

MORPH ESTUDIO

# Bodegas Lozano, Villarrobledo

CONSTRUYENDO CON TRADICIÓN



Miguel Pradillo y César Frías (Morph Estudio)

Respetando los criterios del cliente, Morph Estudio siempre busca que sus edificios dejen una huella en la memoria de quien los ve y los vive. A lo largo de su carrera han entendido la arquitectura como algo singular para seres singulares, aportando siempre un valor añadido en forma de espacio, confort y calidad técnica. Estas premisas las han seguido en su último proyecto, la regeneración y renovación de las Bodegas Lozano, situadas en un paraje de gran tradición bodeguera, Villarrobledo (Albacete), donde la tierra ha ejercido su especial influencia en la arquitectura.



Foto: Álvaro Viera



Foto: Álvaro Viera

El proyecto se enmarca dentro de un entorno con gran tradición bodeguera, Villarrobledo, donde todo parece tener relación con la tierra. Lo primero que observan los arquitectos cuando lo visitaron por primera vez, después de atravesar infinitos viñedos y olivares, fue el orgullo con el que los lugareños muestran sus tradicionales tinajas de barro en las que han criado el vino desde hace siglos.

Son de un gran tamaño, enormes, de cerca de 3 metros y resulta curioso tener presente que algo de tal envergadura pueda ser hecho con solo barro y las manos de un artesano, pero así es, e incluso si nos detenemos a observarlas con detalle se pueden ver los pequeños surcos dejados por los dedos del artesano.

Estas enormes tinajas se almacenaban bajo tierra, dentro de cuevas acondicionadas y ampliadas por los bodegueros, y su construcción más típica, los bombos, parecen haberse construido con el molde de alguna de esas cuevas.

El edificio original de la bodega data de 1964, e inicialmente estaba formado por cerca

Foto: Álvaro Viera



Foto: Álvaro Viera



de 26 tanques de acero, una bodega y una oficina. A lo largo de los años se hicieron varias ampliaciones, una en mayo de 1989 y luego, otra en mayo de 1990. El proyecto se basó en el acondicionamiento y la reestructuración de un edificio industrial que se encontraba abandonado y su adaptación como espacio administrativo vinculado al comercio y al uso industrial.

En este sentido, a la hora de desarrollar el proyecto, desde el primer momento los arquitectos tuvieron claro que el proyecto respondiera al peso de la tradición, y de ese ondulante paisaje fértil y yermo a la vez, en el que se combina la vegetación con la tierra y la tierra desnuda. De este modo, la intervención llevada a cabo encaja con el resto del complejo vinícola, haciendo que sus bandas de tierra se conecten con la entrada, con la tienda y los laboratorios y las naves de elaboración. Gracias a esto se crean senderos verticales que las conectan visual y físicamente. El edificio se encuentra abrazado por unas láminas de arcilla cocida, con pequeños surcos que refuerzan su dinamismo. Además, su inclinación permite conectarlo con el terreno a la vez que define un skyline con mucha personalidad.

En lo referente al programa, el sector administrativo se compone de un área de recepción, salas de degustación para visitas comerciales y profesionales, salas de reuniones para comerciales, baños y un atrio que se conecta a la planta baja. Además, el sector de calidad de la bodega incluye un laboratorio, una sala de reuniones y la sala

Foto: Álvaro Viera



Foto: Álvaro Viera

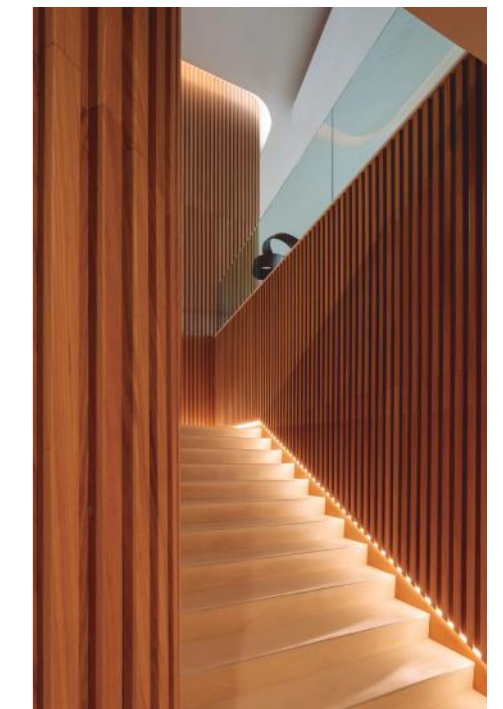
de microbiología. De igual modo, el proyecto desarrollará una ampliación que abarca las oficinas de la misma.

La planta baja está formada por un espacio de recepción para visitas, una sala de degustación para visitas comerciales, un vestíbulo con cuatro salas de reuniones para comerciales, una sala de degustación profesional, una serie de baños y un trastero. Además, la sala de reuniones anterior se convierte en el laboratorio, una sala

de microbiología y una escalera que conduce a la nave contigua en el primer piso. Este espacio está conectado a través de una puerta con una rampa que conduce a una sala en la zona industrial, con un comedor y vestuarios para el personal.

El espacio central de la nave entabla un diálogo vertical con el sótano a través de un atrio que incorpora una escalera y un ascensor.

Foto: Álvaro Viera



Ficha Técnica

Nombre del proyecto: Bodegas Lozano  
 Localización del proyecto: Villarrobledo, Albacete, España  
 Estudio de Arquitectura: Morph Estudio  
 Arquitectos: César Frías Enciso y Miguel Pradillo Cendón  
 Colaboradores:  
 Coordinación: Raquel Dueñas (Technical Director)  
 Arquitectos: Elio García (Project Manager), Elena Corredor y Elena Zamora  
 Paisajismo: Iuliana Pavalan  
 Estructuras: Pedro Núñez, Pedro de la Peña y Pilar Sañudo  
 Instalaciones: Diego Frías (DB-HE), Antonio Martínez, Pedro Núñez, (Energy Rating), Pascual García (Telecommunications), Patricia Humala (Sanitation), Javier Gutiérrez y Javier Belloso (PCI)  
 Cantidades: Mario Núñez  
 Construcción: Elio García (Director)  
 Imágenes: Álvaro Viera // <http://alvaroviera.com/>  
 Construido: 2019  
 Tipología: Bodega  
 Calificación energética: A



Foto: Álvaro Viera

<b>FACHADA:</b> Fachada cerámica: Moeding (Germany)	<b>CLIMATIZACIÓN (EQUIPOS):</b> Climatización: Daikin	<b>CERRAJERÍA:</b> Cerrajería: Stellframing
<b>CARPINTERÍA EXTERIOR:</b> Ventanas: Cortizo	<b>SANEAMIENTO:</b> Saneamiento: Jimten	<b>PAVIMENTOS Y REVESTIMIENTOS INTERIORES:</b> Pavimentos y revestimientos: Tarkett
<b>VIDRIO:</b> Vidrio: Tvitec / Perfil 10	<b>APARATOS SANITARIOS Y GRIFERÍA:</b> Sanitarios: Roca Griferías: Roca	<b>TABIQUES Y TECHOS:</b> Tabiquería: Pladur
<b>ESTRUCTURA:</b> Estructura metálica: StellFraming	<b>PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS:</b> Protección contra incendios: Eurofesa	<b>CEMENTOS, MORTEROS Y ÁRIDOS:</b> Hormigones: Hormigones Villarrobledo
<b>AISLAMIENTO TÉRMICO / ACÚSTICO:</b> Aislamiento: Knauf Insulation	<b>CARPINTERÍA INTERIOR:</b> Carpintería: JS Carpintería	<b>ELEVACIÓN:</b> Ascensores: Orona
<b>SOLADOS Y ALICATADOS:</b> Suelos interiores: Pandomo Laminados: Tarkett	<b>PINTURAS:</b> Pinturas: Juno	<b>DOMÓTICA:</b> Control de accesos: Dormakaba España
<b>ALUMBRADO:</b> Iluminación: Lledó		<b>EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO:</b> Mobiliario: JS Carpinteros

Foto: Álvaro Viera



Foto: Álvaro Viera



Foto: Álvaro Viera

Asimismo, el área debajo de la escalera sirve para comunicarse con el sótano, que actualmente se utilizaba como sala de degustación a través de un pequeño salón.

El uso característico del edificio se destaca al vincular la actividad administrativa e industrial de manera armoniosa.

En todo momento se buscó conseguir la mejor distribución funcional posible, llevando a cabo

un cuidadoso estudio de los distintos flujos, debido, principalmente a la diversidad de recorridos, por un lado los que se dirigen a la tienda y por otro los del laboratorio, diferenciando claramente los públicos de los privados.

En definitiva, se ha desarrollado un proyecto en el que el interior tiene el mismo genoma y las mismas raíces

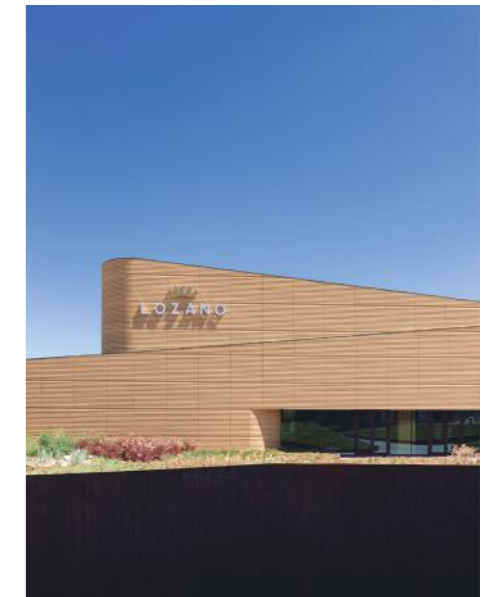


Foto: Álvaro Viera

que la arquitectura exterior, vinculándonos en un recorrido que se acaba adentrando en las bodegas de curación de vino, con esas cuevas de gran tradición que fueron llevadas a cabo de manera manual por los hombres de la Mancha.



## Revistas Profesionales

### Información de Calidad

**promateriales**  
de construcción y arquitectura actual

Información de Arquitectura y Materiales de Construcción

- Análisis de Proyectos de Edificación
- Entrevistas a arquitectos
- Reportajes de Materiales de Construcción
- [www.promateriales.com](http://www.promateriales.com) —

- Promateriales Arquitectura Actual  
[www.facebook.com/promateriales.arquitecturaactual](https://www.facebook.com/promateriales.arquitecturaactual)
- Promateriales @Arquitectura\_PM  
[www.twitter.com/Arquitectura\\_PM](https://www.twitter.com/Arquitectura_PM)
- Promateriales (Editorial Protiendas S.L.)
- @promateriales



**hostelpro**  
proveedores de hostelería y restauración

Información de Hostelería y Restauración

- Análisis de Proyectos Hoteleros y de Restauración
- Entrevistas a Directores y Responsables de Compras
- Reportajes de Equipamiento Hotelero
- [www.revistahostelpro.com](http://www.revistahostelpro.com) —

- Hostelpro @R\_hostelpro  
[www.twitter.com/R\\_hostelpro](https://www.twitter.com/R_hostelpro)
- @rhostelpro

**protiendas**

Información de Electrodomésticos, Imagen y Sonido

- Análisis de Sectores (Gamas Blanca, Marrón y PAE)
- Entrevistas a Fabricantes y Distribuidores
- Reportajes de Distribución de Electrodomésticos
- [www.revistaprotiendas.com](http://www.revistaprotiendas.com) —



ENTREVISTA



Miguel Pradillo y César Frías (Morph Estudio)

**“Nuestra intervención encaja con el resto del complejo vinícola ya que sus bandas de tierra van conectando la entrada, con la tienda y los laboratorios y las naves de elaboración...”**

**Primero que nada explíquenos, ¿qué características deben tenerse en cuenta a la hora de plantear la construcción de una Bodega?**

Son múltiples factores. Lo primero que hay que valorar, como en cualquier edificio, es el contexto social y geográfico en el que se enclava, la cultura de la empresa a la que representa, el alcance de la intervención... como siempre, hicimos de detectives para que el edificio fuera una consecuencia natural de estos factores.

**¿Cómo fue la fusión de ideas entre vino y arquitectura que dio lugar a esta singular edificación?**

Lo cierto es que fuimos simplemente, tirando del hilo. La idea vino de ver las sorprendentemente grandes tinajas que hay a lo largo de Villarrobledo. Uno no llega a comprender como pudieron ejecutarse con los precarios medios de los que disponían los alfareros locales. Su superficie estocosa y en

ella se puede ver los surcos dejados por la mano de los alfareros que las ejecutaron. Tuvimos claro desde el principio que el vino es tierra, que se transforma en uva, que se curaba otra vez en tierra...



Foto: Álvaro Viera

**El programa del proyecto se ha desarrollado en las diferentes necesidades que requieren las actividades que se llevan a cabo en la Bodega, ¿qué elementos mantienen un hilo conductor en todo el proyecto?**

Nuestra intervención encaja con el resto del complejo vinícola ya que sus bandas de tierra van conectando la entrada, con la tienda y los laboratorios y las naves de elaboración, creando senderos verticales que las conectan visual y físicamente. El proyecto tiene una ampliación diseñada que abarca las oficinas de la misma.

**¿Cuáles han sido los factores que han definido la distribución de los espacios y salas en el edificio principal?**

Hemos buscado en todo momento la mejor distribución funcional posibles, con un cuidado estudio de flujos de tan diversa índole como una tienda y un laboratorio.

**¿Es la configuración de la envolvente, y su diseño, el elemento más destacado del proyecto? ¿Por qué se han decantado por esas formas?**

Como hemos comentado, la tierra manchega es el elemento que conecta todo el proceso del vino. Las formas curvas entroncan con la naturaleza, y el perfil del edificio, le dota de personalidad propia con un dispendio mínimo de medios.

**También en cuanto a la envolvente, ¿qué papel juegan los materiales elegidos en este sentido?**



Foto: Álvaro Viera

La calidad de las piezas cerámicas empleadas y la limpieza de los paños de cristal, han sido determinantes para lograr el aspecto que tiene el edificio.

**La luz es un elemento muy importante en este tipo de edificación, ¿cómo se ha trabajado?**

El edificio tiene una elevada protección solar a sur y la práctica totalidad de la luz que le llega, es indirecta y es consecuencia de la apropiación del edificio de la plaza de acceso que es una parte esencial del edificio, fuera del mismo.

Las zonas públicas gozan de esta conexión mientras que, en los laboratorios y zonas de curado la luz artificial toma protagonismo y el control de la misma es absoluto.

Foto: Álvaro Viera



**En las bodegas es necesario un buen aislamiento térmico, para una correcta climatización que mantenga niveles constantes de humedad y temperatura, ¿cómo se ha tratado este aspecto en el proyecto?**

La zona de curado se encuentra bajo tierra y tiene una temperatura constante por tanto, y dispone adicionalmente, de unos sistemas de control con un mínimo aporte de climatización que permite a Bodegas Lozano conducir adecuadamente la maduración de sus caldos.

**En relación a la eficiencia energética del edificio, ¿qué estrategias se han llevado a cabo?**



Foto: Álvaro Viera

La piel cerámica es una fachada ventilada que se separa aproximadamente entre 60 cm y 1 m de la fachada interior. Esto unido al desarrollo de la misma en la zona Oeste de la parcela, logra que la incidencia del calor solar sea la mínima posible.

**En su opinión, ¿qué aspectos dan el éxito de este tipo de edificaciones?**

La funcionalidad y el confort es muy importante; un mínimo común a todos los tipos de edificaciones, pero en éste es el tipo de edificación en el que lograr una forma identificativa es vital, ya que conforman un hito y representan una marca, de la cual han de transmitir unos valores de forma noble y transparente. La arquitectura es la mejor forma de ponerlos de relieve de forma indeleble.

Foto: Álvaro Viera

