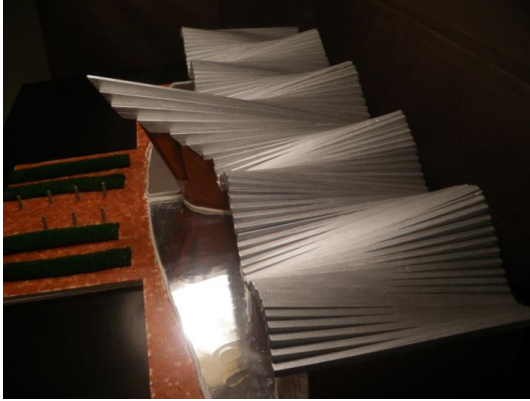


Vistes exteriors de la maqueta

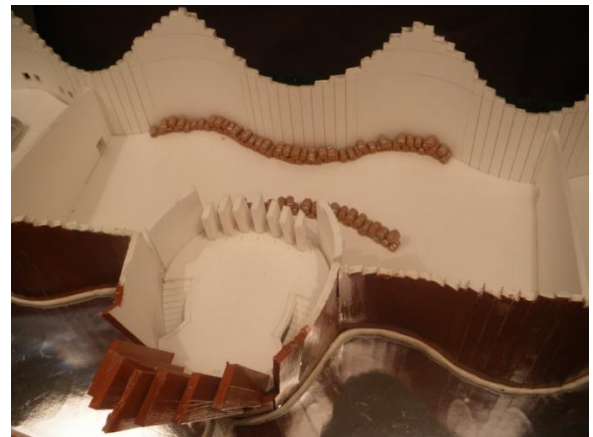




La maqueta per parts: la separació de la coberta



Vistes interiors de la maqueta



Comentari sobre la maqueta i el per què de la seva construcció

Havent finalitzat la part teòrica del treball, calia estudiar des d'un altre punt de vista el que significava dissenyar i construir un edifici amb aquestes característiques. Per aquesta raó, la part pràctica d'aquest projecte va ser construir una maqueta d'un dels cellers anteriorment estudiats: el celler Ysios signat per l'arquitecte valencià Santiago Calatrava.

Bàsicament es va triar aquest d'entre els altres perquè tot i sent un edifici espectacular en quant a la seva façana exterior, no comptava amb unes condicions prou idònies per a l'elaboració del vi. Com s'ha pogut comprovar, els cinc cellers restants segueixen un seguit de normes, integrant-se al medi i aprofitant el màxim el que la natura pot oferir a l'home, soterrant cambres i abolint qualsevol mena d'aparell d'aire condicio nat, cosa que fa que l'edifici sencer entri a formar part del lloc on s'ha construït, establint-se com a edifici sostenible i integrat a l'entorn. A diferència d'això, però, trobem que Ysios manté tots els seus processos l'obtenció, elaboració i cria en un mateix nivell que a més, resulta ser superficial.

Aquesta part del projecte és doncs, una lleugera crítica al disseny de Calatrava, el qual no resulta del tot funcional. S'ha d'entendre i acceptar, que els grans arquitectes també tenen mals dissenys i que no per dur una firma o una altra hem de deixar malmetre l'entorn o deixar fer edificis malgastadors d'energia.



Retalls de Premsa

¿ARQUITECTURA DE PASARELA?

Si recorremos los 50 kilómetros que separan Logroño, capital de la Comunidad de La Rioja, de Haro, una pequeña localidad casi frontera con el País Vasco, podremos encontrar edificios de Zaha Hadid, Philippe Mazières, F. O'Ghery, Calatrava..... ubicados en pequeños pueblos de algo menos de 1000 habitantes.

Al impulso de un negocio próspero y dispuestos a arrebatar fama y exportaciones a otras regiones y países más conocidos en el negocio del vino, los bodegueros riojanos y por extensión los de las otras regiones vinícolas, se han puesto en manos de los más afamados arquitectos del mundo con el fin de que la imagen de marca que poseen sus obras se pueda convertir en el símbolo más reconocible de sus bodegas.

Quizá, dentro de poco tiempo la centenaria bodega del Marqués del Riscal, la más antigua de la Rioja, incorpore en la etiqueta de sus botellas la silueta de un pequeño edificio que Ghery está construyendo en Elciego (Álava).

(Mientras escribo éstas líneas cae en mis manos la publicidad que la bodega Protos, Ribera del Duero, acaba de insertar en las revistas de ésta semana confirmándolo.)

Es puro marketing, pero ciertamente España entera vive un fenómeno parecido. No hay una gran ciudad, capital de Comunidad Autónoma, pueblo por pequeño que sea ó empresa más o menos importante que no trate de tener y poder mostrar una obra arquitectónica de firma. Hoy está proyectando y construyendo en España el Parnaso Arquitectónico al completo: Álvaro Siza, Souto de Moura, Herzog y De Meuron, D. Perrault, Toyo-Ito, I.M. Pei, César Pelli, Richard Meier, Foster, Calatrava, Koolhaas, Hadid, J. Nouvel, H. Hollein, Kevin Roche, R. Piano, Rogers, Chipperfield, Moneo, Navarro Baldeweg..... Casi todos los últimos premios Pritzker y algunos de los próximos. Parece que hoy nadie es algo si no tiene una obra o por lo menos un proyecto destinado a este país.

Los concursos restringidos y los encargos directos a estos arquitectos de prestigio se multiplican día a día. Desde Planes Generales de Ordenación Urbana, pasando por parques, bloques de vivienda, rascacielos que cambian el perfil de Barcelona o Madrid, museos, auditorios, pero también pequeñas construcciones destinadas a ser la imagen corporativa de empresas e incluso viviendas unifamiliares ciertamente modestas.

Se da el caso, como en la actuación de remate del paseo de la Castellana de Madrid que de los cuatro rascacielos planteados, uno es de I. M. Pei, otro es de César Pelli, y un tercero de Foster. Los propietarios unen indisolublemente el prestigio de poseer uno de esos rascacielos con la fama de su arquitecto y por lo tanto esperan que éstos sean identificables con las formas características que a ellos se asocian.

Kevin Roche es el autor de la mayor Ciudad Financiera de Europa que está construyendo el grupo Santander en Boadilla del Monte (Madrid), Chipperfield sin embargo ha terminado una pequeña vivienda unifamiliar en Corruedo (La Coruña).

No todo es igual de serio y no me refiero al tamaño ó a la importancia del cliente, no todo vale lo mismo, aunque la firma del autor pretenda ser un aval. Algunos proyectos ganadores de concursos son propuestas serias, atentas al lugar que incorporan la novedad del último pensamiento y del debate, respondiendo a las necesidades y al programa con la brillantez de la mano del artista, pero otras, lamentablemente, son propuestas repetidas de otras anteriores ubicadas o destinadas a otros lugares del mundo, productos franquiciados o de estudio. Parecen a veces ovnis depositados en territorio ajeno, superficialidades tecnológicas transplantadas con evidente peligro de rechazo por el propio organismo. Reivindican la autonomía formal y el valor objetual descontextualizado pero olvidan los demás valores de la arquitectura. Propuestas pretendidamente válidas para cualquier lugar del mundo, pero ciertamente inválidas tanto para Japón como para Córdoba, defendidas solamente por un quiebro, un gesto, un material o una textura, reduciendo su interés a la constatación de lo que puede llegar a ser la banalización de la propia arquitectura.

El panorama se completa con las obras de los grandes arquitectos españoles. Profesionales que iniciaron su trayectoria en las décadas de los 70 y 80 cuando España estaba al margen del interés arquitectónico internacional y la repercusión de su arquitectura apenas sobrepasaba las paredes de las aulas de las Escuelas de Arquitectura. Me refiero a Moneo, Navarro Baldeweg, Cruz y Ortiz....., hoy en plena madurez. Poseen una rígida formación constructiva y una trayectoria atenta a los condicionantes del lugar, a la economía de medios, a las ricas preexistencias, al detalle constructivo nacido con tranquilidad y reflexión en oficinas pequeñas y donde se llegaba a tener el control completo del proyecto en su origen y desarrollo y de la obra en su total ejecución.

No se trata de transmitir nostalgia de un proceso creativo hoy movido por otras razones y al servicio de diferentes causas, muy al contrario considero que quien así se formó y aprendió, hoy es capaz y su obra lo demuestra, de crear una arquitectura más creíble o en resumidas cuentas más completa. En mi opinión, encontramos en la obra de este grupo de arquitectos lo más interesante que hoy se está construyendo en este país.

A su lado y cada día más cerca las generaciones más jóvenes que estudiaron y se formaron bajo la cátedra de los anteriores, hoy están haciendo una arquitectura muy brillante mixta entre lo heredado y lo nuevo, eslabonada con sus maestros en mayor o menor grado según lo reciente que sea su incorporación al ejercicio profesional. A diferencia de hace veinte años, hoy es fácil encontrar un listado completo de estos arquitectos en cualquiera de las últimas publicaciones internacionales.

Y ya que estas líneas empezaron con las bodegas, valga como ejemplo de lo expuesto las que Rafael Moneo ha construido en Navarra para Chivite terminadas hace unos tres años, no sólo son formalmente muy bellas sino que como decía Eupalinos, es una arquitectura que habla del proceso del vino, de cómo se han de almacenar y bajo qué luz dormirán las cubas. También y sobre todo del paisaje, del lugar donde se levanta la bodega, de cómo se percibe ésta desde el lugar y cómo se ve el lugar desde la bodega.

A su lado los show-rooms de otros bodegueros se descubren como construcciones transportables, exportables, construibles tanto en Napa como en Sudáfrica o cualquier otro lugar donde se pueda producir tanto vino como zapatos. Y esto no significa que dichos show-rooms no sean atractivos, pero yo trataba de hablar de emociones y no sólo de experiencias sensoriales. Y tanto unas como otras, tienen que ser expresadas por medios también sensoriales, pero según cuáles sean estos medios y lo auténticos que estos sean, así será el resultado.

Cerca de esta bodega de Rafael Moneo, a una distancia de varios kilómetros y varias generaciones, pero nacida y proyectada desde los mismos puntos de partida, está la bodega Juan Alcorta, situada en La Rad de la Santa Cruz (Logroño), proyectada y dirigida su construcción por un joven arquitecto riojano. Supongo que éste tiene un pequeño estudio y horas de reflexión y maduración. Su bodega "merece un desvío" como dice la guía Michelin para las tres estrellas. Una edificación pegada al desnivel del terreno, con un pabellón de recepción y unas naves semienterradas que reciben luz indirecta y tranquila, dejando reposar las cubas en un espacio emocionante (foto 2 y 3).

Estos dos ejemplos citados, resumen la intención de las líneas anteriores, señalar el peligro que en mi opinión supone "si esto es Ghery, esto es Bilbao", la sustitución de una ciudad por un símbolo y de la arquitectura por una marca, de los condicionantes que siempre hacen la arquitectura emocionante, por los que la hacen consumible.

Si así fuera, empezaría a preocuparme la afición que este país tiene hoy por la pasarela de la moda de arquitectura.

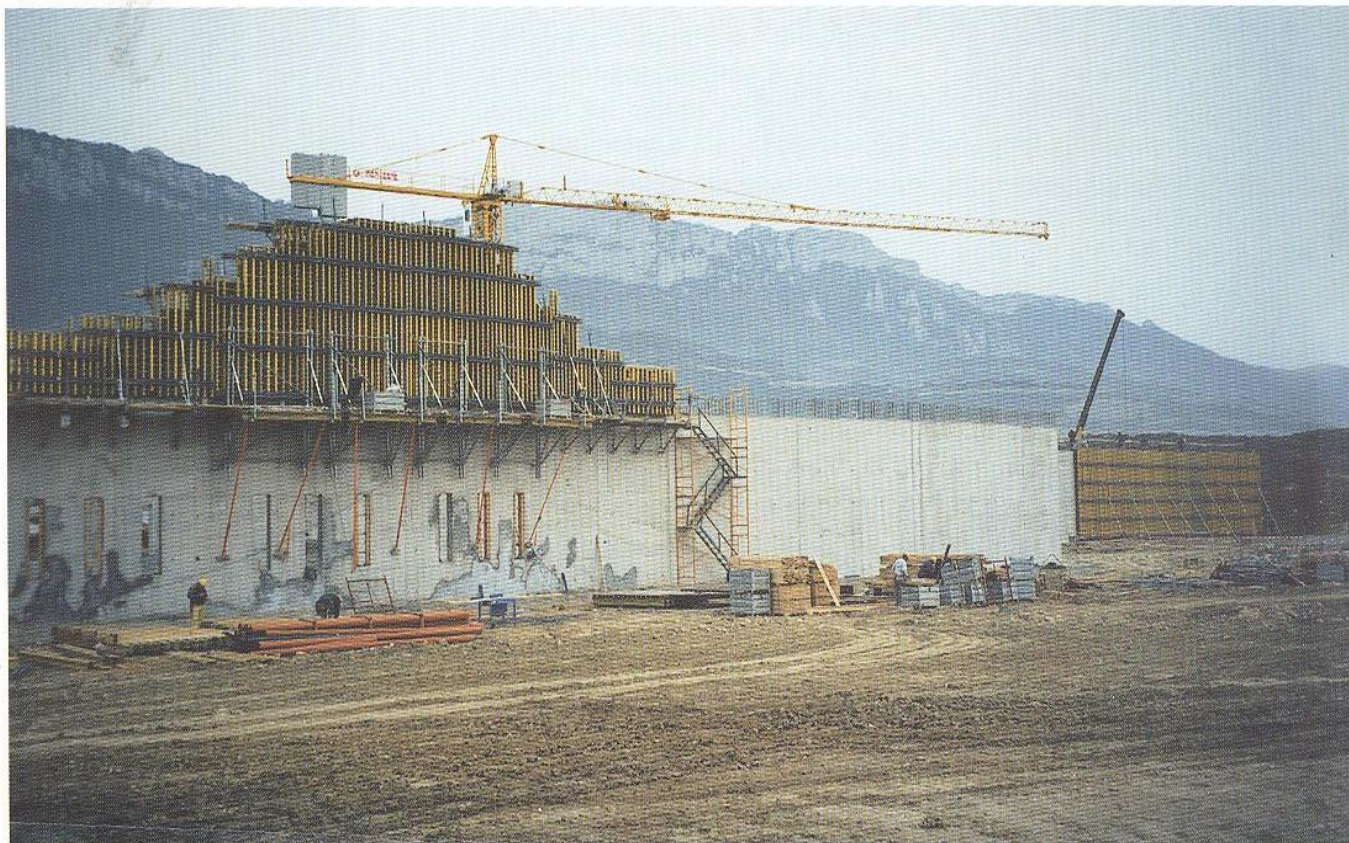
Alfonso Millanes Mato
Arquitecto

Bodega Ysios



Vista hormigonado de 1ª tongada de Núcleo Central

La empresa constructora FERROVIAL-AGROMÁN ha sido la encargada de la ejecución la Bodega Ysios. Se trata de un proyecto redactado por el Arquitecto e Ingeniero de Caminos, Canales y Puertos D. Santiago Calatrava Valls, por encargo de Bodegas & Bebidas. El Jefe de Obra de Ferrovial-Agromán, D. Xabier Martínez, confió la solución de los encofrados a DOKA ESPAÑA DELEGACIÓN CENTRO (Dpto. Comercial: José Ángel del Real; Ing. del Proyecto: César Segura, Raúl García Eickelberg y Bernhard Lindner).



Encofrado Top-50 sobre mensula K y MF 240 en muros perimetrales

Destinado a la elaboración, crianza, envasado y comercialización de Reservas y Grandes Reservas de vino de Rioja de alta calidad y con un presupuesto de 1.100.000.000 ptas y 2 años de duración, la bodega Ysios pretende convertirse en un hito arquitectónico singular implantado en un área rústica, como símbolo paisajístico del entorno del pueblo de Laguardia (Rioja Alavesa) en el que se encuentra ubicado.

Estructuralmente el edificio se basa en dos muros portantes de hormigón armado separados 26 m. entre ellos, que mantienen una sinusoide en planta, actuando como cerramiento longitudinal de la bodega, cuya longitud es de 196 m. La cubierta está formada por vigas de madera laminada con acabado de aluminio, que apoyan sobre los muros laterales, colocadas sobre planos inclinados y en sentido transversal al eje longitudinal del

edificio, de manera que su envolvente exterior combina superficies cóncavas y convexas.

El Núcleo Central, destinado a edificio de oficinas y representación, es la pieza más representativa del proyecto desde el punto de vista de materiales como desde la composición geométrica y volumétrica.

Se trata de un cerramiento curvo de hormigón armado conseguido a partir de una deformación del muro longitudinal principal.

Doka España Encofrados ha estado presente desde el inicio, participando en todas las fases de la ejecución de la estructura de la obra con sus distintos sistemas de encofrado, que junto a la perfecta coordinación con el Jefe de Obra Xabier Martínez y con el Encargado de Obra Venancio Rodríguez, han logrado culminar con éxito tan singular proyecto.

CIMENTACIÓN Y MUROS RECTOS INTERIORES.

Tanto la cimentación como los muros interiores del edificio se realizaron con encofrado de marco **Frameco** de Doka. La perfecta retícula del encofrado de marco **Frameco**, y su variada modulación se adaptaron perfectamente a la gran variedad de muros requeridos. La alta capacidad de carga del sistema -70 kN/m²- permitió conseguir altas velocidades de hormigonado manteniendo la máxima seguridad en todos los niveles.

PILARES.

Para los pilares se utilizaron paneles universales **Frameco**, que soportan una presión máxima de hormigón de 90 kN/m² obteniéndose secciones diferentes de hasta 75 x 75 cm en saltos de 5 cm.

LOSAS.

El forjado intermedio existente (cota +106.25), que era una losa maciza de hormigón de 40 cm de espesor, se resolvió con el sistema **Dokaflex 1-2-4**, aprovechando su máxima flexibilidad y rápido manejo, características imprescindibles para adaptarse a la geometría curva definida por los muros de perímetro. Las **vigas Doka H20**

principales y secundarias del sistema se podían desplazar de forma telescópica permitiendo una adaptación rápida y perfecta, siendo necesarios reducido número de puntales **ECO 20** por su gran capacidad de carga (20 kN)

MUROS PERIMETRALES.

Los muros perimetrales sinusoidales se realizaron con el encofrado **Top 50** diseñado a medida y montado en obra a partir de rieles de acero **WS 10**, vigas de madera **H20**, camones de madera curvos y forro fenólico. Los 13 m de altura máxima del muro se hormigonaron en 2 tongadas, utilizando para ello la **ménsula K** para alturas de tongada menores de 4 m. y **mén-**

sula 240 MF para el resto, que permitían grandes unidades de desplazamiento con una plataforma de trabajo amplia y segura. La última tongada tenía como dificultad añadida la necesidad de escalonar el encofrado adaptándolo a la geometría del muro y permitir colocar las placas de anclaje para apoyo de las vigas de madera laminada de la cubierta.

MUROS DEL NÚCLEO CENTRAL.

Para la realización de los muros del Núcleo Central del edificio, de gran complejidad geométrica, fue necesario fabricar un encofrado especial formado por cajones a medida, todos distintos unos de otros.



Vista acabado de muros perimetrales



Colocación cajones especiales Top-50 para el Núcleo Central

Como resultado se diseñaron 140 módulos de encofrado con el sistema **Top 50** y camones curvos a partir de secciones horizontales de muro cada 30 cm.

Los módulos de encofrado se diseñaron en el Departamento Técnico de Doka en Madrid, donde fue necesario elaborar más de 1600 planos de fabricación de camones curvos de madera diferentes.

Estos módulos se fabricaron por Departamento de Montaje de Doka en

Amstetten (Austria) y se llevaron en transporte especial hasta la obra, donde se ensamblaron y unieron entre sí por medio de piezas especiales. Los muros de hasta 13 m se hormigonaron en 3 tongadas. Esta vez se decidió utilizar como plataforma de trabajo para la 2ª y 3ª tongada **cimbra D2** y plataforma **Top 50** de vigas de madera H20 y rieles de acero WS 10 para ofrecer una plataforma de trabajo aún más amplia (hasta 3 m de ancho) para colocar los módulos de encofrado de los muros curvos con desplome hacia el exterior.

La última tongada también tenía como dificultad añadida la necesidad de escalonar el encofrado adaptándolo a la geometría del muro y permitir colocar las placas de anclaje de las vigas de la cubierta.

La bodega que ha recibido ya la primera cosecha de uva en su planta de elaboración, tiene prevista su conclusión esta primavera de 2001 y se podrá contemplar un espectacular edificio, reflejado en las aguas de dos estanques, totalmente rodeado de viñedos y flanqueado por la Sierra de Cantabria.



Vista acabado de muros del Núcleo Central

doka
Los expertos en encofrados

DOKA ESPAÑA ENCOFRADOS, S.A.

CENTRAL MADRID
Julio Palacios, 20-22
Pol. Ind. Butarque
28914 Leganés
(Madrid)
Tel.: 91 685 75 00
Fax: 91 685 75 01
E-mail: Espana@doka.com

DELEGACIÓN BARCELONA
Can Fenosa, s/n
Pol. Ind. Martorelles
08107 Martorelles
(Barcelona)
Tel.: 93 579 11 70
Fax: 93 579 03 08
E-mail: Barcelona@doka.com

DELEGACIÓN VALENCIA
Edificio Europa
Avda. Aragón, 30 - P. 14 - Of. F2
46021 Valencia
Tel.: 96 362 05 33
96 362 50 11
Fax: 96 360 05 62
E-mail: dokavalencia1@retemail.es

DELEGACIÓN SEVILLA
Avda. Kansas City, 9
Plta. 3ª, Oficina 2
41007 Sevilla
Tel.: 95 453 85 39
Fax: 95 453 82 39
E-mail: dokasevilla@teleline.es

Agraïments

Primer de tot m'agradaria dir que com el tema de l'Arquitectura del Vi encara és una novetat i la gent no en sap res de la seva existència, la informació trobada als diversos webs és una informació poc precisa, sense massa suport gràfic i amb escasses referències a l'arquitectura dels edificis en qüestió. De manera que em vaig veure obligada a desplaçar-me a la Rioja, per veure per mi mateixa allò que volia estudiar. És doncs per aquesta raó, que el treball està fet bàsicament amb la informació facilitada en els mateixos cellers per mans dels guies o dels mateixos amos. Els webs han servit per veure i entendre què era el moviment arquitectònic en sí, però sense possibilitat de concretar massa.

Per aquesta raó, agraeixo primerament als meus pares el seu suport, no només portant-me als mateixos cellers i fent-me costat en tot moment, sinó també per l'interès que han mostrat dia a dia, aportant noves idees i col·laborant enormement en la realització de la maqueta.

Igualment, agraeixo la informació facilitada a totes les persones que durant la meva estada a La Rioja em van ajudar, en especial a María José López de Heredia, que va mostrar un interès especial per la meva feina, i a Silvia Murillo la meva guia al celler Ysios, per la seva aportació tant informativa com gràfica.

Agrair també a totes aquelles persones que m'han ajudat en petites coses, donant la seva opinió i suportant les meves extenses xerrades sobre el tema, en especial a la meva germana, el meu cunyat, la Emilie Vilches, l'Albert Janita, i al Santi Vilches.

Agrair ja per últim a la meva tutora Isabel Riera la seva col·laboració amb el *photoshop* i les hores que m'ha estat escoltant i aconsellant.

