



El impulso a una institución centenaria

La reforma integral de la Estación Enológica de Haro, con una inversión de 6,44 millones de euros, dotará al centro de unas infraestructuras modernas con mayor capacidad analítica y formativa, en beneficio del sector vitivinícola

Es una de las instituciones más longeva del Rioja –nació en 1892– y afronta ahora una remodelación integral de sus instalaciones para situarla en la vanguardia de un sector clave en la economía regional. Con una inversión de 6,44 millones de euros, provenientes de fondos europeos, nacionales y regionales, la Estación Enológica de Haro acometerá a finales de año una reforma que le permitirá incre-

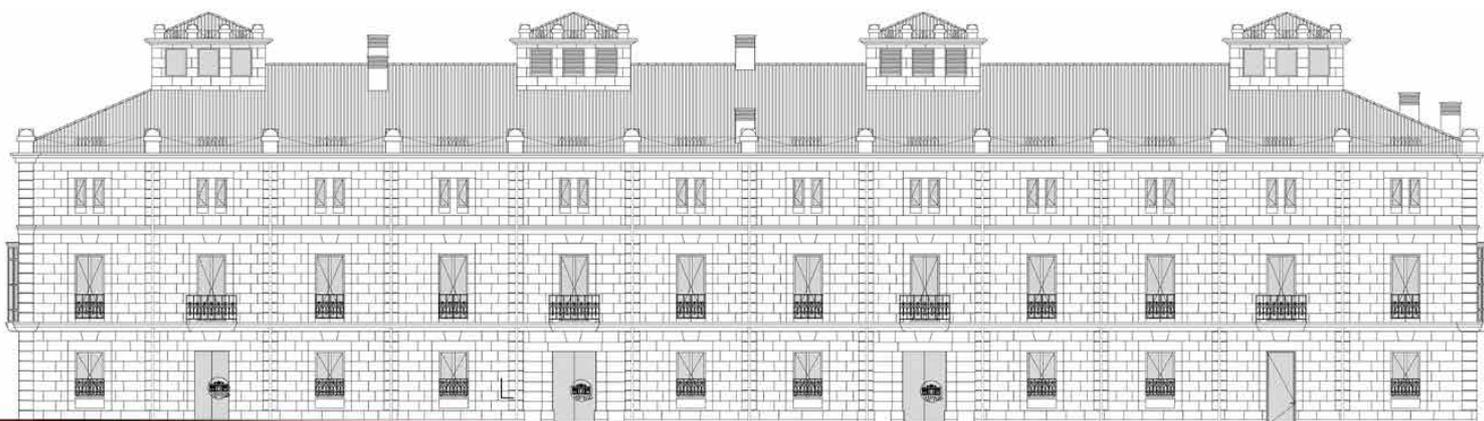
mentar su capacidad científica y técnica, y disponer de unas infraestructuras modernas, operativas y mucho más eficientes y eficaces para ofrecer así un mejor servicio al sector vitivinícola en el control de calidad, seguridad y trazabilidad de los vinos. Pero también recuperará con esta remodelación su esencia como centro de transferencia del conocimiento al sector y a la sociedad en general.

La Estación Enológica está ubicada en un recinto de 4.225 metros cuadrados y cuenta con tres edificios que han ido adaptándose a lo largo del tiempo a las funciones que ha ido asumiendo el centro. En sus 131 años de historia, la Estación tuvo en sus inicios un papel decisivo en la modernización de la vitivinicultura riojana y fue mudando con el paso de los años hacia un centro más especializado en el ámbito analítico, campo en el que es referencia nacional y ha sido

pionero con la implantación de la técnica de resonancia magnética nuclear para la verificación de consistencia de los vinos con los modelos de origen y variedad. Ahora se presenta un proyecto de reforma integral del recinto, con un cambio de aprovechamiento y utilización de espacios, que dará un nuevo impulso a esta institución centenaria, tanto en la mejora de su capacidad técnica y operativa, para ofrecer un mejor servicio al sector, como en su nuevo papel como espacio de

conocimiento y divulgación de la cultura del vino.

Debido a la especial protección patrimonial y cultural de la que gozan los edificios que integran el recinto de la Estación Enológica, la intervención se ha planteado respetando las estructuras de las fachadas principales y recuperando algunos de los elementos arquitectónicos modificados con el paso de los años, como los lucernarios del edificio principal o las cubiertas y fachadas interiores de los dos edificios de planta baja.



El edificio principal acogerá la zona de servicios, administración y los distintos laboratorios.

El proyecto de reforma, acometido por el equipo de arquitectos integrado por Alberto Pascual, Iñaki Madinabeitia y Javier Ruiz, plantea soluciones funcionales y adaptadas al uso de cada edificio, siguiendo criterios de accesibilidad y eficiencia energética.

El edificio principal, situado a la izquierda del patio central, acogerá la zona de servicios, administración y los diferentes laboratorios, despachos y salas de reuniones, dotándolo de un carácter funcional acorde con la actividad diaria. Los edificios de menor escala, que albergan actualmente la bodega y el laboratorio físico-químico, pasarán a ser espacios diáfanos y multidisciplinarios, dedicados a zonas docentes y de transferencia del conocimiento al sector y a la sociedad en su conjunto, recuperando una de las funciones primigenias del centro. Alojarán el archivo de la Enológica para su consulta y dispondrán de distintos espacios para impartir conferencias y cursos, organizar eventos culturales, catas, etc.

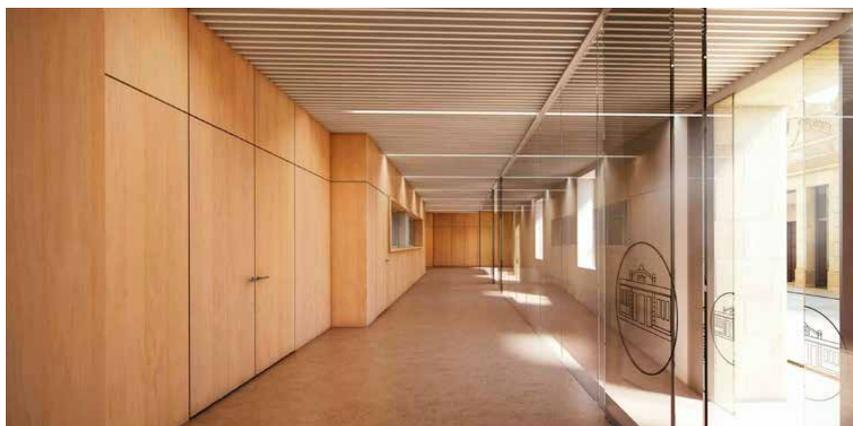
Edificio principal

Desde un vestíbulo central situado en la planta baja, arrancarán dos rampas que resuelven la accesibilidad al conjunto del edificio, distribuido en dos núcleos verticales diferenciados y coincidentes con las cúpulas-lucernarios existentes. En este espacio se alojarán las oficinas de administración, archivos, dirección, salas de reuniones, despacho para consultas de clientes, biblioteca y zona de recepción de muestras y servicios (residuos, gases, compresores...).

En la primera planta, con dos accesos centrales desde la planta baja y una zona diáfana entre ambos extremos del edificio, previsto para futuras ampliaciones, se situarán los laboratorios de Microbiología, en el lado sur, y el de Resonancia Mag-



Recreación de los laboratorios que ocuparán la segunda planta del edificio principal.



Zona de accesos al edificio principal.

nética, en la zona norte, ambos dotados con diferentes salas auxiliares (recepción de muestras, preparación de reactivos, almacén...) y despachos.

La segunda planta, con una estructura similar a la primera, acogerá los laboratorios de Análisis instrumental y control de calidad (físico-químicos), organizados en diferentes espacios y áreas de trabajo en función de los análisis a realizar: rutinarios, cromatografías, enzimáticos, de absorción atómica, etc., así como almacenes y despachos.

El edificio 2

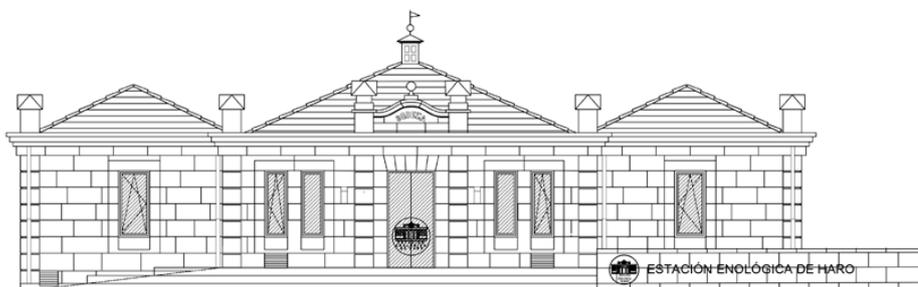
Este edificio de planta baja, situado a la derecha del patio central y que hasta ahora albergaba el laboratorio de Microbiología y el de Análisis instrumental y control de calidad, concentrará los usos dotacionales y más externos al uso principal de la Estación, de manera que dispondrá de espacios polivalentes, una zona de usos múltiples y el archivo histórico. Se aprovechará el laboratorio actual de Microbiología como laboratorio de formación. La EEH tiene cedido ac-



Alzado del edificio 2, situado a la derecha del patio central.



El edificio 2 albergará el archivo histórico de la Estación Enológica y una zona polivalente para distintas actividades.



El edificio 3 adecuará sus instalaciones para sala de catas y recepción de visitas.



Recreación del espacio de entrada al edificio 3.

tualmente un laboratorio ubicado en el edificio principal para las prácticas de los alumnos que cursan el ciclo superior de Vitivinicultura en el IES Ciudad de Haro.

La reforma permitirá recuperar el carácter histórico del edificio en un espacio totalmente diáfano que potencie su cubierta, su lucernario, sus cerchas metálicas y sus muros de piedra, eliminando algunos elementos añadidos con el paso del tiempo.

El edificio 3

Alojaba anteriormente la antigua bodega de la Estación y se pretende recobrar parte de esas funciones, recuperando elementos estructurales y enfocando su uso a la recepción de visitas. Albergará, asimismo, una sala de catas, aprovechando el mobiliario de la sala actual del museo. Asimismo, se adecuarán los calados del sótano y se dotará de mayor accesibilidad a todo el espacio.

En definitiva, todo este proyecto se ha llevado a cabo con un cuidado exquisito, respetando la historia que encierran estos muros y sin perder de vista el concepto de patrimonio histórico cultural que es la Estación Enológica y que va mucho más allá que lo puramente analítico.

Con este proyecto, el recinto de la Estación Enológica de Haro se convertirá en un lugar donde conviven e interactúan de modo armónico sector-la prestación de servicio-el conocimiento y la sociedad.

La financiación

Esta reforma está enmarcada dentro del proyecto Enorregión para el impulso de la generación de conocimiento en torno al vino, en el que será pieza clave la Estación Enológica, junto con el Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino y la Universidad de La Rioja.

Su financiación será posible gracias al esfuerzo económico de los Gobiernos autonómico y nacional. De la inversión total del proyecto, que asciende a 6,44 millones de euros, 3,65 millones de euros provendrán de distintos planes y programas nacionales. En concreto, 1,87 millones procederán del Plan Complementario de Ciencia en Agroalimentación, Agroalnext, con un 65 por ciento aportado por el Gobierno de España y un 35 por ciento, por el Ejecutivo regional; y 1,78 millones de euros llegarán del Programa de impulso a la rehabilitación de edificios públicos (PIREP), con un 80 por ciento aportado por el Gobierno de España y un 20 por ciento por el Gobierno de La Rioja.