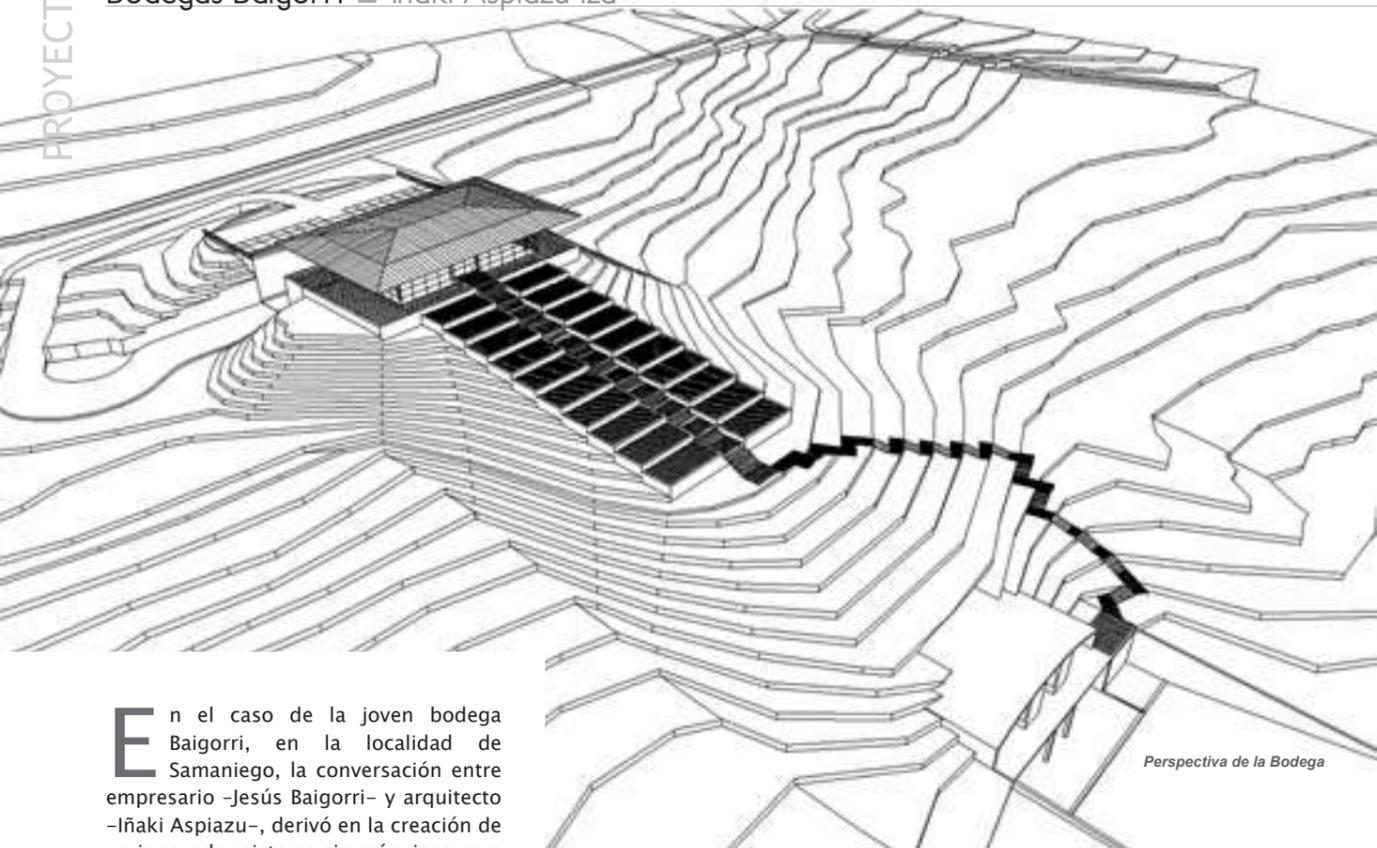


Bodegas Baigorri

arquitectura del vino "escondida" a la galería

Muchos empresarios bodegueros han hecho de sus centros de producción grandes referentes arquitectónicos y mediáticos en un sector, el vitivinícola, donde la imagen de marca es tan importante como la calidad del caldo. Pero más allá de ostentosas fachadas o espectaculares diseños, prima la climatización de las bodegas, la funcionalidad de los espacios y la creación de nuevos conceptos relacionados con el vino, como salas de cata o exposición, restaurantes e incluso relajación corporal. Sin embargo, Baigorri se creó fuera de las nuevas tendencias del reclamo, al margen de la búsqueda del turismo, enfocando el proyecto en el procesado de la uva de una forma peculiar, una búsqueda exhaustiva de la calidad del producto final.

Foto: Estudio Iñaki Aspiazu Iza



Perspectiva de la Bodega

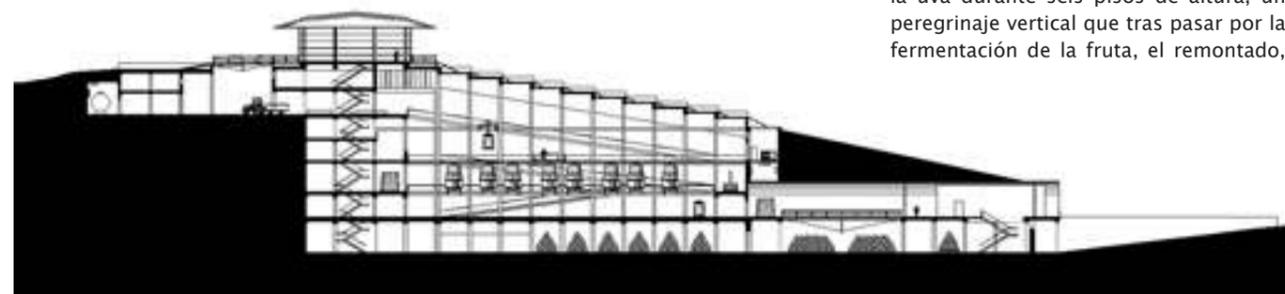
En el caso de la joven bodega Baigorri, en la localidad de Samaniego, la conversación entre empresario -Jesús Baigorri- y arquitecto -Iñaki Aspiazu-, derivó en la creación de un innovador sistema sin máquinas para la producción, tras un diálogo apoyado sobre antiguos tratados que hablaban de la caída de la uva. En este punto, la arquitectura y la elaboración de vinos necesitaban combinar los conocimientos, creando vínculos que darían comienzo a tan singular idea. Durante largo tiempo ambos creadores, cada uno en su propio campo, se cuestionaron los sistemas empleados actualmente en la elaboración de los vinos, con el fin de aliar el proceso con la gravedad y la arquitectura, y evitando la instalación de máquinas de bombeo, tolvas u otros elementos de maquinaria que pudieran dañar la uva en su camino a convertirse en vino. Se estudiaron los sistemas tradicionales con documentación, adaptándolos a los medios actuales.

El muro cortina de vidrio que forma la fachada de la linterna hace parecer que la cubierta se suspenda en el aire. Al exterior, la parte que sobresale del terreno además de la linterna está revestida de madera, haciendo que exterior, el color

del paisaje, e interior, las barricas, se fundan en un solo edificio que represente la integración arquitectónica de los dos aspectos. Desde este punto de recepción la dualidad cromática se hace presente, recorriendo de aquí en adelante durante la visita una intencionada bipolaridad. La madera, la tierra y las viñas forman la parte cálida. El vidrio, el acero inoxidable y el cemento, el grupo frío. Juntos ambos lados se combinan aleatoriamente generando el edificio y creando la sensación de movimiento.

La implantación en el entorno de la bodega es también protagonista de la obra y condicionante claro de su volumetría, ya que el edificio cuenta con gran altura aunque, con intención de preservar la visión natural de la zona, sobre el terreno únicamente se divisa un faro de vidrio cúbico con cubierta piramidal de zinc con acabado patinado. Esta pieza es la referencia de lo oculto, un periscopio que, como recoge la

memoria del proyecto, se entiende como "una caja de cristal que emerge en un mar de viñas". La pieza visible conforma el centro de recepción de visitantes, un mirador acristalado hacia las viñas, el paisaje y La Rioja. Desde él, lo que ocurre alrededor desaparece súbitamente para dar paso al proceso de la uva, en un nivel inferior, y en unas instalaciones que no se suponían allí: el resto del programa ha de desarrollarse sumiso bajo una loma de cubierta escalonada, bajo la que aparecen grandes depósitos de acero inoxidable, fabricados expresamente para Baigorri -tienen un diseño específico para conseguir unas fermentaciones particulares-. Son estéticos en su parte exterior, misteriosos y eficaces en su parte interior, guardando uno de los secretos más determinantes para la mejor transformación de nuestras uvas. Las barricas se realizan con robles francés, americano y ruso. Tras un elaborado estudio de la funcionalidad del recorrido, se realizó un diseño didáctico donde el visitante sigue el camino de la uva durante seis pisos de altura, un peregrinaje vertical que tras pasar por la fermentación de la fruta, el remontado,



Sección Longitudinal



Bienvenido al silencio

Soluciones de Aislamiento Acústico para la Edificación

Nuestras soluciones superan las exigencias del nuevo Código Técnico. 15 años de experiencia en la búsqueda de confort acústico y más de 5000 obras, avalan la tecnología desarrollada por nuestro Departamento de I+D.

- 

IMPACTODAN
Aislamiento acústico de **forjados**

> 50 dBA a ruido aéreo*
< 60 dBA a ruido de impacto*
- 

DANOFON
Aislamiento acústico de **medianeras**

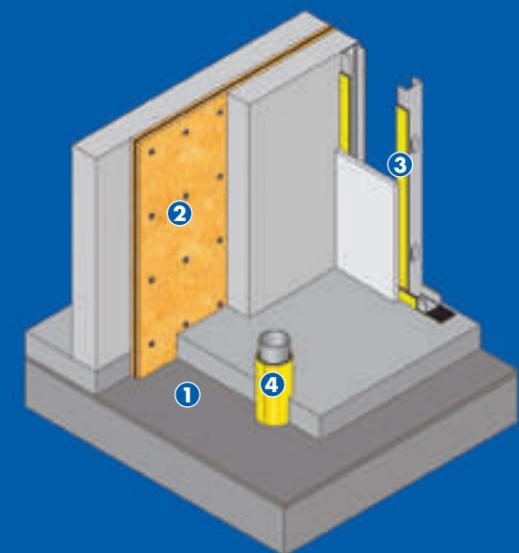
> 50 dBA a ruido aéreo*
- 

FONODAN
Aislamiento acústico de **tabiques de cartón yeso**

> 4 dB de incremento de aislamiento
- 

FONODAN BJ
Aislamiento acústico de **bajantes**

Pérdidas de inserción
IL > 17 dBA*



* Mediciones "in situ" para soluciones constructivas completas. Consulte nuestros catálogos técnicos.





Maqueta. Fotos: Estudio Iñaki Aspiazu Iza

La obra, pese a sus cualidades formales, está dominada por un espíritu práctico, por una subordinación a criterios de funcionalidad material, alejándose en todo momento de la gratuidad de actuaciones formalistas

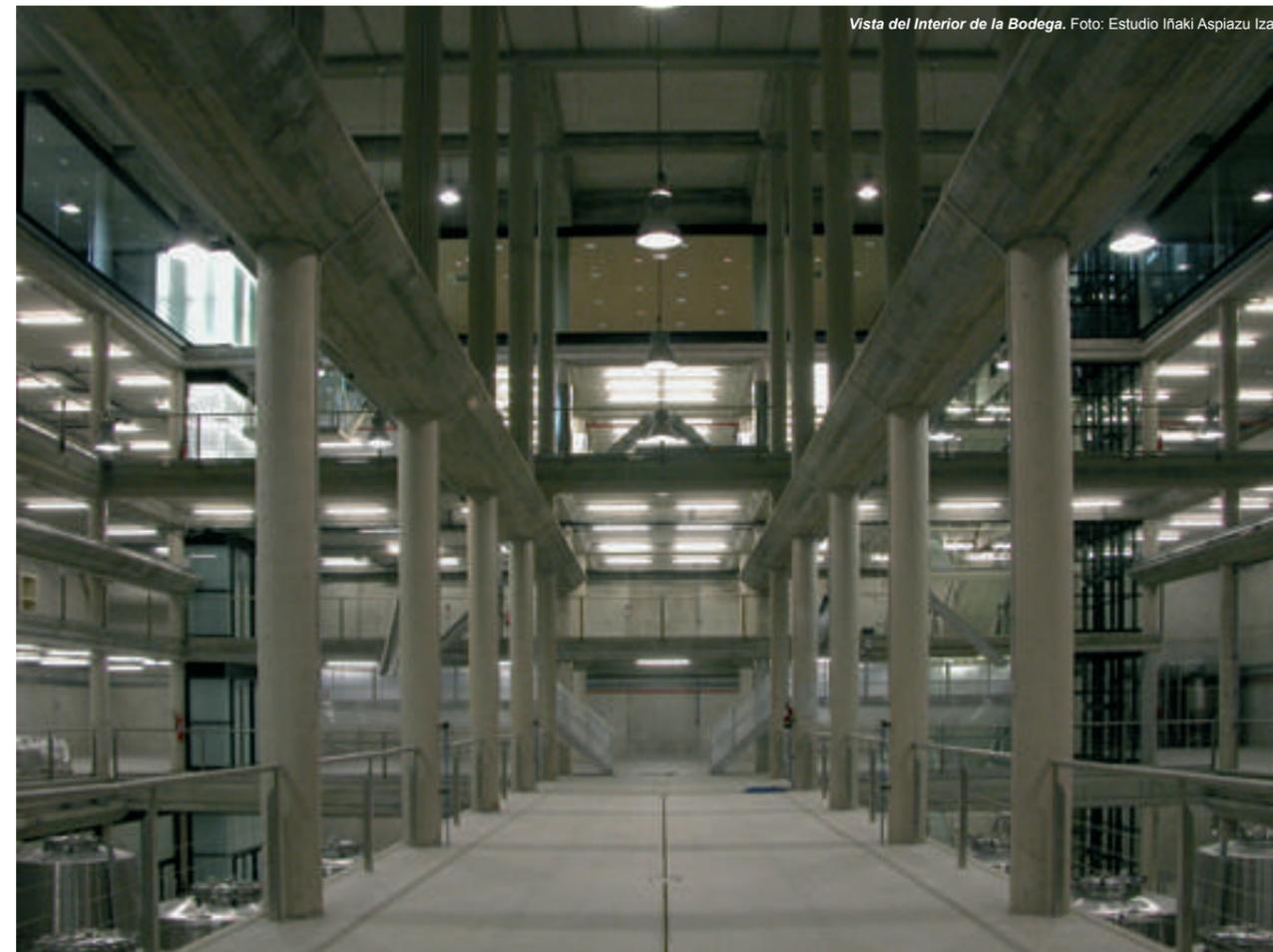


Exterior e Interior de la linterna. Fotos: Estudio Iñaki Aspiazu Iza

el descube o el embotellado, finaliza en el restaurante, donde se cata el resultado del proceso, vino tinto o blanco.

Cercana a la carretera A-124 que une Logroño y Vitoria, una plataforma de servicios y aparcamientos recoge a los visitantes de la bodega, que a través de una pasarela volada alcanzan el faro que marca el inicio del camino: una visión panorámica de las viñas que rodean el paraje y la Sierra de Cantabria componen la primera imagen. Se quiso limitar el impacto, no obligando al tejido natural a aceptar un volumen industrial, dejando entrever que algo existe allí. El visitante entra en la linterna y se aísla del exterior, de los sonidos y de la luz, para entrar en el misterioso mundo del vino. En el siguiente nivel, en el tránsito hacia el interior de la colina, esperan la zona de atención, sala de proyecciones, sala de catas, zona expositiva y tienda, ampliando la difusión cultural del sector enológico. En el mismo nivel aunque en otra área se distinguen la zona administrativa de la bodega y el laboratorio, donde se han empleado divisiones transparentes creando una permeabilidad total entre espacios. Esta primera planta deja ver ya la integración de la bodega en el terreno, con sus grandes dimensiones 50 metros de largo, 32 de ancho y 25 de alto, 14.000 metros cuadrados de espacio, gravedad y vino. Al final del camino, una planta se desdibuja del recorrido para crear las condiciones ideales para la crianza. Junto a la nave de barricas, un volumen abovedado conforma la sede social, con vistas a los viñedos.

El diseño de la bodega finalizada en 2003 es un riesgo creativo tanto para el mundo del vino como para el de la arquitectura, ya que en la recuperación de los sistemas tradicionales de creación del caldo, Baigorri utiliza la selección manual de la uva, y gracias a la gravedad descarta tolvas y bombas. La inmersión de la obra en la tierra facilita la reducción de la luz, el mantenimiento del clima y la humedad (se diferencian tres zonas:



Vista del Interior de la Bodega. Foto: Estudio Iñaki Aspiazu Iza

Zona 1 –Bloque de cristal de Recepción, Oficinas, Tienda exposición; Zona 2 –Sede Social– y Zona 3 –Tratamiento térmico específico de depósitos de fermentación. En la nave de elaboración es preciso renovar el aire, en la zona de crianza, la renovación va dotada de un humidificador para crear las condiciones higrotérmicas específicas necesarias para el mantenimiento del vino en bodega) y la ausencia de ruidos, generando un espacio similar a las cuevas donde tradicionalmente se han elaborado los vinos. Además, el desarrollo del proyecto se ha basado en la investigación desde la sección longitudinal, a diferencia de otros donde la planta es la base de trabajo, lo que a su vez también constituía un desafío inicial de la obra.

Con una aportación de siete millones de euros, se ha adaptado el diseño arquitectónico a la tradición de la uva, sin máquinas, difuminando la arquitectura en beneficio de la calidad del vino. En Baigorri los materiales y estrategias del proyectista son las herramientas de producción del caldo. Además, para la realización de la bodega se ha tenido muy en cuenta la eliminación de barreras arquitectónicas, por lo que el camino vertical se desarrolla mediante elevadores mecánicos o rampas que crean una

continuidad de la visita intencionada. Las rampas creadas permiten al visitante acceder a todas las plantas y aprender el trayecto de la uva sin interferir en su proceso. Un ascensor panorámico y de paredes transparentes recorre el trayecto a la inversa en un último recuerdo para el visitante de todo lo visto.

El desarrollo del proceso comienza con la recolección. La uva entra en el edificio a cota +0.30, donde los camiones descargan y se produce la selección. Se selecciona a mano la uva y se analiza en el laboratorio. Para su transporte se utilizan cajas perforadas para facilitar la ventilación de los racimos y la eliminación de mostos oxidados a la intemperie. Después se despallilla la uva y, descartando las piezas en mal estado, se depositan en una mesa vibratoria para eliminar restos herbáceos. Así comienza un proceso de descenso mediante

gravedad con el que la uva pasará por distintos niveles, desde cota cero a menos 21 metros.

Tras pasar por la primera planta, la uva se encamina hacia un nivel inferior, donde se encuentran 32 grandes depósitos de fermentación de acero inoxidable, que generarán el mosto. Éste caerá sobre un sistema de grúas que volverán a elevarlo e introducirlo de nuevo en los depósitos, en el proceso denominado "remontado" que tiene por objetivo limpiar de impurezas el caldo. Tras este proceso, comienza el cambio donde incide de verdad la gravedad y la ausencia de máquinas, donde la arquitectura y el espacio cobran un papel relevante. El nivel inferior a los depósitos de fermentación lo ocupan las prensas, donde se obtendrá la esencia del vino, y posteriormente descenderá de nuevo para almacenarse el líquido, un espacio que alberga 6.000 barricas,

Se desarrolla en distintos niveles el proceso de elaboración del vino en un orden didáctico que empieza con la recepción de uva, su selección, fermentación en depósitos, prensado y acaba con la Sala de Barricas, en una planta aislada del resto que proporciona las condiciones ideales para la Crianza



Arriba, Interior de la Tienda. Foto: Estudio Iñaki Aspiazu Iza

permitiendo a la bodega una capacidad de producción máxima anual de un millón de litros de vino.

Los elementos estructurales de este macroespacio excavado a cielo abierto –con precorte y corte con explosivos, recuperando la piedra para la realización de escolleras y rellenos– son en su mayoría prefabricados de cemento armado precomprimido, evitando la utilización de armaduras que encarecieran el tipo de estructura realizada, capaz de sostener grandes cargas permitiendo también las luces necesarias del proyecto, mientras que los suelos se recubren de gres porcelánico antideslizante capaz de soportar el intenso tráfico en las instalaciones. La cubierta se compone de una estructura metálica y vigas de hormigón armado. Los forjados son de placas prefabricadas pretensadas, dadas las grandes sobrecargas a soportar de hasta 2.000 kg/m² y luces de 10 metros. Las tinas se apoyan sobre una estructura metálica que permitiera en el futuro la sustitución de estos depósitos, donde los huecos libres del suelo permiten el remontado de los vinos por gravedad y la instalación de trampillas para el vaciado de las orujas. Las vigas de cubierta se resuelven con una solución prefabricada con anclajes para recibir prelosas y hormigonar el conjunto aportando monolitismo a la solución proyectada.

La sala multiusos cuenta con dos subespacios diferenciados: sala de conferencias de 65 metros cuadrados y sala de cata de 45 metros cuadrados. La zona social y final del recorrido didáctico de la bodega consta de 400 metros cuadrados con restaurante, bar y cafetería, con vistas mediante una terraza a los viñedos colindantes, todo ello recubierto de una estructura abovedada a base de losa de hormigón armada, nervada cada 5 metros salvando una luz de 25 metros.



Interior y Exterior de la Sede. Fotos: Estudio Iñaki Aspiazu Iza



Tecnología,
precisión y
seguridad

TAJO 2000 SOLAR

Más información: Tel. 96 149 94 30 · Fax 96 149 96 09 · www.valvulasarco.com

+



NEW
PRODUCT

+

TAJO 2000 SOLAR

Válvulas de obturador esférico para instalaciones solares, tanto de colectores planos como con tubos de vacío.

Alta resistencia térmica en instalaciones solares.

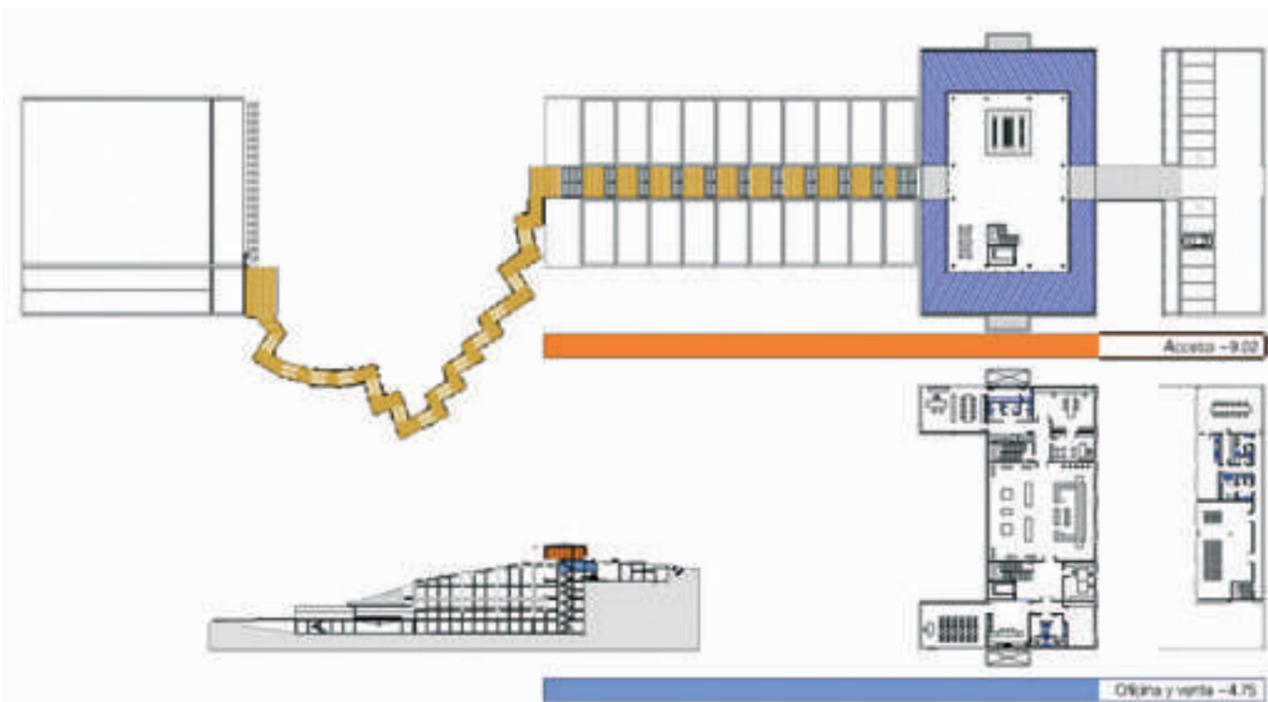
Fluido utilizable: Agua y soluciones de glicol.

Aptas tanto para el uso en el circuito primario (desde -30°C hasta + 180°C y presiones hasta 10 bar), como el secundario (pueden estar en contacto con el agua potable).

Acabado cromado y mando de palanca recubierto con tratamiento epoxi, instalación a la intemperie garantizada.

+

Sistema de estanquidad externa e interna verificado en el 100% de la instalación



Iñaki Aspiazu nos explica algunos de los componentes que hacen de Baigorri una bodega singular

El proceso de elaboración de los caldos Baigorri es revolucionario. ¿Cómo fue la fusión de ideas entre vino y arquitectura que dio lugar a esta singular edificación?

Lo revolucionario en el proceso de elaboración de Bodegas Baigorri puede ser la vuelta a los sistemas tradicionales, abandonando el uso de maquinaria que pueda dañar los granos de uva durante la elaboración del vino. Analizados los procesos productivos juntos, hemos intentado dar la mejor respuesta constructiva y arquitectónica a los mismos, tanto en los acabados y diseños de los espacios como en las instalaciones, donde facilitamos los medios que permitan fijar regulaciones de temperaturas y grados de humedad en los espacios de crianza, así como un control exhaustivo de cada depósito en los procesos de fermentación.

Uno de los retos del diseño fue realizar espacios que permitieran la caída libre de la uva durante más de 20 metros. ¿Cómo influyó este aspecto?

El espacio interior de 20 metros de altura desde la cota de recepción de la uva se dimensiona en función de los artilugios de transporte del mosto, la altura de los depósitos de fermentación elevados que permiten el desplazamiento inferior de las prensas una vez realizada la fermentación y transformación del mosto en vino.

El plano de trabajo durante el proceso proyectual fue la sección longitudinal del edificio.

El faro de entrada es casi la única parte visible de unas bodegas de 14.000 metros cuadrados. ¿Por qué se enterró la bodega? ¿Se hubiera podido realizar el edificio en altura?

La implantación de la arquitectura en el paisaje se considera premisa fundamental, por lo que desarrollamos el programa bajo el terreno, adoptando una posición sumisa y de respeto al medio donde se enclava.

Asimismo, el soterramiento está ligado al aprovechamiento de la temperatura constante del terreno, evitando así los saltos bruscos de temperatura.

Esta actitud de respeto tanto a los procesos enológicos como al medio en que nos implantamos, nos ha marcado el proceso proyectual, y la obra que presentamos pese a sus unidades

La implantación de la arquitectura en el paisaje es fundamental, por lo que desarrollamos el programa bajo el terreno, adoptando una posición sumisa de respeto al medio



Iñaki Aspiazu Iza

formales está dominada por un espíritu práctico, por una subordinación a los criterios de funcionalidad y respeto al medio, alejándonos en todo momento de la gratuidad de actuaciones formalistas.

El proyecto, sumergido bajo una colina, ha de soportar grandes cargas en su estructura. ¿Cuál es el papel del hormigón aquí?

En plantas enterradas se realiza una bóveda mediante una solución de losa armada nervada cada 5 m. salvando una luz de 25 m. y soportando el terreno en una altura variable del orden de 7-8 m. en origen, emergiendo la bóveda en el terreno en su cota inferior.

El hormigón refleja también la luz natural, que sin embargo accede de manera testimonial a las instalaciones. ¿A qué se debe que este proyecto no busque en principio, como hacen la mayoría de arquitecturas, una inundación de luz natural? ¿Es sólo para mantener las condiciones idóneas en la producción del vino?

Permitimos el paso de la luz natural en la zona de elaboración para facilitar los trabajos así como la ventilación junto a los tinos de fermentación. Por el contrario, en la zona de crianza, no permitimos el acceso de la luz, preservando en esta zona soterrada el vino en barricas de roble a una temperatura natural del terreno con la posibilidad de control de grado de humedad y temperatura y con una mínima iluminación que permita las labores de transporte y de mantenimiento de barricas. La penumbra y el silencio han de albergar las esencias del vino.

¿Condicionó la gran carga de instalaciones requeridas para la elaboración de los caldos (ambiente, maquinaria, espacios, conductos...), o su disposición, al proyecto?

Las instalaciones incluidas dentro del edificio son las mínimas requeridas en

Ficha Técnica

Autores / Autores: Iñaki Aspiazu Iza · Arquitecto Técnico: José Antonio Padillo · Estructura: R. Lahidalga y Typsa

Datos / Promotor: Bodegas Baigorri, S.A. · Fin de Obra: 2003 · Contratista: Bikani, S.L. · Superficie: 14.000 m² · Presupuesto: 7.212.000 euros · Emplazamiento: Samaniego, Rioja Alavesa

Materiales / Movimiento de Tierras: Excavaciones Aguado · Cimentación y Estructura: Construcciones Bikani, S.L. · Saneamiento: Construcciones Bikani, S.L. · Albañilería: Construcciones Bikani, S.L. · Aislamientos e Impermeabilizados: Sadekosa · Solados y Alicatados: Construcciones Bikani, S.L. · Pavimentos: Evangelista · Carpintería de Aluminio: Inconal · Carpintería Metálica: Danet · Radiadores César · Estructura Metálica: Frutos y Quintana · Puertas Metálicas: Hormann · Mamparas y Empanelados: Teisa · Falsos Techos: Teisa · Fontanerías: Miguel Corredor · Electricidad: Electricidad Idar · Ascensores: Orona, S. Coop. · Depuración de Aguas Residuales: Hidrocontrol · Ventilación y Climatización: Ventilclima · Protección Contra Incendios: G.I.S. · Pararrayos: Securitecno · Seguridad y Control: Dorlet · Cubierta: Impermuskiz · Zinc: Miguel Corredor · Pinturas: Oca Industrial

un proceso natural de vinificación, ya que desde un principio la maquinaria productiva, centros de transformación, tratamientos de agua, etc. se encuentran fuera del edificio para evitar todo tipo de contaminación en bodega o interferencias de procesos.

Para Baigorri se ha utilizado la arquitectura como parte del proceso del vino, y no el vino como parte de un desarrollo arquitectónico. ¿Cree que la arquitectura está influyendo positivamente en el mundo del vino, y viceversa?

En Bodegas Baigorri, la arquitectura colabora en la elaboración del vino en una forma natural. El programa de elaboración se desarrolla en distintos niveles manteniendo la tradición de las antiguas bodegas. Hemos apostado por una forma racional en el que la forma sigue la función en lugar de una arquitectura mediática en la que prima el envoltorio sobre el contenido. En todo caso, considero positivo que el debate arquitectónico haya acudido al mundo de las empresas del vino, y que éstas apuesten por la arquitectura.

El ciclo del agua: Soluciones de principio a fin

+GF+

1 Tratamiento de Agua
2 Líneas de Transporte
3 Líneas de Distribución
4 Tecnología de Unión
5 Conexiones Domésticas
6 Edificación

Georg Fischer Piping Systems
Pº de la Castellana 184, 7ª pl.
28046 Madrid
Tel. +34 91 781 98 90
Fax +34 91 426 08 23
www.georgfischer.es