

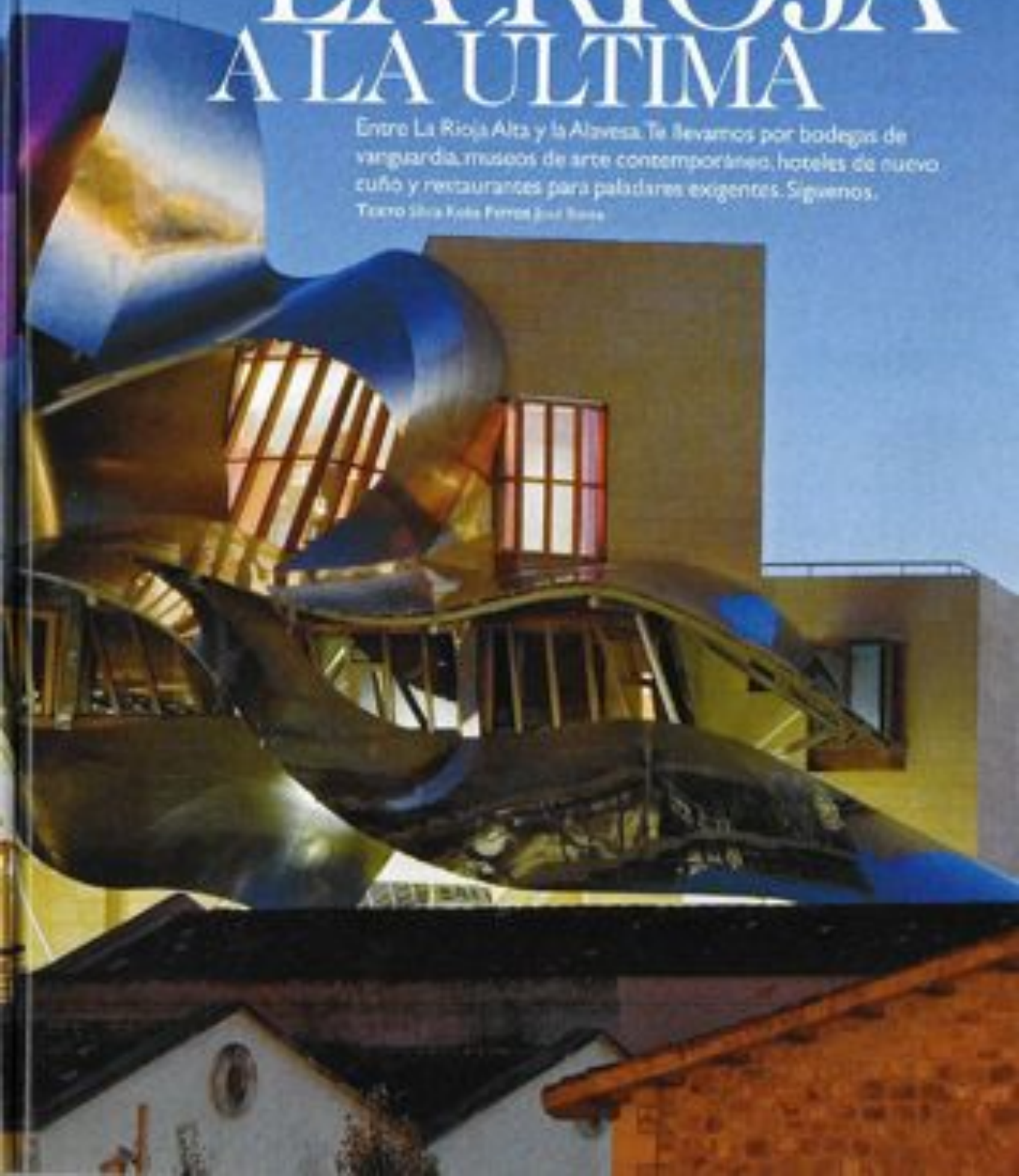


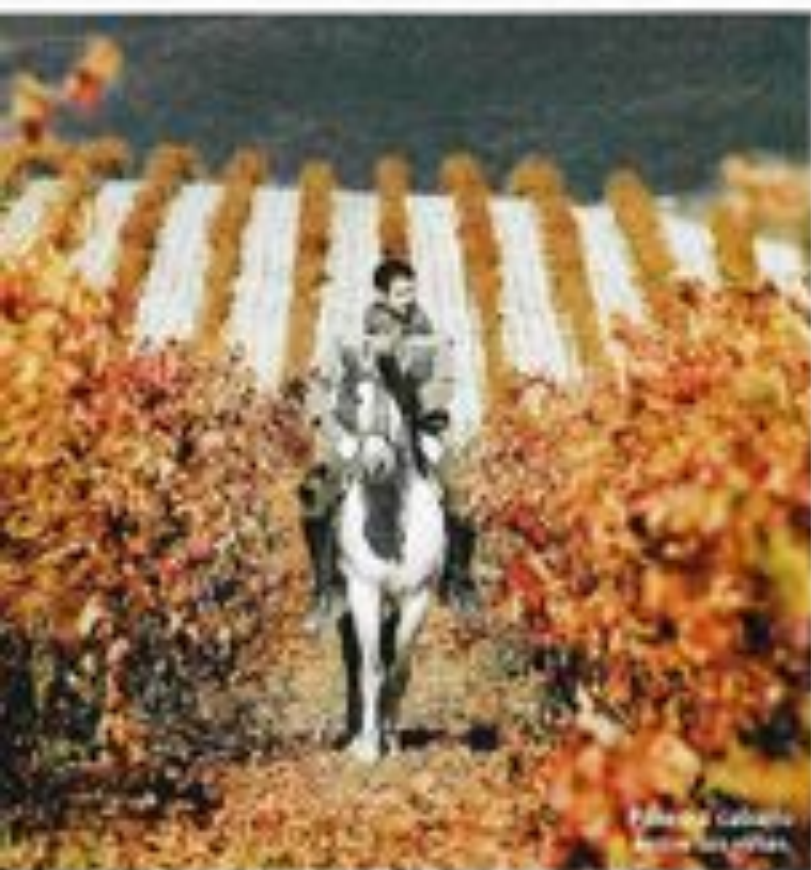
Restaurazione architettonica del complesso Margherita di Savoia, ideata e diretta per E. Ghisla

LA RIOJA A LA ÚLTIMA

Entre La Rioja Alta y la Alavesa. Te llevamos por bodegas de vanguardia, museos de arte contemporáneo, hoteles de nuevo cuño y restaurantes para paladares exigentes. Siguenos.

Texto Silvia Koba Ferrer José Irujo





RIOJA ALTA

Diseño entre viñedos

Al igual que el río Ebro riega sus tierras, el vino baña cada pliegue de La Rioja Alta. Aunque los municipios que conforman a recorrer pertenecen a dos comunidades autónomas distintas —La Rioja y País Vasco— debes hacer distinción alguna al programar tu viaje, ya que todos y cada uno ellos están separados por pocos kilómetros. (La mejor opción? Viajar en coche, aunque el aeropuerto de Logroño —desde 110 € (www.iberia.es)— abre nuevas vías de comunicación en esta zona, una del sureste en España. Te parecerá increíble, pero antes primero y así desde recomendación es que reserves hotel y visita para las bodegas cuanto antes. Improvisar un viaje a La Rioja es imposible, tienes que tener todo atado con antelación. La mejor época es a partir de septiembre, tras la vendimia, cuando los viñedos parecen albañiles rojas tendidas al sol.

Dicen por aquí que en La Rioja, donde no hay vides, hay botellas. El clima y el suelo riojano han determinado las siete variedades de uva con Denominación de Origen Calificada Rioja: gamocha tinta, gamacho, gascón, viura, mahón, gamocha blanca y

tempranillo, que es la variedad preferente, de pelada fina, interesante en vino joven, y aterrapelado cuando envejece. Este es un apunte básico para iniciar el recorrido, cuyo punto de arranque será Haro, capital de La Rioja Alta. Una buena dirección para alojarte es el ETR Rioja (rr: 941 20 33 55. Desde 59,55 €), con una agradable vinoteca y un mader desde no faltan las patatas a la riojana (desde 30 €). Haro es una villa señorial, con pelotas —como al de Peterina— y casitas nobles. Comienza sin prisas hacia el barrio de la Estación, donde se dan cita bodegas de renombre. Algunas vitícolas, como Muga o Ruda, y otras más innovadoras.

ARQUITECTURA DE PRESTIGIO

Las Bodegas López de Heredia fueron fundadas en 1877 por el bisabuelo de la actual directora, María José López de Heredia. El edificio original es de formas caprichosas, con vidrieras modernistas y una torre mirador. Su vitigno, Vitis Tondada, da nombre a sus vinos, elaborados en sus 15.000 barricas bodegasas. Te parecerá una delicia pasear por la bodega y visitar su coedero, con 35 toneles de roble, en los que se produce la primera fermentación de los caldos.



Vinoteca de las bodegas López de Heredia.



LOPEZ HEREDIA Y CIA

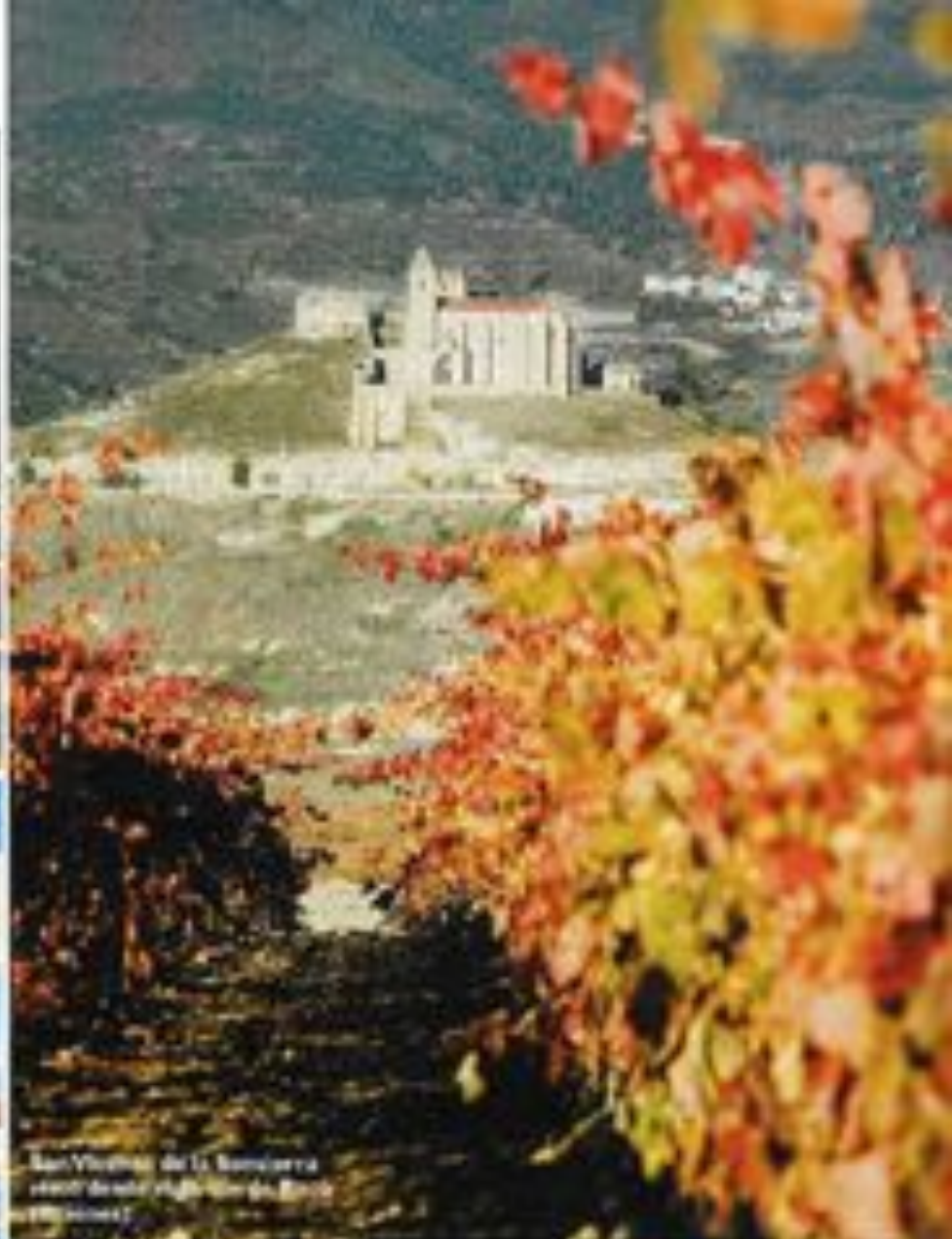
FINO



Bar del Huber



Museo del Vino
Donaña y Vinos



San Vicente de la Sonsierra
centro de San Vicente de la Sonsierra

► Pero también es taller de traquería, sus botas las antiguas cisternas de caño, su estado de 1992 y su consorcio de vinos. Para visitarlas es necesaria cita previa (t: 941 31 02 41, Entrada libre). Todo un contraste con el aire ultramodernista que se respira en La Pisona, la vinoteca de la bodega diseñada por la arquitecta iraní Zaha Hadid. María José construyó esta sala para crear un espacio donde comprar y gustar sus vinos y, de paso, recoger uno de los reliquias del bodegaje: una ticsolita de madera que llevó a la Exposición Universal de Bruselas (1910), como regalo. Aquí se venden y sirven sus vinos, cinco tipos, el Vitis Teódoma Gran Reserva, de color rojo y fríasimo aroma. En el mismo barrio de La Estación vive sus parientes, desde hace 125 años, Bodegas Cune, un conjunto de edificios y casales, del siglo XIX, dispuestos alrededor de sus patios. Las visitas guiadas se realizan, previa reserva (tblaun@vino.com, Precio: 6 €, con una).

El pasado diciembre se abrió, después de una rehabilitación, la Nova Edifal, diseñada por el estudio del legendario arquitecto entre 1890 y 1909. Luce espléndida. Sin columnas, el techo se sostiene mediante cascos metálicos, que van de pared a pared, lo que facilita la colocación de las bancas, así como los labores de trabajo y exposición de los caldos. De sorpresa, se ha estado aquí el Imperial, uno de sus trajes más notables, junto al Real de Anís. Se puede comprar la medalla y ser un amante de modernidad. Diríjase hacia el futuro desde una librería consagrada. Esta es la librería de Bodegas Regallos de Ollauri, cerca de Haro. De noche, el edificio parece un castillo encantado y, de día, sus visitantes le escuchan en un balcón con vistas al valle del Ebro. Es cines de Javier Artarros, galardonado con el Premio Techobal de Arquitectura 2007. Además, Regallos de Ollauri cuenta con el sistema de elaboración más moderno de La Rioja: la ultrasonografía y

EL WÜRTH

«Año concurrido en un polígono rodeado por 11 km de lagunas, un gran espacio público con edificios de vidrio, sede de Vitis en España, empresa alemana de maquinaria de cañones. La propietaria, Fátima Würth, es una de las mujeres que ha integrado a la larga de su vida, como una cultura de mujer -Lila- del mundo. Pasa el tiempo, de lunes a viernes de 10 a 20 h. Domingos, de 10 a 15 h. Entrada libre».

Arte y modernidad se funden en estas tierras. Saborea y apasiona



Exterior de las
hereditas Charlan.



obtención de aguas potables de la zona a menos de 10P. No tanto. Masgals de Tardes (4 años) produce 100% en un buen ejemplo de su éxito.

QUE EL DIOS BACO TE BENDIGA

A las afueras de Valencia se alza el Museo de la Cultura del Vino Dinosaurio Vinero (N-232, Km 442). Cálculos griegos con la imagen de Dinosaurio, mosaicos romanos representados de aves, Incensarios tallados en mármol y hasta un cuadro de Picasso. Fue creado por Dinosaurio Vinero, que ha recibido, en 9.000 m², piezas de gran valor. Junto al edificio se abre al horizonte el Jardín de Baco, con más de 200 variedades de vid. La visita es gratuita y con cita (11C). Para también por la herencia Dinosaurio (ctra. de Logroño a Zaragoza, Km 7. visitas@iberico.es). En casa de Jesús María Pascual, que construyó el magnífico edificio blanco que lo acoge como la casa de grandes profesores que giran los ojos sobre los otros dejando pasar la luz.

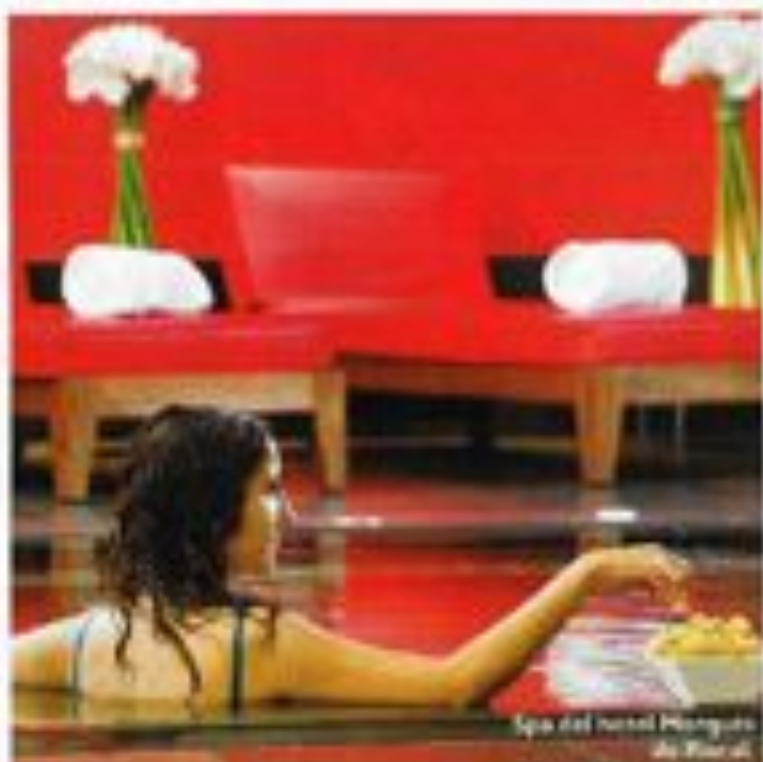
nate

con sus mejores caldos

Gastronomía de primera y bienestar a tu alcance



Postre del restaurante del hotel Marqués de Riscal.



Spa del hotel Marqués de Riscal.

RIOJA ALAVESA

La buena vida

Gustatías... ahora que volvéis a las ciudades desde el siglo XVI y pueblos medievales nos introducen en el País Vasco. La Rioja Alavesa es una franja de terreno privilegiada, abarcada por la sierra de Trápelo y la margen izquierda del Ebro. Hay viñas a nuestro paso, pero también olivos y almendros. Al llegar al municipio de Elciego, destacan su centro histórico en torno a la plaza Mayor. Pero, hay por ahí, en esta zona de arquitectura la que concentra todas las miradas. En el corazón mismo de los Acadegos de Marqués de Riscal se alza una construcción atípica, que rompe el perfil tranquilo de campanarios e iglesias. Es el Hotel Marqués de Riscal (tel 945 28 08 88), de la cadena Starwood y obra de Frank O. Gehry, el mismo arquitecto que diseñó el Museo Guggenheim de Bilbao. Se inauguró en octubre de 2006, tiempo apenas suficiente para que los vecinos del pueblo se hayan acostumbrado a ver sus irregulares formas. El edificio está formado por tres grandes bloques de piedra de la región, cubiertos en parte por una estructura vidriada de acero inoxidable y titanic de colores muy significativos: rosa (por el vino), plateado (por la uísquea que rodea al

coche de la botella) y dorado, por ser éste el color de la malla que cubre, donde riempan innumerables, sus botellas -Reserva y Gran Reserva- como marcos de discusión. El hotel forma parte de la ambiciosa Ciudad del Vino, que se completa, en el mismo espacio, con un restaurante y un spa.

Vejamos por partes. El hotel es toda una obra de arte, con 43 habitaciones distribuidas en dos bloques (desde 300 €). La Gallery Suite, en el edificio de los veladores, es la gran joya del complejo (desde 550 € la noche), aunque, en realidad, aquí cada estancia es una pequeña joya. La decoración interior se decanta en absoluto con el exterior, con elementos de diseño de Alvaró Siza, por quien Gehry siente total devoción. Royal Pina, junto con su pareja Angelina Jolie, están alojado aquí, más que casi nadie en la casa los 141. Una vivienda con ambiente más informal y una biblioteca lounge con algunas composiciones de pintores de momento inevitables antes o después de caer en la tentación de la uva del recientemente Marqués de Riscal. Con decoración vanguardista, el restaurante cuenta con la asesoría de Ferran Adrià, premio y cinco chef ejecutivo galardonado con una estrella Michelin.



Una bodega del Hotel Marqués de Riscal.





Franca Patiño,
chef del restaurante
Marqués de Riscal



Detalle de un vino



Bodega
Marqués de Riscal

► Un reconocimiento a su buen hacer en El Portal de Etxebarria, en Euzarri. Sus creaciones son transportadas aquí por José Ramón Pablos, del pueblo de Forstigo, que lo mismo sorprende al comensal con el sofisticado Duetto Galbey (con sus líneas de thaimy y todo) que con un plato de garbanos con rape (más degustación de 11 platos: 85 €). Tradición y modernidad en la mesa, acompañada siempre de pan para todos los gustos (de vino, de bodega, de aceituna negra) y de más de 200 referencias de vinos de los cinco continentes. Pero aún hay más: el spa del Marqués de Riscal es, como se puede ver en su web, un mundo de vino y sus propiedades. La mano de cosmética francesa Caudalie dirige el espacio, especialmente aromático, donde nos explican que las pepitas de la uva contienen moléculas 10.000 veces más poderosas que la vitamina E y un compuesto que estimula la regeneración celular. Un espacio bastante conveniente para darse un

baño de extractos de uva en combinación con líneas de berries, con baño de cuerpo con miel y pectinas (ambos, 51 €), por ejemplo.

EN LAS PROFUNDIDADES

El hotel Marqués de Riscal se sostiene en tres pilares, como si fuera una copa, a cuyos pies se esconden ocho millones de botellas. No hace falta alargar aquí para recorrer la bodega, fundada en 1858. Aquí se elaboran cuatro tipos de vinos: un modo joven y tres tintos (Blancos, Gran Reserva y Dorados de Chival, vino de autor o de ultra expresión que no se hace todos los años). En total, posee 37.000 hectáreas de viña americanas, repartidas en dos edificios: el de San Vicente y la Bodega Antigua, donde se emplea La Catedral, un capon largo perfilado de uvas blancas carbonizadas que Marqués de Riscal ha producido a lo largo de su historia. En total hay unas 180.000 botellas, que sólo se abren en ocasiones especiales.

MÁS VINO

En Laguarda pueden visitar varias bodegas interesantes. Después por Vitoria (2004) al SW-NW de Durango, obra de Santiago Calatrava. Y seguir en Sarriena en la Bodega Bepari (SE 945 40 94 20), un espacio del futuro con un arquitecto: Iñaki Aizpuru. En ambos casos conviene ir con un amigo.



Uvas por doquier: en el paisaje, en la copa y hasta en el baño. Todo un



El mejor vino desde las bodegas Marqués de Soral.



Vista de las bodegas Taron, en Logroño.

De hecho, para convencer a E. Gellroy de que llevara adelante el proyecto del hotel, se descubrió una del año de su nacimiento, 1929. Le encantó... y aceptó el proyecto.

UNA TINA EN LA MONTAÑA

Resulta imposible no alzar la vista, desde la carretera que une Logroño con Logroñuela (Km 4,8), para contemplar una enorme tina de madera, que, de pronto, asoma en el paisaje. Es la más moderna de las bodegas Cune, destinada a la elaboración y crianza de la familia Vitis Rural. El arquitecto es líder del movimiento conocido Philippe Mosquera, que utiliza para la espectacular tina madera de cedro rojo de Canadá. Hornos y otros inimitables son los otros elementos que complementan la obra. Para conocerla en profundidad lo mejor es apuntarse a algunas de las visitas guiadas que se realizan cada día (www.cune.com). El interior es todo un decoro imaginativo. Te apuntarás.

