

# RD7500

La bodega parte de varias líneas de trabajo que se solapan buscando realizar una bodega contemporánea con un estilo tradicional.

Lo primero que se hizo fue estudiar el contexto y analizar el lugar. Se investiga la historia de la arquitectura en Peñafiel, así como la cultura vinícola de la región, para entender mejor el contexto y las necesidades específicas del proyecto. Aquí se ve necesidad de integrar de alguna manera el castillo de Peñafiel en el proyecto. Esta parte es fundamental para la realización del proyecto.

Después se estudió el sitio donde se ubicaría la bodega, incluyendo su topografía, orientación y condiciones climáticas, para determinar la mejor manera de integrar la estructura en el paisaje y maximizar el uso de la luz natural. Es aquí cuando se decide la orientación norte-sur de la bodega así como su ubicación en el mapa. Se tendrán en cuenta los accesos de la bodega para su perfecto funcionamiento. Se reutilizarían los caminos existentes de esta sin la necesidad de transformar más el paisaje. Se dispondrán dos entradas, una pública para clientes y visitas y otras más industrial para trabajadores y depositado de la uva.

A continuación, se busca un concepto que refleje la identidad de la región y la función de la bodega, utilizando la cerámica como elemento clave en el diseño.

El paisaje de la región es notorio ver la cantidad de líneas que crean los viñedos en el paisaje, siendo algo muy típico en estas regiones vinícola. Así que como primera premisa se traza una línea en el paisaje. Esta línea orientada paralela a el resto de los viñedos de la parcela, con la intención de tener vistas hacia el castillo.

Como segunda premisa se entierra la bodega como se hacía antiguamente. Con el objetivo de mayor temperatura y humedad para el tratado del vino. También se entiende que la bodega de grandes dimensiones no quiere competir visualmente con el castillo por lo que sería otro de los argumentos a favor de enterrarla.

Para materialización de este fuerte concepto se opta por una brecha que sirve de núcleo de comunicación exterior de toda la bodega. Esta brecha tiene la multifuncionalidad de servir desde hacer unas catas al aire libre hasta una feria del vino. A su vez esta brecha sirve de flujo de aire para todo el interior.

Para la contención del terreno se recurre a muros de gravedad de piedra, haciendo un símil a la muralla del castillo. En esta región se producen altas temperaturas en verano y muy bajas en invierno por lo que la cubierta tendrá zonas de sol-sombra a lo largo de todo su recorrido. Esta reinterpreta las líneas del paisaje creando una línea sinuosa pero que tiene su razón de ser en esa dualidad sol-sombra. Se trabajan los espacios exteriores para crear una experiencia de degustación al aire libre.

Para la sujeción de esta se utilizan unos pilares de acero que contrastan ante la monumentalidad del muro de contención, aportando ligereza.

En cuanto a la bodega la cubierta longitudinal así como la brecha nos permite/obliga a abrir grandes ventanales en casi toda su longitud. Se toma la decisión de trabajar un mismo pavimento para resaltar esta continuidad interior-exterior.

Para la integración de la bodega en el paisaje se disponen los muros de gravedad curvos. Una vez llegado a la bodega este muro se dispone paralelo al interior de la bodega. De este modo dos elementos paralelos resaltan la línea sinuosa de cubierta.

En cuanto a la materialización de esta se trabaja un hormigón armado de color tierra. De nuevo se integra, pero esta vez ante un paisaje tan cambiante como es el de la Ribera del Duero.

Una vez pensado todo eso se planifican los espacios de la bodega de manera estratégica, considerando el proceso de producción de vino, el almacenamiento y la degustación, así como los espacios necesarios para los trabajadores. Todo ello mediante una modulación y encaje racional que nos permite un trabajo más plástico en la parte superior.

En cuanto a programa se disponen primero los necesarios para la producción del vino. Teniendo en cuenta que es un proceso en gravedad. De este modo nuestra cubierta empieza por la entrada de la uva en cubierta para la posterior salida del almacén en planta -1. Durante todo ese proceso longitudinal de izquierda a derecha se fabricará el vino.

Después se dispondrán el resto de los espacios necesarios para el correcto funcionamiento de la bodega. Hay una clara diferenciación de las zonas privadas de las públicas.

La ventaja de estar enterrada la parte industrial de la bodega nos permite una visita a la bodega en altura pasando por todos los distintos procesos que tiene.

El hecho de estar enterrada nos obliga a abrir unos lucernarios en la cubierta. Estos servirán también para crear un flujo de renovación del aire. Para la entrada del aire se disponen unas celosías de ladrillo macizo que anteponen a unas enredaderas que tendrán la función de refrescar el aire exterior. De este modo se conseguirá ahorrar energéticamente. Además, estos lucernarios resaltan la belleza del ladrillo cara vista utilizado en toda la bodega.

Para la construcción de la bodega se recurre a una losa de cimentación junto a muros de sótano que contienen todo el terreno así como el peso propio de la maquinaria industrial pesada. También se trabajan cubiertas verdes donde los viñedos llegan a casi toda la cubierta. En ese sentido es un proyecto muy radical en su integración con el paisaje.

Finalmente se trabaja un elemento que da su razón de ser a la bodega. Se trata como el "Object trouvé" de Le Corbusier. Una pieza que sobresale en altura. Esta resalta nada más entrar ya que una vez entrado a la bodega se baja a una cota inferior para después encontrar este elemento tan característico. Este le da ese carácter de icono que ha de tener una bodega contemporánea. Pero a diferencia de muchas otras es respetable con el paisaje y el entorno que la rodea. Bajo esta cubierta reconocible se dispone un pabellón multiusos con la posibilidad de acabar siendo un restaurante. Es muy típico en la región este tipo de restaurantes en los que se suele servir el cordero y el vino típicos, por lo que podría ser el final feliz de una mañana visitando la bodega. Este nivel cuenta con cocina y baños. Este elemento nace también de la necesidad de tener vistas del castillo de Peñafiel desde la terraza. En este nivel se dispone también un mirador longitudinal paralelo a los viñedos. Se crea una bodega que promete ser toda una experiencia en su conjunto.

De este modo se crea una propuesta de bodega que ha perseguido desde el principio ser una bodega tradicional y respetable con su entorno. Sin olvidarse del papel contemporáneo que tiene y del impulso económico que va a tener en la región.