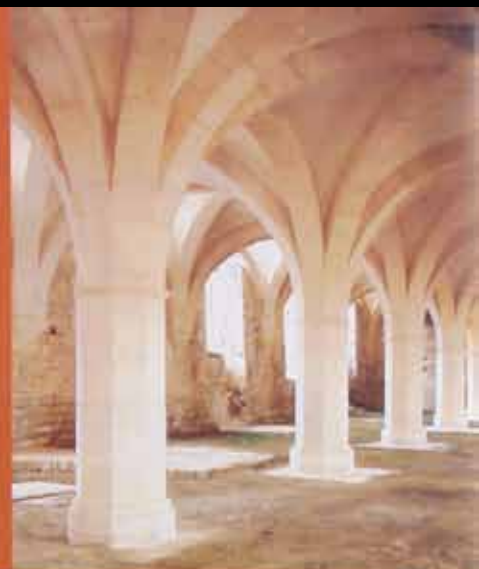


María José Yravedra Soriano Dr. Arquitecto



ARQUITECTURA Y CULTURA DEL VINO



ANDALUCÍA, CATALUÑA, LA RIOJA
Y OTRAS REGIONES



munilla-lería



3.19.

3.19. Bodega de fermentación Rondel (Molins de Rey, Barcelona), realizada por Bonet i Gari en 1949.

3.20. Bodega de fermentación Raimat (Llerida). La imagen superior corresponde al proyecto construido por Rubió i Bellver en 1918. La imagen inferior corresponde a la rehabilitación realizada por Triay en 1991.

que se producía durante el proceso exotérmico de la fermentación del mosto.

A mediados del siglo XX, se produjo un gran progreso en la fabricación de depósitos cilíndricos de acero inoxidable con capacidad entre 100 hasta más de 1.000.000 l. Dada la adaptación de las camisas y serpentines refrigerantes, permitieron controlar la temperatura interior de estos depósitos herméticos, evitando el riesgo de paralización del proceso de fermentación, que conllevaba un efecto negativo sobre la calidad del vino.

Con estas nuevas posibilidades técnicas, las condiciones térmicas actuales de las cámaras de gas de fermentación no inciden directamente en las características de este proceso.

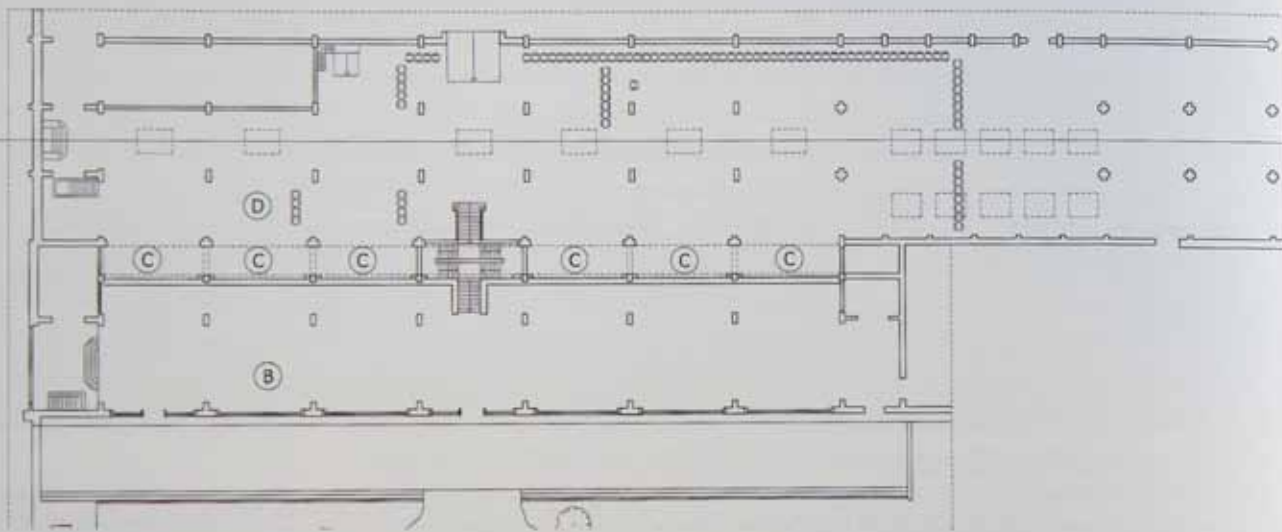


Barrameda).



3.40. Sala de catas en Bodegas Raïmat (Lérida).
Arquitecto: D. Triay, 1986.

cómodo, sin ruidos, sin tapicerías ni otros mate-



17.

Las fachadas principales combinan formas rectas escalonadas y arcos con materiales de ladrillo visto, mampostería de piedra y huecos de vidrio tamizados, lo que demuestra la habilidad compositiva de Puig i Cadafalch y su influencia modernista puesta de manifiesto en la decoración de los remates de la fachada lateral oeste con el vidrio verde de las botellas de la bodega. Entre los dos niveles se encuentra una escultura de Subirats¹⁶ como homenaje a los viticultores.

El pavimento de la bodega se construyó apoyándose en tabiques cerámicos, por lo que seguramente tendría escasa consistencia para el uso industrial para el que fue proyectado¹⁷.

Durante los años 1996-97, el arquitecto Domingo Triay realizó las obras de rehabi-

llo por razones de estilo constructivo y de estético resultado deslumbrante", PERMANYER, L., op. cit.,

llo utilizado era de métrica catalana, es decir de x 45 cm. Respecto a las bóvedas tabicadas, "se hacer con una primera hoja o sencillo tomada con do y la segunda o doblado recibida con mortero imento lento. La primera hoja suele ser de rasilla da de ladrillo mediano. Los ladrillos siempre colotabla a matajuntas", BASSEGODA NONELL, en NEDO FREIRE, A.J., et al., op. cit., pág. 98. ts: escultor de la fachada de la Pasión de la

los arcos y los muros son de mampostería de piedra rejunta con mortero de cal. En el interior, tanto los arcos como las bóvedas tabicadas son de fábrica de ladrillo macizo de tejar¹⁹, dispuesto a sardinel por tabla, y mortero de cal y arena.

18. Vista interior de los arcos de la nave, correspondiente a los antiguos lagares.

19. Vista de la nave inferior, destinada a fermentación en barrica.

20, 21. Vista de la cruzija intermedia entre las dos naves.



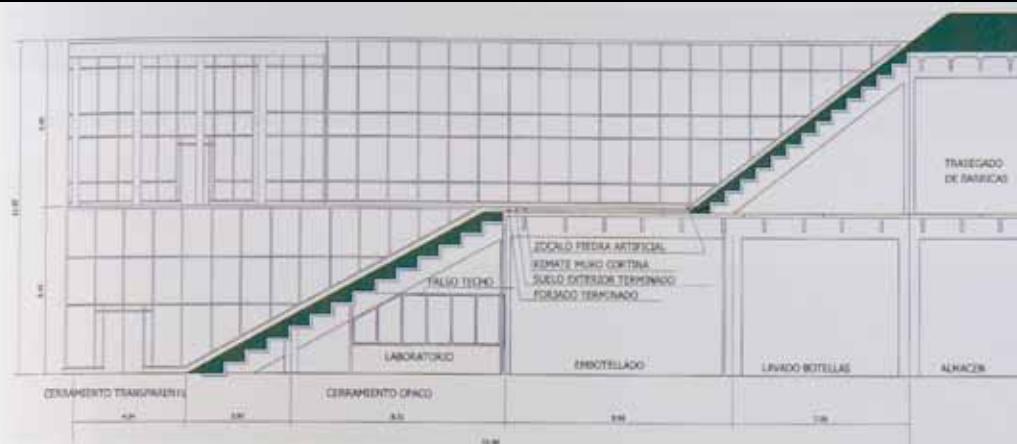
18.



19.



21.



6.

dispuestos simétricamente al eje longitudinal. El efecto óptico simula a los brillantes tubos de un gran órgano de catedral, que alineados en los laterales de la nave encuadran un recorrido a modo de columnata. A este efecto interior catedralicio contribuye el color rojo con que se tamiza la luz que entra por las vidrieras, (Fig. 4).

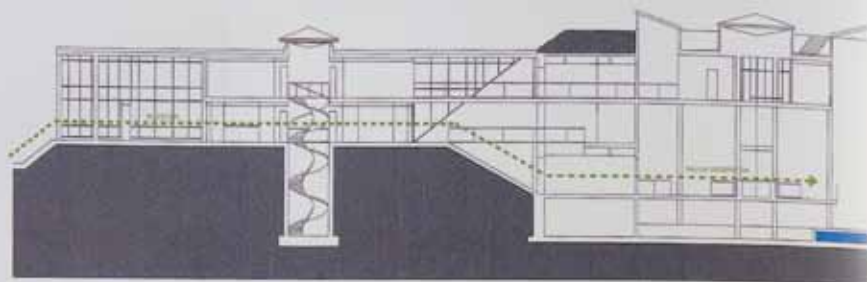
Cuando murió Manuel Raventós en 1930, se interrumpió la construcción en Raimat, habiéndose construido el edificio de vinificación y tan sólo 100 m. de cavas subterráneas. El dinero que estaba destinado a terminar la bodega fue destinado a las instalaciones de Codorniu en Sant Sadurn d'Anoia para ampliar los fosos de las cavas. A principios de 1970, gracias a Manuel Raventós Artés, se reanudaron las obras para hacer vinos de mesa. Hoy día esta bodega se destina a albergar los depósitos para fermentación de blancos.

Génesis del proyecto de Domingo Triay

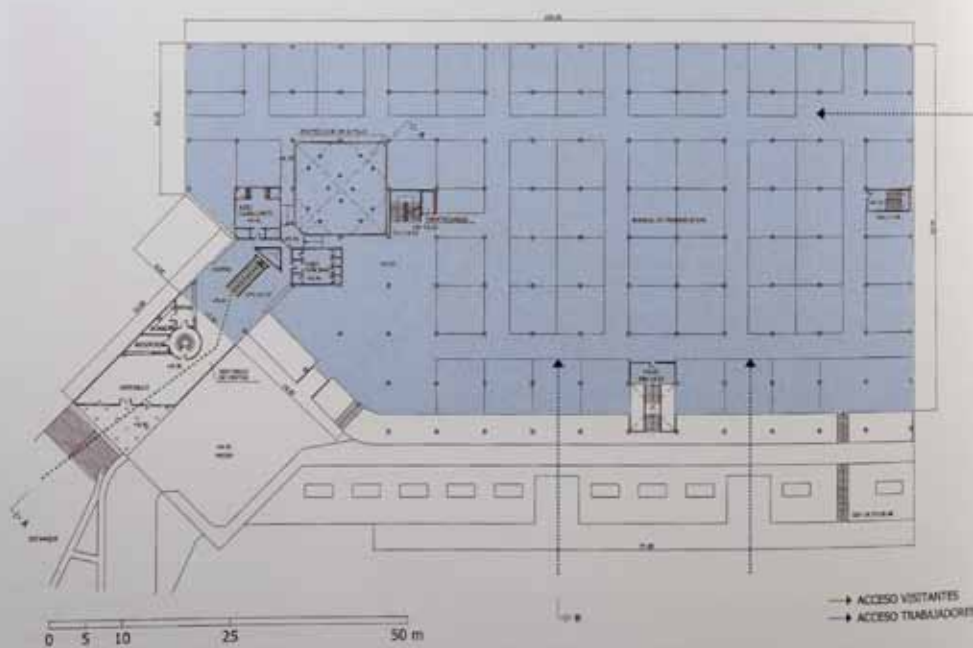
En 1981, Manuel Raventós, convocó un concurso restringido para la ampliación de la Bodega². Pocas premisas pero muy concisas, como el carácter subterráneo de toda la edificación condicionaron un diseño muy rotundo. Se trataba de resolver la cruja entre

Bodega de D. Triay, 1986.
Superficie: 12.000 m²
5. Vista del talud vegetal.
6. Sección B-B', Bodega de crianza.

1- "Los pilares y contrafuertes fueron construidos in situ con un hormigón ciclópeo, con un contenido de cemento muy pobre, de tres a cinco veces inferior al mínimo aconsejable, con resistencia de aproximadamente un 50% inferior a la que nominalmente le hubiera correspondido", Memoria del proyecto de rehabilitación de la Bodega, D. Triay.
2- Fueron convocados varios arquitectos: E. Serra y Lluís Vives (Ver proyecto en *Quaderns*, nº 156, Colegio oficial de Arquitectos de Cataluña), y Domingo Triay, entre otros.



SECCIÓN LONGITUDINAL AA'. RECEPCIÓN DE VISITANTES Y OFI



la antigua bodega y la cava subterránea, estar excavado en la colina, y cumplir un fin: las bodegas.

La bodega de crianza debía tener un acceso natural directa, así como otros aspectos: una salida de camiones, etc.

D. Triay ganó el primer premio del concurso, que diferenciaba dos zonas, la bodega de crianza y las oficinas, creando dos hábitat conectados. La bodega de los circuitos de las vistas con una fachada de tierra vegetal de 1.5 m. de altura la cubría. De esta forma la arquitectura se integraba en el paisaje, desapareciendo los límites entre el edificio y el paisaje.

Para la zona de recepción de visitantes, se diseñó una sala de recepción de vidrio reflectante, que penetra desde un pórtico precedido de una sala de recepción, oficinas y sala de degustación. Este espacio antecede a la sala de catas, que precede a la sala de catas, que produce un ritual que agudiza las percepciones que produce. Al final de este ritual se produce el vino en la copa del catador.

En la planta baja de este edificio vi



9.



10.

la antigua bodega y la cava subterránea, con la colina existente a 15 m. El proyecto debía estar excavado en la colina, y cumplir un programa de bodega de crianza, enoteca y oficinas.

La bodega de crianza debía tener unas condiciones específicas de ausencia de luz natural directa, así como otros aspectos respecto al fácil acceso para los trabajadores, salida de camiones, etc.

D. Triay ganó el primer premio del concurso³, con la propuesta de un proyecto que diferenciaba dos zonas, la bodega de crianza y el edificio de recepción de visitantes y oficinas, creando dos hábitat conectados mediante un mirador, resolviéndose la interferencia de los circuitos de las visitas con los trabajadores. Para la bodega de crianza ideó una fachada de tierra vegetal de 1.5 m. en talud, que prolongaba el manto de la viña que la cubría. De esta forma la arquitectura se inserta en la loma, haciéndose mimética con el paisaje, desapareciendo los límites entre los paramentos de fachada y cubierta.

Para la zona de recepción de visitantes proyectó un prisma revestido con muro cortina de vidrio reflectante, que penetra dentro del talud de tierra vegetal, a la que se accede desde un pórtico precedido de una columnata. El interior alberga un gran espacio de recepción, oficinas y sala de degustación. Es interesante reseñar el camino lineal, que antecede a la sala de catas, que predispone al visitante mediante los diversos espacios que atraviesa a un ritual que agudiza los sentidos a través de los matices de las sensaciones que produce. Al final de este recorrido la arquitectura cede su protagonismo al vino en la copa del catador.

En la planta baja de este edificio vidriado se dispone la línea de embotellado.

Bodega de D. Triay.

8. Sección longitudinal.

9. Planta.

10. Edificio de oficinas y recepción de clientes y visitas.

11. Vista general y acceso de visitantes.

3- Otros proyectos de bodegas de Domingo Triay:

Bodega II en Raimat (Lleida), 1990. Bodega en Napa Valley (California), 1991. Reforma y ampliación de edificio para la bodega Codorniu en Poblet (Tarragona), 2001. Áreas de prensas en Raimat (Lleida), 1992. Plan director para la ampliación de Bodegas Torres S.A. (Penedés), 1997. Edificio para la recepción de visitantes en Bodegas Torres S.A., 1998. Bodega en Peñafiel, (Ribera del Duero), 2000. Centro de logística Codorniu (Sant Sadurn d'Anoia, Barcelona), 2000. Ampliación de Bodegas Raimat (Lleida), 2000. <http://www.naxal.com> (15/01/2001)



BODEGA ARTESA

(Grupo Codorniu, S.A.)
 Bodega Artesa. 1345 Henry Road. Napa Valley,
 CA 9, California
 Arquitectos: D. Triay Darder,
 E. R. Boligny
 Fecha de construcción: 1991.
 Superficie construida: 12.000m²

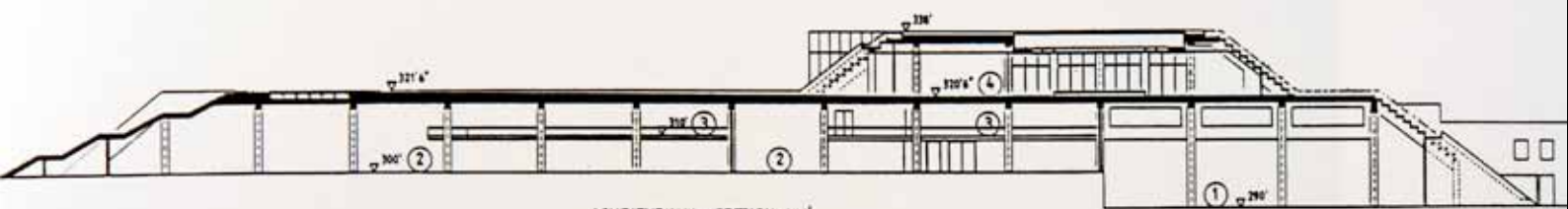
1. Planta general:
 4. Entrada de la vendimia
 9, 10. Acceso de los visitantes
 13. Patio interior
 2. Acceso visitantes.
 3. Vista interior. (Fotos: Olaf Gollnek)



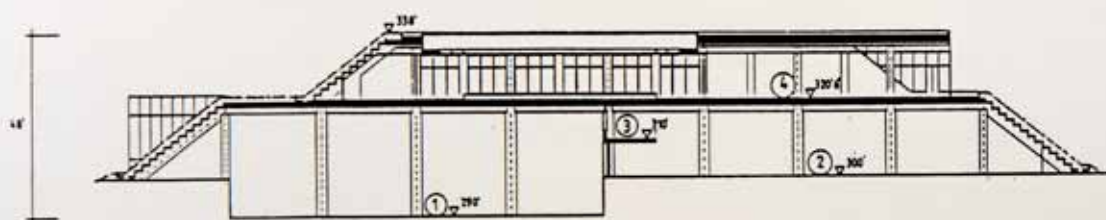
La "vitis vinifera" fue introducida en México por los españoles en el siglo XVI, y de allí pasó a California, donde se empezó a plantar viñedo a partir de 1839, pero la filoxera y las leyes que limitaban el consumo de vino y alcohol (1920-1933, Ley Seca) ocasionaron el declive de la industria vinícola. El resurgimiento comenzó en 1966 cuando Robert Mondavi promocionó la industria del vino californiano. En 1990, el número de bodegas en Napa Valley superaba las 200, en una limitada extensión de unos 50 Km.

Durante la primavera, enormes ventiladores remueven el aire para prevenir las heladas tardías, y a causa de la extrema sequedad del terreno se emplea el riego por goteo.

Clos Pegase (cerca de Calistoga) del arquitecto Michael Graves (pág. 280), las bodegas semienterradas de Artesa, Opus One y Dominus (pág. 282), son referencias obligadas para el estudio completo de la arquitectura del vino.



LONGITUDINAL SECTION A-A'



- 4, 6. Vistas exteriores. (Foto: Naxal Arquitectura, S.L)
5. Secciones longitudinal y transversal.



BODEGA LEGARIS

(Grupo Codorniu, S.A.)
Finca El Pinar.
Término Municipal de Curiel de Duero (Valladolid)

Arquitecto director: Domingo Triay Darder, Naxal, S.A.
Fecha del proyecto y construcción: 1998, 2000-01

Edificio ubicado en una finca de 50 Ha. plantada de viñedos. Superficie total: 8.178,96 m²

PROGRAMA

-Espacios relacionados con el cuidado de la viña:
Almacén de maquinaria agrícola
Espacios auxiliares: almacén, aseos-vestuarios, cocina-comedor, almacén altillo

-Espacios relacionados directamente con la elaboración de vino:

Tolva de vertido de uva
Sala de prensas y fermentación
Sala de stocaje
Sala de barricas
Sala de envejecimiento en botella
Sala de embotellado
Almacén de materia prima y de producto acabado
Muelle de carga exterior bajo marquesina
Báscula exterior con caseta
Dos patios descubiertos
Laboratorio
Almacén enólogo

-Espacios para visitantes:
Marquesina y porches exteriores
Vestibulo principal
Enoteca / sala para degustaciones privadas
Oficina
Almacén-Office
Sala para degustación de grupos
Sala de audiovisuales
Aseos
Espacios de circulación, vista y explicación de procesos
Patio central
Terrazas

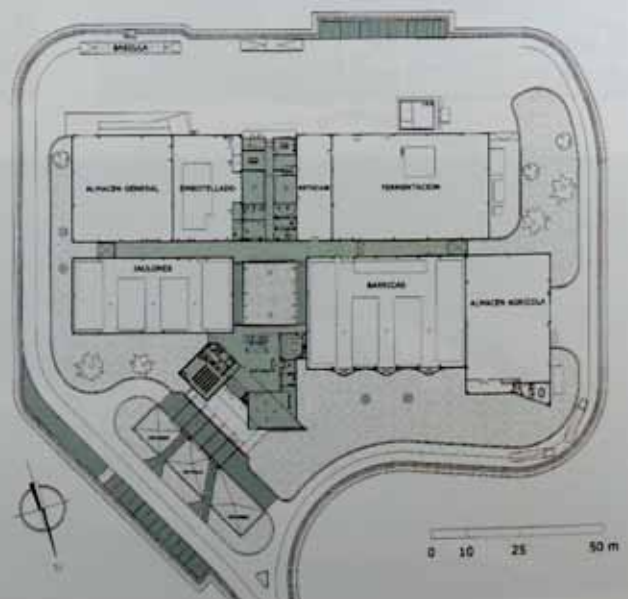
La solución de proyecto fue concebir un edificio de imagen hermética y distribución ortogonal, con la salvedad de la zona de acceso, con pequeños acoplamientos de menes que repercuten en las fachadas. La planta general es una cruz formada por un espacio para visitantes y oficinas y por otro destinado a todas las circunciones de producción de la bodega. La separación visitantes-producción se logra creando un patio que discurre según los dos ejes de distribución.

Génesis del proyecto

¿El vino es placer, ensañación, fantasía? Estas palabras que dichas de golpe son un tanto fatuas, traducidas a arquitectura han sido parte importante de las intenciones del proyecto.

Al ser un edificio "introvertido" el desarrollo de los espacios e itinerarios interiores ha sido muy importante. Se han potenciado esos itinerarios y se ha buscado transmitir sensaciones frescas y sensuales, dentro de una estética minimalista. También se buscó la sorpresa, en el sentido de que los itinerarios, al descubrirse, ofreciesen espacios amables. Se usó la imagen dura exterior para descomponerla en espacios interiores de mayor placidez.

En la bodega se ha procurado crear o utilizar la nueva iconografía de la arquitectura del vino: elementos arquitectónicos: planos y volúmenes creando espacios donde el color y la luz han sido medidos para intentar ofrecer una sensualidad que se hermanase con las sensaciones del vino¹.





2.



3.



4.

1. Plano de situación.
 2. Recepción de visitantes desde el exterior.
 3. Fachada de acceso a la bodega.
 4. Recepción de visitantes desde el interior.
 5. Espacios de circulación
 6. Alzado y secciones (longitudinal y transversal).
 7. Vista del viñedo, desde el interior.
 8. Sala de degustaciones, Enoteca.
- (Fotos: Naxal Arquitectura, S. L.)

