

36

Cuaderno de Campo

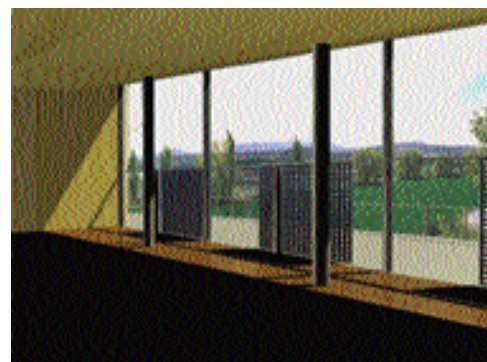
Maqueta de la nueva bodega de La Grajera./ Inca Arquitectos y Proyectos Navarra

# Encubierta y ejemplar

**La Consejería de Agricultura construirá en La Grajera una bodega de 2.400 metros cuadrados para satisfacer sus necesidades tecnológicas e institucionales**

**Juan Manuel Herranz.** Inca Arquitectos, Proyectos Navarra S.A.  
**Juan B. Chávarri.** Consejería de Agricultura Ganadería y Desarrollo Rural

**70 hectáreas de viñedo darán cobijo a la nueva bodega que construirá la Consejería de Agricultura en la finca La Grajera, según el proyecto realizado por el equipo de ingeniería Realizaciones y Proyectos Navarra, de Pamplona, y el estudio Inca, de Madrid, ganadores del concurso convocado por el Gobierno de La Rioja para la construcción de una bodega institucional. Bajo el pseudónimo 'bodega encubierta', el edificio responde a las cuatro premisas básicas del concurso de ideas: el carácter tecnológico y experimental, su integración en el medio ambiente, la capacidad pedagógica y el carácter representativo.**



Reconstrucción virtual de las vistas que tendrá la bodega. / Inca Arquitectos y Proyectos Navarra

En un entorno privilegiado, rodeado de viñas y con vistas al pantano, la nueva bodega que construirá la Consejería de Agricultura en la finca de La Grajera responde a una doble necesidad: disponer de las condiciones adecuadas para elaborar el vino procedente de sus propios viñedos y contar con un área institucional acorde con la imagen del Gobierno de La Rioja. El proyecto presentado por los arquitectos Marta Parra, Juan Manuel Herranz, Federico Wulff y Laila Arias, además de resolver favorablemente ambas necesidades, plantea una solución estética del edificio con una perfecta integración en el entorno.

Esta nueva bodega ocupará una superficie de 2.400 metros cuadrados repartidos en dos plantas. La planta baja, con 1.800 metros cuadrados, irá en parte soterrada y cuenta con todos los elementos necesarios para realizar dos tipos de elaboraciones: una altamente tecnificada y otra más artesanal, de tal manera que se puedan desarrollar proyectos de investigación y experimentación. La capacidad de elaboración de la bodega es de 450.000 litros de vino que procederán exclusivamente de la uva recogida en las 80 hectáreas propiedad de la Comunidad

Autónoma de La Rioja. Una parte del vino elaborado se pondrá a la venta y el resto seguirá un proceso de crianza. De ahí saldrá el vino institucional del Gobierno de La Rioja y los vinos experimentales.

La planta superior, destinada a la zona institucional, cuenta con una superficie de 560 metros cuadrados y albergará un salón de actos, cocina, zona de exposición y sala noble.

Una vez aportados los datos más técnicos, el equipo de arquitectos que ha redactado el proyecto explica cuál es el cometido de un edificio institucional, qué aporta a la imagen de marca y cómo se ha desarrollado el proyecto.

### Un edificio ejemplar

Tradicionalmente lo institucional se ha asociado a una arquitectura de grandes edificios, fríos, imponentes y distantes. En el debate producido en las últimas décadas en el campo arquitectónico, se ha plasmado de distintas maneras. Unas veces se ha vertido las mismas ideas haciendo uso de un lenguaje más actual y, en otras ocasiones, se ha intentado huir de los modelos anteriores con ideas de transparencia y proximidad. De esta última concepción surgen los edificios de

acero y cristal, que muestran sus entrañas.

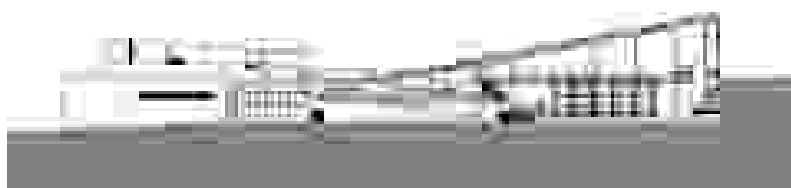
Actualmente este debate está siendo superado: la renovación profunda y continua que creemos necesaria para la arquitectura no puede ser un simple cambio de imagen. ¿Qué carácter queremos dar a un edificio de estas características? ¿Cómo se debe entender un edificio institucional a comienzos del siglo XXI?

En este caso, entendemos el carácter institucional como una oportunidad para la ejemplaridad. Un edificio institucional tiene que ser un edificio ejemplar. Ejemplar en la integración con el medio ambiente; ejemplar en el uso racional de nuevas tecnologías; ejemplar en su integración en el paisaje; ejemplar en su capacidad de provocar el encuentro de personas; ejemplar respecto a la formación y enseñanza; en la eliminación de barreras arquitectónicas; ejemplar en su arquitectura y su construcción, y, por último, ejemplar en la investigación y experimentación. No queremos entender lo institucional únicamente como representativo.

Como toda iniciativa pública, un edificio institucional tiene que alcanzar aquellos rincones a los que el mercado no llega, y poder abrir nuevas posibilidades a la sociedad a la que sirve.

### El edificio como marca

En los últimos años, las grandes empresas vitivinícolas han empezado a entender la arquitectura como un elemento más de su imagen de marca. Así, la bodega deja de ser un edificio tan sólo de producción para convertirse en un elemento de mar-



Alzado





Plano

keting como lo es una etiqueta, una botella o un *spot* publicitario. No es ajeno a ello la aparición en los últimos tiempos de bodegas realizadas por las figuras del panorama arquitectónico internacional. En algunos casos se puede decir que se trata de procesos cuyo único contenido es la imagen, quedando completamente desligados de la realidad de la producción y la elaboración.

También es cierto que las pautas de consumo de un producto de calidad como el vino se han vuelto más complejas, y su comercialización viene asociada a múltiples y diversos factores como son el turismo, las actividades culturales, el patrimonio histórico y natural. En definitiva todo aquello que tiene que ver con la singularización de una región en un mercado global.

Creemos que, al tiempo de considerar todos esos factores, no podemos de ninguna manera olvidar que una bodega es un lugar de producción y de elaboración.

Es evidente que un edificio como la bodega de La Grajera puede tener un cierto impacto mediático, que hay que saber aprovechar en beneficio de la imagen de la Rioja como Comunidad Autónoma, como región productora de vinos de calidad y como marca del buen hacer respecto a los objetivos y premisas planteadas.

### El proyecto: descripción

Como emplazamiento para la bodega institucional se ha elegido la colina situada en la parte más alta de la Finca La Grajera. Un lugar con gran atractivo gracias a las vistas privilegiadas hacia el lago y los viñedos, la diferencia de cota en el terreno, y la existencia de una gran masa arbórea. Una pequeña carretera que lleva a Logroño rodea el emplazamiento permitiendo el acceso por sus dos extremos y a distintas cotas, lo que facilita las necesidades de acceso, abastecimiento, carga y descarga de la bodega.

La existencia de estos dos accesos a distintas cotas permite la organización del edificio en dos plantas diferentes, segregando circulaciones. Básicamente, el área de producción se sitúa en la cota inferior, y sobre ella se asienta el área institucional. De esta manera la zona de barricas queda enterrada aprovechando la inercia térmica del terreno, y en cambio la zona

institucional se abre al paisaje. La diferencia de cotas permitirá facilitar el recorrido del vino por gravedad siguiendo el más puro estilo tradicional de nuestras bodegas.

En el proyecto se han tenido muy en cuenta los requisitos básicos planteados en las bases del concurso: idoneidad productiva, adecuación tecnológica y experimental, capacidad didáctica, integración medioambiental y carácter representativo.

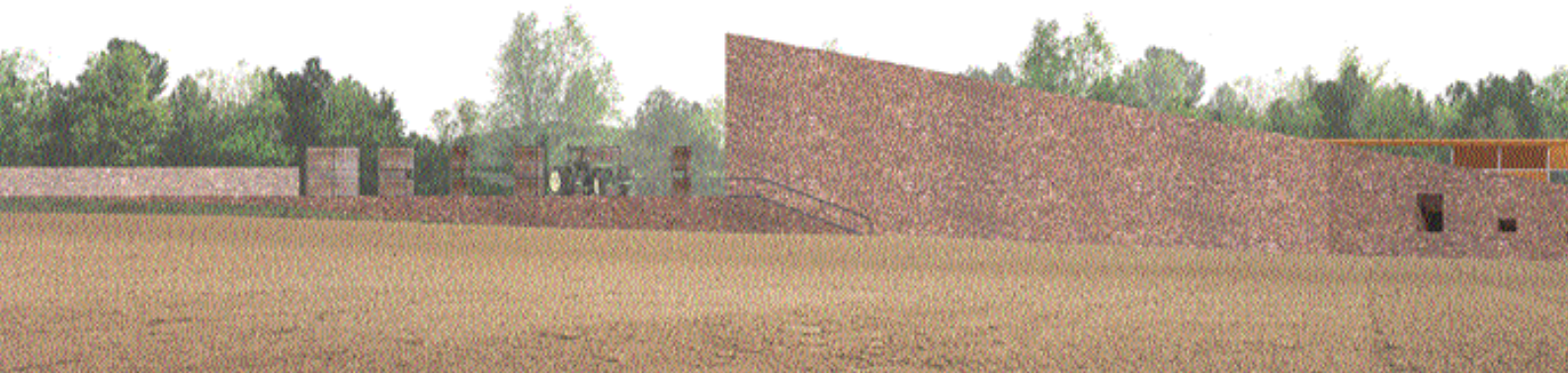
El proyecto se genera buscando un equilibrio entre su imagen representativa y la integración en el entorno, evitando tanto el exhibicionismo como el mimetismo.

Los volúmenes se adaptan a los accidentes del terreno y se quiebran ante la proximidad del bosque cercano, fajándose a su límite.

El zócalo de piedra que oculta la **zona de producción** se pliega y asciende para dejar de ser un elemento del edificio y convertirse en un elemento del paisaje, por la escala que alcanza y la vegetación que lo cubre. Redibujando el perfil de la colina sobre la que se asienta, la cubierta inclinada asoma ligeramente por encima del bosque que la rodea.

Al mismo tiempo, la pendiente de la cubierta refleja el flujo de entrada y salida del vino, el proceso de transformación de la uva descargada en el punto más alto, hasta el vino ya embotellado y que se recoge en la cota inferior.

Sobre este zócalo semienterrado y pé-



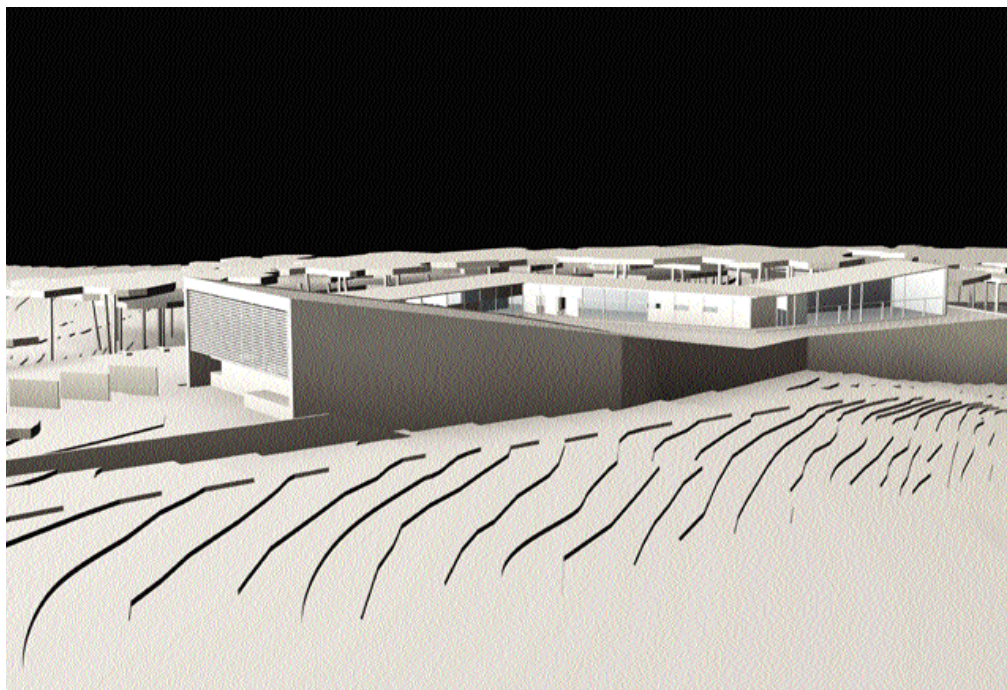
treo se asienta el volumen ligero, de madera y cristal, que aloja el **área representativa**. El perfil quebrado de esta pieza va ajustándose al lindero del bosque y abriéndose al mismo tiempo hacia las vistas que ofrece el entorno. Su pequeña altura permite que las copas de los árboles asomen por encima, manteniéndose como referencia del paisaje.

La ubicación del área de producción en la cota más baja del terreno permite que la mayor parte de los espacios queden enterrados. De esta manera, se pretenden alcanzar las mejores condiciones para el proceso de producción, aprovechando la diferencia de cota para el recorrido del mosto y la uva por gravedad, y la mayor inercia térmica del terreno.

El área de producción se organiza en cinco espacios principales. El primero de ellos, bajo la gran cubierta vegetal, aloja la sección de recepción, clasificación, fermentación y prensado. Se ha concebido como un espacio flexible, adaptable a futuras necesidades.

El edificio se prolonga hacia el interior del terreno en una gran sala de barricas y botelleros para la crianza de vinos. Esta sala subterránea y sin luz natural, queda protegida en tres de sus lados por el terreno, y en el cuarto por el propio edificio, consiguiéndose así una gran inercia térmica.

Como tercera zona de producción se encuentra el gran almacén de producto terminado, en el que se encuentra el tren de embotellado. Este almacén tiene acceso directo desde el patio de mercancías.



Maqueta. En primer término, el área institucional./ Inca Arquitectos y Proyectos Navarra

Al vincular los tres espacios entre sí y con el exterior se crea una zona de circulación de generosas proporciones para permitir cualquier tipo de tránsito industrial.

Por último, y paralela a este ámbito de circulación, se dispone una banda que agrupa en dos plantas zonas de instalaciones, almacenes, vestuarios, oficinas y laboratorio.

El área representativa superior se ha concebido como un lugar donde poder impartir cursos, charlas, conferencias, encuentros, así como albergar presentaciones y actos institucionales. Son espacios donde los protagonistas son la luz natural y el paisaje del entorno.

En el proyecto se han estudiado cuidadosamente los posibles recorridos de visita. Se ha pretendido un recorrido didáctico que participe de todas las etapas de elaboración del vino, desde el cultivo de la uva hasta la degustación del producto, sin ningún tipo de barreras arquitectónicas y segregando las circulaciones, en la medida de lo posible, para que los visitantes no interfieran con el proceso de producción.

En definitiva, el proyecto pretende demostrar cómo desde la arquitectura, englobada en un contexto pluridisciplinar, se puede dar respuesta a las necesidades institucionales planteadas por lo que representa el vino en La Rioja.

La bodega reconstruida por ordenador, se integra perfectamente en el entorno./ Inca Arquitectos y Proyectos Navarra

