

C.V.N.E.

BODEGA "VIÑA REAL" de LAGUARDIA

Reflexiones sobre EL VINO EL TURISMO y LAS CATEDRALES

Buenas tardes a todas y a todos.

Quisiera en primer lugar presentarme y disculparme por hablar en francés.

Soy arquitecto desde 1975 y vivo en la ciudad francesa de BURDEOS. Desde el comienzo de mi actividad me ha interesado el tema del vino y su arquitectura. Algo muy natural por otra parte en una región caracterizada por la actividad vitivinícola.

He tenido la oportunidad de trabajar con los más grandes "Châteaux" y realizar numerosos proyectos: una vez adquirida cierta experiencia, fui rápidamente a "ver lo que pasaba en el extranjero", convencido de que el roce de culturas "sólo puede ser valorizante, enriquecedor y beneficioso, culturas de los hombres, culturas de las artes, culturas de las técnicas".

Así pues, además de España, donde ya he construido algunas bodegas, he trabajado en RUSIA donde tengo un proyecto en fase de realización. Tengo otros contactos en AUSTRALIA y últimamente en CHINA donde está en estudio un proyecto de bodega.

Fue por mediación de mi amigo Basilio IZQUIERDO, enólogo de la CVNE, que empecé a descubrir la España del Vino hacia 1987 y a ligarme a ella, a su cultura y a sus gentes que han sabido mantener el espíritu de iniciativa y de conquista que quizás falte en otros países.

La arquitectura es la síntesis de distintos parámetros: funcionalidad, entorno, estética.

La respuesta del arquitecto no debe introducir ningún desequilibrio; la funcionalidad es el elemento principal para los usuarios; la estética es la aportación más lógica y el resultado de la investigación; el entorno sigue siendo el hilo de Ariadna entre ambas, federador y unificador.

De esta trilogía debe nacer el equilibrio, ese equilibrio garante de la armonía que tanto necesita el hombre y que el arquitecto tiene el deber de buscar.

1) FUNCIONALIDAD:

La primera función de una bodega es la elaboración del vino a partir de la uva, su crianza, su embotellado y su distribución: esto implica una técnica rigurosa, mucho más importante en la actualidad cuando los volúmenes llegan a alcanzar los 2 millones de botellas al año.

El proceso puesto a punto con los enólogos emplea una avanzada tecnología por gravedad que el arquitecto ha de tener en cuenta en su diseño y que explica la presencia de la tina circular.

Así, la uva llega a las cubas de vinificación por gravedad: se vierte en tolvas desde la despalladora y se transporta gracias a un puente grúa por encima de las cubas principales donde caen los granos de uva: esta técnica, altamente cualitativa, no estruja la uva con brutalidad como ocurre con el transporte neumático.

Éste es un pequeño inciso enológico para explicar el vínculo fundamental que debe existir entre el arquitecto y el usuario del lugar creado.

Mi respuesta a la problemática planteada fue esta tina circular cuya forma permite la utilización de un puente grúa axial, mucho más eficaz que un puente grúa de translación horizontal, así como la disposición de las cubas en planos concéntricos con el fin de reducir los tránsitos.

Por sus proporciones, la tina se convierte en el elemento central del proyecto, respondiendo asimismo a otra demanda: esta bodega debe ser el emblema de la CVNE, de su gran desarrollo y de su lugar en el mundo del vino: la arquitectura debe también ser significativa. Lo será cada vez más con el desarrollo cuantitativo y cualitativo de estas empresas donde el márketing es muy importante: mejor que mejor, es estar orgulloso de su éxito.

La superficie total construida es de 16.000 m² aproximadamente, de los que 2500 m² corresponden a la tina de 56 m de diámetro, 3.000 m² a la sala de barricas (3000 unidades), 2000 m² a cada túnel, 1800 m² a la sala de embotellado, 2400 m² al área de almacenamiento de las botellas y las expediciones, y finalmente 1200 m² a las oficinas y salas de recepción y visitas.

Debajo la tina está la primera sala de barricas, también sobre un plano circular, permitiendo una visión vertical entre estas dos zonas a través de un suelo acristalado que deja también pasar la luz, del cielo hacia la tierra, hacia las entrañas de la bodega, luz sinónima de fuerza natural y sobrenatural.

El vino es místico, no lo olvidemos, fruto de la transformación de la materia sólida en materia líquida; y si tantas religiones hacen referencia a él es porque dicha vertiente sagrada existe realmente. Como veremos más adelante, la traducción de ese sentimiento en la construcción es necesaria y evidente.

La posición de la sala de barricas, en vertical sobre la tina, permite una vez más la transferencia del vino por gravedad.

Desde esta bodega, dos túneles de 120 m de largo y 13 m de alto penetran en el vientre del cerro, dejando dos espacios de almacenamiento y crianza en excelentes condiciones de hidrometría y temperatura, para el almacenamiento de barricas (10.000 unidades) y botellas (2.300.000).

A continuación aparecen los espacios reservados a la línea de embotellado con una producción de 12.000 botellas por hora, así como las zonas reservadas al almacenamiento de cajas y a las expediciones.

Por último, queda un gran espacio-volumen destinado a la recepción de los visitantes y a oficinas: es un elemento capital en torno a la tina. Y es capital porque estoy convencido de la enorme importancia del enoturismo: el vino no está reservado a una élite de iniciados cuya hermética jerga (quizás voluntariamente) podría repeler a más de uno.

En este sentido, quisiera felicitar a los iniciadores y organizadores de este primer Salón Internacional del Turismo del Vino, DESTINOVINO, por poner de relieve esta importante mutación en los enfoques de la cultura vinícola.

Los edificios vinícolas no son únicamente lugares de producción, marcados por la frialdad del acero inoxidable, el vidrio, las cifras y los rendimientos: ante todo son lugares de encuentro y pasión.

Cada vez más personas se entusiasman por el vino y su cultura y debemos responder a su demanda: hacerles descubrir estos lugares mágicos donde se efectúa la transformación, ofrecerles lugares de degustación, lugares de venta, lugares de intercambio con los profesionales, lugares de placer y descubrimiento.

Lejos quedó el tiempo de aquellas Bodegas, Wineries y demás Châteaux eternamente cerrados al público. Esto se ha entendido bien en muchos países, como en España por supuesto, pero también en Estados Unidos, Chile, China, Australia, Nueva Zelanda. He visitado esos países y puedo garantizárselo. Los que no lo entiendan serán superados o relegados.

Así pues, el visitante entra en la bodega por una hendidura oculta, discreta, secreta, que debe descubrir; pasando del sol resplandeciente de luz a la penumbra suave, de la brutalidad a la calma: el templo se hace catacumba donde una vez más la luz baja del cielo, donde las perspectivas permiten de una ojeada ver las cubas, las barricas, los hombres y las mujeres trabajando o el enólogo en su laboratorio: es la visión futurista del mañana.

2) ENTORNO:

El emplazamiento elegido es grandioso, pleno de una fuerza maravillosa: el arquitecto no puede eludir un paisaje así. El cerro es en sí solo un espectáculo natural que domina las llanuras circundantes, cuya visión es lejana y espectacular.

La elección de situar la Bodega sobre sus flancos, rodeándolos como un brazo alrededor de un hombro, permite esa flexibilidad y humildad del hombre frente a la naturaleza-espectáculo: el faro, la señal deseada nos la da la propia naturaleza, el Arquitecto sólo aporta su "pincelada". Se trata de superar la conciencia racional y seguir naturalmente el trazo de la mano que creó el universo, dominar la técnica y a continuación olvidarla y recuperar la libertad de pensamiento y expresión indispensable para el artista.

De este desorden aparente brota el orden, natural y aceptado como tal; de la descomposición, la composición.

La integración de un proyecto puede hacerse en ruptura o en simbiosis: preferí la segunda opción, por convicción personal y por el proyecto en sí. En un lugar así, el hombre no puede ni debe dominar la naturaleza, sino fundirse con ella.

3) LA ESTÉTICA:

De ahí esta estética hecha de volúmenes simples, con las líneas a veces rígidas de la caja y las líneas flexibles de la curva de nivel, hasta el faro troncónico: tres formas, tres materiales, del mineral al vegetal.

El estructura de los edificios de almacenamiento y embotellado es de hormigón, una estructura perfectamente adaptada a este tipo de instalaciones.

La tina tiene una estructura de madera. ¿Por qué? La madera es un material con grandes prestaciones técnicas y una estética refinada y elegante que responde al lado femenino del vino.

Los problemas que entraña la edificación de la tina son de dos tipos: en primer lugar los grandes tramos entre el centro y la circunferencia (26 metros) con la sobrecarga del puente grúa, y en segundo lugar un refuerzo muy delicado en razón de las fuerzas del viento y las fuerzas generadas por las aceleraciones y las frenadas del puente grúa.

La madera permite realizar una estructura con secciones delgadas de gran flexibilidad, donde se incorporan puntales verticales e inclinados.

La sala de embotellado está revestida con madera de cedro rojo (red cedar) tratada, que al envejecer se fundirá en el paisaje con matices gris plateado.

Las paredes de la tina son de abeto del norte tintado de un color más oscuro para que su volumen destaque frente al CERRO.

La cubierta es de cobre.

Son materiales tradicionales, reinterpretados, utilizados con un vocabulario de hoy, trazando así el vínculo entre tradición y modernismo.

Quisiera hacer un comentario sobre el empleo de la madera, muy denigrado en su tiempo a causa de los cloroanísoles, una contaminación de la madera debida, entre otras cosas, a los tratamientos químicos de la madera. Hoy en día existen nuevos métodos de tratamiento que permiten utilizar sin problema la madera. Además, cada material se comprueba en laboratorio con el fin de obtener el sello que garantiza su calidad y neutralidad.

Por último, hemos diseñado la mayoría del mobiliario de las zonas de recepción: las mesas del comedor, la mesa de cata, la escupidera de cata, la recepción, los expositores, los bancos, etc.: con ello se logra una gran unidad en los distintos ambientes.

Pero lo que más me apasiona son los volúmenes interiores: es lo más interesante ya que es precisamente ahí donde ocurren cosas, es ahí donde trabajan hombres y mujeres, es ahí por donde transitan los entusiastas visitantes. He querido crear una sorpresa entre el exterior, relativamente sobrio, y el interior, de volúmenes grandiosos bañados por esa luz que viene del cielo.

La cara oculta de lo visto; los volúmenes en negativo, como el alma de un ser humano, mucho más rica que su piel.

Nada hay más bello en la historia de la arquitectura que esas construcciones, a menudo templos, de fachadas inexistentes por estar ocultas bajo tierra, que sólo descubrimos tras la puerta (pienso en particular al valle de los reyes en Egipto o al templo del primer emperador Xin en LINTONG).

Catedrales, ¿qué significa ese término?: lugar de rezo y devoción a Dios, el Dios de la religión católica sobre todo. ¿Hay sólo oración en un lugar dedicado a Dios, sea cual fuere?

Esta puede ser una de las diferencias entre la Iglesia Católica y las demás religiones, donde la noción de ser superior está más relacionada con el amor a Dios y con los intercambios secretos que mantenemos con él, que con la exclusiva e inmediata glorificación materializada in situ.

He conocido lugares de reflexión y meditación donde la emoción estaba presente.
He conocido catedrales secas donde la única vivencia era la plástica.

Volvamos de nuevo al vino. ¿A qué obediencia religiosa responde?

A la de Epicuro, sí, pero a mucho más. A la de todas esas mujeres y todos esos hombres que buscan en su vida diaria ese toque de armonía que animará su alma durante un instante, un instante que les llevará a una pasión insaciable, como cualquier otra pasión, una pasión ardiente, esa dulce quemadura que se consume en nosotros, que nos calienta y nos revigoriga.

Pasión por el vino, pasión de Dios. Más que una Catedral, prefiero un templo, más abierto y abierto a más, informal en su definición intrínseca pero formal en su planteamiento de amor, es decir, de búsqueda. Todo hombre debe y debería ser buscador.

El arquitecto debe ser ese hombre que busca sobre sí mismo para crear esos volúmenes llenos de sorpresas y ofrecerlos a sus semejantes; debe federar las antinomias, lo útil y lo estético; debe intentar hacer más bello lo cotidiano, con toda humildad, porque su mano la guía aquélla que creó este universo tan bello y poderoso.

El arquitecto debe dar una respuesta de nuestro tiempo a las preguntas de nuestro tiempo: yo me sublevo contra los que sólo tienen por respuesta el pastiche del pasado, señal de pobreza de espíritu o de pereza intelectual, ambas muy condenables. Lo cotidiano cambia, y la respuesta del arquitecto debe seguir también esta progresión, sin que por ello haya que caer en lo moderno por lo moderno, ni renegar de las raíces de cada cultura.

Para concluir, quiero insistir especialmente en el espíritu que ha imperado a lo largo de este recorrido, un espíritu de estrecha colaboración, de confianza plena y recíproca entre los distintos protagonistas, empezando por la dirección de la CVNE y sus principales representantes, Luis VALLEJO y Víctor URRUTIA a los que quisiera expresar mi especial agradecimiento.

Gracias a ellos, las BODEGAS se convierten en templos y los viticultores en portadores del "buen y bien beber", gracias al nuevo turismo vinícola. En realidad la palabra turismo no me gusta: ¡llamémosle mejor "iniciación"!

Burdeos, 21/04/2005
Philippe MAZIÈRES