

EL HORMIGÓN COLOREADO COMO INTEGRADOR PAISAJÍSTICO DE LA ARQUITECTURA DEL VINO

Nuria Salvador Luján y Laura Lizondo Sevilla

Universidad Politécnica de Valencia. Departamento de Proyectos Arquitectónicos
Revista EN BLANCO. Nº 10. Los Colores del Hormigón. Valencia. Año 2012. (Páginas 12 a 15)
ISSN 1888-5616. Recepción: 25_04_2012. Aceptación: 06_09_2012.

Palabras clave: Hormigón, color, integración, paisaje, bodega

Resumen: En las últimas décadas se ha establecido un fuerte vínculo entre arquitectura y vino. El emplazamiento de estas construcciones en medio de las vides obliga a que la integración en el paisaje sea un ejercicio de máxima importancia. Es en el afán por establecer un diálogo entre artefacto y entorno, donde el empleo de hormigón coloreado es uno de los recursos con mejores resultados; esta piedra artificial, el hormigón, confiere a la arquitectura un aspecto más natural, más estereotómico, capaz de transmitir un sentimiento de pertenencia al lugar. El presente artículo tratará estos aspectos a partir de tres bodegas españolas.

Keywords: Concrete, colour, integration, landscape, winery

Abstract: In recent decades, a strong link has been established between architecture and wine. The location of these buildings amid the vines makes its integration in the landscape an exercise of the utmost importance. It is a quest to establish a dialogue between artifacts and environment, where the use of coloured concrete is one of the resources that performs the best. This artificial stone, the concrete, gives architecture a more natural look, more stereotomic, capable of conveying a sense of belonging to the place. This article will address these issues through three Spanish wineries.

12

¹ Berguera, Iñaki. "Vino y Arquitectura. Un matrimonio de conveniencia". Revista Nuestro Tiempo. Noviembre 2007. Pp. 16-27

² Peñafiel, Valladolid. Año de proyecto: 2003, final de obra: 2011. Obra publicada en el libro de actas del CIAB 5: V congreso internacional de arquitectura blanca. 2012, núm 5, pp. 274-279.

El siglo XX, la renovación traída de la mano del enoturismo

La producción del vino ha requerido espacios para su producción y almacenamiento desde la antigüedad. En sus orígenes, los espacios, únicamente eran lugares de almacenamiento donde la uva debía fermentar y envejecer para posteriormente ser almacenada en forma de vino. El único objetivo de estos espacios era dar respuesta al imperante condicionante de control de las condiciones higrotérmicas, por lo que la solución más extendida fue la del aprovechamiento de las condiciones naturales de inercia térmica que ofrecía el terreno. Así pues, en un primer momento estos espacios dedicados a la producción del vino se plantearon como arquitecturas excavadas; espacios oscuros y de accesibilidad limitada que tan solo eran visitados por unos pocos, generalmente miembros de una misma familia, y en fechas puntuales. Muestra de estas construcciones son el grupo de bodegas de Bretó de la Ribera y el camino de las bodegas en Coomonte de la Vega, así como la Bodega Dehesa La Granja en Vadillo de la Guareña o la Bodega Dionisios en Valdepeñas. [FIG. 01]

Será a mediados del siglo XIX cuando surja la necesidad de una arquitectura industrial que dé cabida a las grandes producciones. A partir de este momento dichas instalaciones dejan de estar totalmente enterradas y por cuestiones de volumen emergen sobre la superficie, al menos en gran parte de su programa. Por ello, la relación con el lugar cobra mayor importancia. Las soluciones constructivas se plantean como conjuntos de gran calidad arquitectónica en plena relación con el paisaje, sin olvidar el carácter patrimonial que le otorga el paso de los años. En estas bodegas se combina un edificio de carácter señorial, que alberga la residencia de la familia que da nombre a la bodega, y el edificio de producción, construido principalmente como grandes muros de carga y estructuras espaciales de madera. Las bodegas de Señorío de Sarriá y Señorío de Otazu, ambas situadas en Navarra, son fiel ejemplo de esta tendencia. [FIG. 02]

Tras esta etapa llega el siglo XX y su ambición por la explotación a gran escala, buscando incrementar de manera exponencial los beneficios económicos bajo criterios cuantitativos y no cualitativos. Como consecuencia de ello, la arquitectura de las instalaciones de elaboración de vino se ve limitada a construcciones de naves industriales de escasa calidad espacial y constructiva, en las no existe ninguna atención al lugar y en las que se niega cualquier relación con el paisaje. Sin embargo, a partir de la segunda mitad de siglo, la afortunada confluencia de dos nuevos factores favoreció



FIG. 1



FIG. 2



FIG. 3

la construcción de arquitecturas nuevamente merecedoras de ser tenidas en consideración. Por un lado, los avances tecnológicos de producción, encargados de asegurar una mayor calidad del producto durante todo el proceso de elaboración, tales como los controles de temperatura y humedad y que suponen un menor sometimiento de la arquitectura a los condicionantes productivos. Por otro, las nuevas tecnologías constructivas, en especial del hormigón armado y del acero. Estos dos nuevos componentes han otorgado una mayor libertad en el diseño de las instalaciones de producción, generando fantásticos ejemplos, como la Bodega Tio Pepe diseñada por Eduardo Torroja a partir de láminas de hormigón de más de cuarenta metros de luz, o la Bodega de San Patricio de Miguel Fisac, resuelta con prefabricados de hormigón en todo su conjunto.

Finalmente, cabe mencionar un acontecimiento desarrollado durante las dos últimas décadas de siglo; se trata de un tipo de turismo vinculado a la cultura del vino, denominado 'enoturismo' y que ha generado la renovación y evolución de esta tipología arquitectónica. La industria del vino ha visto en los propios edificios, en las bodegas, una nueva fuente de ingresos relacionada con la cultura social, lúdica y arquitectónica del lugar donde se insertan; de este modo el edificio además de ser un lugar de producción es un reclamo turístico en el que se requieren espacios de interés destinados a recibir público. Así pues, la arquitectura se convierte en un elemento más del marketing de la bodega, continente y contenido se unifican con un propósito comercial. Reconocidos y afamados arquitectos de todo el mundo han sido llamados a renovar la imagen de prestigiosas bodegas, como es el caso de Richard Rogers y su proyecto para la Bodega Protos en Valladolid, Frank Ghery y su hotel para la Bodega Marques de Riscal en Álava o Santiago Calatrava y su diseño para la Bodega Ysios, también situada en Álava.

En cualquier caso, sería erróneo entender que en esta nueva etapa la arquitectura sólo entra en contacto con la cultura del vino para generar una imagen de marca. El proyecto de una bodega también es un ejercicio arquitectónico de máxima sensibilidad, donde el arquitecto busca una armonía entre el entorno lejano (las masas boscosas), el entorno inmediato (los planos de cultivo), y el objeto (la propia arquitectura). Es por ello que antes de presentar las tres bodegas españolas, pertenecientes a esta última etapa de arquitectura al servicio del marketing, se procede a analizar el paisaje como un concepto de partida en la génesis del proyecto.

FIGURA 01 En la parte superior dos ejemplos de bodegas familiares: grupo de bodegas de Bretó de la Ribera y la imagen del camino de las bodegas en Coomonte de la Vega. En la parte inferior dos ejemplos de bodegas excavadas pero de mayor producción: la Bodega Histórica Don Carlos S.XV y Bodega Dehesa La Granja en Vadillo de la Guareña.

FIGURA 02 Imágenes de las bodegas de Señorío de Sarriá, 1953 y Señorío de Otazu, ambas situadas en Navarra.

FIGURA 03 Vista aérea de los viñedos en Gumiel del Mercado e imagen de los viñedos en la Rioja Alavesa

El paisaje, uno de los principales condicionantes en la arquitectura del vino

Las bodegas son un hecho arquitectónico que muy pocas veces es de tipo urbano. Generalmente el emplazamiento de estos conjuntos es en zonas rurales, en medio de las vides y sin espacios de transición entre éstas y los edificios. Por este motivo, el paisaje se convierte en uno de los principales factores que aporta condicionantes, objetivos y subjetivos, a las inquietudes personales del proyectista. El lugar en el que se emplazan los volúmenes construidos es un tapiz natural, geoméricamente ordenado, que dibuja la topografía del terreno con las alineaciones de las cepas. La propia vid es un instrumento de alteración del paisaje que irrumpe con su ritmo y transforma las laderas de las montañas, adquiriendo éstas un aspecto de naturaleza antropizada que sirve de base al edificio que se inserta, bien imponiéndose al entorno, bien respetándolo. [FIG. 03]

En el presente artículo se exponen tres soluciones de bodegas que apuestan por la conveniencia de adoptar una solución integrada en el espacio natural de los viñedos; bodegas que abogan por una arquitectura enraizada en un lugar concreto en medio del cual debe plantearse la nueva construcción. Es en esta búsqueda de integración, tanto en relación a los materiales como en relación a las formas, en la que el hormigón coloreado consigue una excelente adecuación paisajística... Tres bodegas españolas que ilustran la aplicación de pigmentos en el hormigón visto y donde esta elección material y constructiva define un paisaje en el que se relacionan entorno natural, cultivos y arquitectura, dentro de un rico diálogo entre la continuidad y las soluciones diferenciadas.

El hormigón coloreado, la imagen integrada de tres bodegas españolas

En primer lugar y siguiendo un orden puramente cronológico, se muestra la bodega Julian Chivite (1998-2001), localizada en Cienfuegos, cerca de Estella (Navarra), y proyectada por Rafael Moneo. [FIG. 04]

Moneo ha proyectado para la familia Chivite un edificio que rodea las antiguas instalaciones en la finca "Señorío de Arinzano". La preexistencia más destacada es la torre prismática construida en sillería. Junto a ella se encuentra una pequeña iglesia de corte neoclásico y una casona del siglo XVIII. El arquitecto ha valorado el interés de dichas edificaciones, aislando y restaurando aquellas que merecen incorporarse al conjunto, para completarlas con un edificio de traza longitudinal, másico y construido con hormigón coloreado, que abraza a los tres edificios históricos, convirtiendo el conjunto, según palabras de su autor, en una "bodega paisajística".

En la composición se alude al pasado a través del empleo de muros, predominantemente ciegos, materializados con hormigón pigmentado en tono crema, que reciben un tratamiento de abujardado y chorreado de arena. La elección del color y del acabado del hormigón tienen la bondad de adquirir, con el paso del tiempo, una pátina cercana a la de la piedra calcárea local de las preexistencias, que permite integrar a la perfección la construcción de nueva planta en este enclave.

La visita a la bodega comienza en el patio de recepción de la uva, un espacio acotado y cerrado en todo su perímetro por los volúmenes rotundos que conforman los pabellones del complejo. El primero de ellos es una gran sala cuadrangular sectorizada en cinco naves donde se lleva a cabo el prensado de la uva y su elaboración, así como el almacenamiento de los tinos y las barricas para la crianza. La estructura, -conformada a base de muros de hormigón de 30 centímetros de espesor con un aislamiento térmico interior de 16 cm, una hoja de ladrillo de 11,5 cm y un enfoscado de mortero de cemento de 2,5 cm- propicia la necesaria regulación de la temperatura. Seguidamente se pasa al segundo pabellón, cuyos muros comparten la misma solución constructiva que el anterior y en el cual se sitúa la planta de embotellado. Por último, la visita acaba en el tercer pabellón, un edificio de menores dimensiones que alberga las oficinas y salas de catas. A nivel paisajístico este cuerpo cierra la planta global en forma de "U", para a su vez configurar el 'recinto de protección' de las edificaciones preexistentes.

El conjunto crea una secuencia arquitectónica que narra con mimo el proceso de elaboración del vino. También, y sobre todo, es una arquitectura de paisaje, de enraizamiento al lugar, de diálogo entre artefacto y entorno, de relación perceptiva y sensorial desde el paisaje hacia la bodega y desde la bodega hacia el paisaje. En palabras del arquitecto Iñaki Berguera "el énfasis de su arquitectura está en la austeridad de las texturas y los materiales, esa mágica conjunción entre modernidad y tradición que Moneo domina a la perfección".¹ En este caso el uso del hormigón pretende mejorar la experiencia del visitante, como uno de los materiales que beben de las tradiciones vinícolas de la zona y cuyo mejor resultado es el respeto y continuidad de la bodega con las preexistencias existentes, pero imprimiendo su propio lenguaje contemporáneo y diferenciado.

La segunda explotación es la bodega Juan Alcorta (2000-2003). Proyectada por Ignacio Quemada, discípulo de Moneo, se encuentra tan sólo a varios kilómetros de la bodega de Arínzano, sobre el valle del Ebro, en La Rad de Santa Cruz. [FIG. 05]

Los muros en esta ocasión son de hormigón prefabricado teñido en rojo, en respuesta a los estratos descubiertos al excavar. El pigmento utilizado consigue que el hormigón adquiera una coloración próxima a los tonos terrosos naturales, quedando explícita su capacidad como elemento integrador en el paisaje. Esta virtud ya ha sido asimilada por numerosos autores, como por ejemplo Zaparaín Hernandez, cuya solución de hormigón teñido en la ampliación de la bodega de Pago de Carraovejas² retoma esta tonalidad. En el caso de la bodega de Juan Alcorta los muros se construyen por apilado de bandas horizontales que proporcionan un aspecto de pertenencia al terreno, como si la erosión del río hubiese producido esa estereotomía. La arquitectura es básicamente paisaje: una gran cubierta que prolonga físicamente los viñedos gracias a la fusión cromática y material entre los muros rojizos de hormigón y el paisaje horizontal de las viñas.

El hormigón no sólo conforma la envolvente, sino que los propios muros exteriores se prolongan en el interior de la bodega, configurando el patio de entrada y la cueva; el hormigón además articula el edificio y genera el recorrido a través de sus oquedades. La nueva edificación se desdobra en dos realidades arquitectónicas absolutamente diferenciadas, tanto por razones de orden funcional como de integración en el paisaje. En primer término dos pequeñas construcciones destinadas a actividades administrativas y turísticas, que se elevan sobre los viñedos respetando la escala y la forma arquitectónica de las construcciones rurales de esa zona geográfica; en segundo lugar, y también en respuesta al paisaje, las grandes

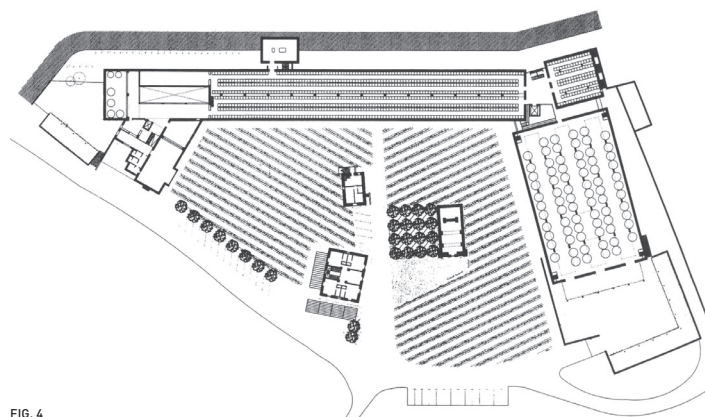


FIG. 4

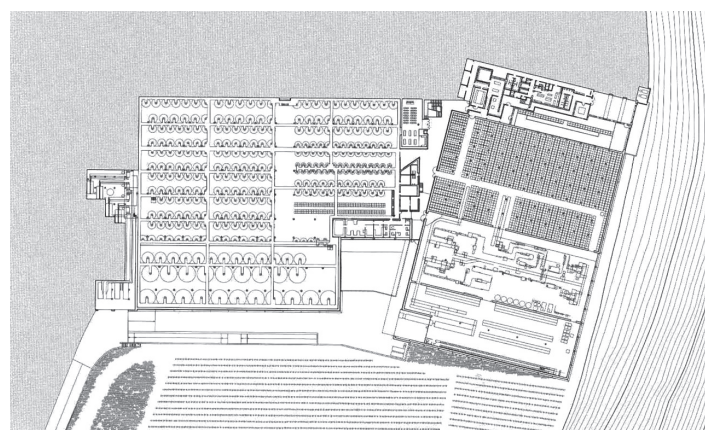


FIG. 5

naves son enterradas y en ellas se desarrollan las actividades productivas y de almacenamiento. Sus dimensiones colosales, que la convierten en una de las bodegas más grandes de Europa (44.000 metros cuadrados de bodega subterránea con capacidad para almacenar seis millones de botellas de vino y 70.000 barricas de roble) hacían imposible un diálogo satisfactorio con el paisaje circundante, por lo que la decisión de soterrarlas se toma como solución de respeto al entorno, al tiempo que aprovecha la sabiduría de las bodegas tradicionales en lo referido al excelente control climático característico de las construcciones subterráneas. La arquitectura de este proyecto busca la relación con el lugar al que se adosa y el silencio y oscuridad del terreno en la que se sumerge.

Para finalizar, se presenta el tercer ejemplo, la bodega Antión (2002-2008), en el Ciego, proyectada por Jesús Marino. [FIG. 06]

Uno de los *leitmotiv* de este proyecto fue la adaptación natural del edificio con el entorno, considerando la pieza como una cepa de viñedo enraizada en la tierra. De este modo, se entierran las zonas de producción vinícola y emerge a la superficie el programa de uso público. Siguiendo este objetivo, la máxima del proyecto fue la protección y el cuidado del entorno: se realiza un ejercicio de topografía, de modelado del territorio, un proyecto de encaje minucioso de grandes volúmenes, materializados por pantallas continuas y curvas de hormigón que esculpen con suavidad la morfología abrupta de la parcela de más de 10 metros de altura, consiguiendo sumergir al visitante dentro del paisaje. La disposición en abanico de estas potentes pantallas genera espacios intermedios exteriores destinados a albergar parte del programa.

Una de las principales preocupaciones del arquitecto era la integración de los grandes volúmenes en el entorno terroso, de manera que éste asuma



FIG. 7

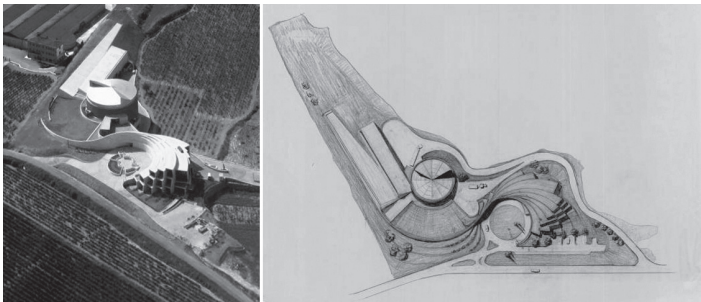


FIG. 6

FIGURA 04 Fotografía aérea y planta principal de la Bodega Julián Chivite, obra de Rafael Moneo. (Fuente del plano: Rafael Moneo)

FIGURA 05 Fotografía del conjunto y planta principal de la Bodega Juan Alcorta, obra de Ignacio Quemada. (Fuente del plano: Ignacio Quemada)

FIGURA 06 Fotografía aérea y dibujo de la planta realizado por Jesús Marino, autor de la Bodega Antión. (Fuente: de la imagen Jose Maria Cutillas, del plano: Jesus Marino)

FIGURA 07 Imágenes de la Bodega Antión (Fuente: Jose Maria Cutillas)

el nuevo edificio con naturalidad, como si siempre hubiera formado parte de él. El color apoya este concepto. Tal y como explica el arquitecto el hormigón ocre-amarillo alude a la piedra arenisca de la zona, que, a menudo, sobre todo en días soleados, se muestra dorada.

Estos objetivos se resuelven y se ven remarcados por el empleo de hormigón coloreado en la totalidad de los paramentos que conforman la bodega. El hormigón monolítico visto y pigmentado preside el conjunto que engloba un volumen total de 12.000 m³ de hormigón. Para fabricar el hormigón con color ocre (Ready Mix) se añadió al cemento el pigmento de óxido de hierro Amarillo formirapid® a base de Bayferrox® 920. La mezcla se hizo directamente a pie de obra consiguiendo que el color deseado fuera uniforme. El resultado de esta mezcla y producción de hormigón coloreado fue una estructura que se adaptó a las irregularidades del terreno con un color armónico y acorde con el paisaje.

Tanto el programa que se sitúa bajo rasante como la cubierta vegetal contribuyen a minimizar la incidencia del volumen en el paisaje. En los espacios cerrados, es donde se desarrollan las actividades productivas de elaboración, cuyas necesidades de equilibrio térmico aconsejan su protección con el terreno natural. La zona administrativa y de carácter más público emergen sobre la superficie en un juego de geometrías curvas en torno al espacio circular que acoge al visitante y se constituye como la referencia en el paisaje. Este volumen incluye un hotel con 12 suites de lujo que permite ofertar vivencias exclusivas en excelencia gastronómica, donde los huéspedes pueden aprender en detalle acerca del mundo del vino. Una vez más el

hormigón compone la parte tectónica y estereotómica de la bodega,... lo construido y lo excavado,.. el hormigón es el material que configura el artificio en plena armonía cromática y material con a naturaleza. (FIG. 07)

Conclusiones

La aplicación de nuevas técnicas constructivas y tecnologías en la elaboración vinícola así como la búsqueda de una cualificación del producto fueron factores decisivos en la renovación de la arquitectura del vino. Sin embargo, el factor más relevante en las dos últimas décadas ha sido el desarrollo del denominado 'enoturismo' y su aportación como nueva fuente de ingresos. Este nuevo concepto de turismo ha propiciado que las bodegas hayan apostado por construir edificios que renueven su imagen e incorporen programas de carácter público, dejando de ser construcciones agrícolas para convertirse en referentes publicitarios. En esta última etapa es en la que se concibieron las tres obras que se han presentado: la bodega de Chivite de Moneo, la de Juan Alcorta de Quemada y la de Antión, de Marino. Tres ejemplos de arquitecturas formalmente contenidas, integradas y enraizadas en el lugar, en las que el empleo de hormigón visto coloreado une naturaleza y artefacto.

Así pues, en el caso de la bodega de Moneo este diálogo se establece gracias a la sensibilidad en la disposición, geometría y tonalidad el hormigón abujardado en color crema; un material que con el paso del tiempo adquiere un aspecto muy similar al de la piedra de las preexistencias. En la bodega de Quemada la coloración en rojo y la disposición horizontal de los muros prefabricados de hormigón son los mecanismos que relacionan la arquitectura con los estratos del terreno del lugar. Y en la obra de Marino el respeto al paisaje se debe tanto a la plasticidad del hormigón para adoptar geometrías curvas como en el empleo de pigmentos ocre, que asocian cromática y formalmente el edificio con el territorio.

Tres propuestas que responden con brillantez a las necesidades paisajísticas y funcionales del programa. Tres proyectos ideados y contruidos en base a las relaciones entre el lugar y el hormigón,... y es que no debemos olvidar que el proyecto de una bodega es un proyecto de paisaje en el que, como hemos querido ilustrar en este artículo, el hormigón coloreado visto es una valiosa herramienta de carácter integrador. ■

Bibliografía

- BERGUERA, Iñaki. "Vino y arquitectura: un matrimonio de conveniencia". *Nuestro tiempo*. 2007, núm 641, pp.16-27.
- MARINO, Jesús; VICENTE, Pascual. "Bodega Antión. El Ciego. Álava". *Arquitectura y diseño vasco*. 2008, núm 12, pp. 88-93.
- PERIS SÁNCHEZ, Diego. "Arquitectura del vino: un elemento más de la calidad del producto". *VinoTeQ: vino, tecnología-a, equipo, calidad*. 2008, núm 39, pp.52-54.
- ZAPARAÍN, Fernando. "Ampliación de la bodega de Pago de Carraovejas". *CIAB 5: V congreso internacional de arquitectura blanca*. 2012, núm 5, pp. 274-279.