

# La Rioja del siglo XXI

**BUENOS AÑOS.** La comunidad se somete a un particular 'lifting' al agregar el arte, la música y la arquitectura a su tradicional cultura del vino



**ESPECTACULAR.** Las naves de la bodega Juan Alcorta reúnen en Logroño el mayor número de barricas de Europa.

# Vinos muy jóvenes

## MODERNIZACIÓN. Arquitectura y diseño, música en las bodegas y un nuevo sabor en las mesas contribuyen a crear una imagen renovada de La Rioja y sus tradiciones

LUISA CAJONI

Si el beber de los vinos se le sacó con el tiempo, el beberlos se le sacó con el diseño. Así lo afirma el arquitecto vasco Juan Manuel Herrero, que en su obra, el edificio de la bodega de la finca de San Juan de la Peña, en Logroño, ha buscado un equilibrio entre la tradición y la modernidad.

San Juan de la Peña es una bodega que ha sabido combinar cada elemento. La arquitectura es moderna, pero el paisaje que rodea el edificio es tradicional. El edificio se integra perfectamente en el entorno de la finca, respetando la tradición y la historia.

Los cambios más importantes han venido por parte de la arquitectura y el diseño. El edificio se ha renovado para ser más funcional y más atractivo. El resultado es un edificio que respeta la tradición pero que también es moderno.

### ESTRATEGIA

Una de las claves de la estrategia de la bodega es la arquitectura y el diseño. El edificio se ha renovado para ser más funcional y más atractivo.



De madera



Mientras las técnicas se mantienen y aún se emplean herramientas de antaño, verticales como el bote de la bodega, se han renovado. Son bodegas de diseño que respetan la tradición pero que también son modernas.

El edificio de la bodega de San Juan de la Peña es un ejemplo de esta estrategia. El edificio se ha renovado para ser más funcional y más atractivo.

Los cambios más importantes han venido por parte de la arquitectura y el diseño. El edificio se ha renovado para ser más funcional y más atractivo.

Una de las claves de la estrategia de la bodega es la arquitectura y el diseño. El edificio se ha renovado para ser más funcional y más atractivo.

El edificio de la bodega de San Juan de la Peña es un ejemplo de esta estrategia. El edificio se ha renovado para ser más funcional y más atractivo.

Los cambios más importantes han venido por parte de la arquitectura y el diseño. El edificio se ha renovado para ser más funcional y más atractivo.

Una de las claves de la estrategia de la bodega es la arquitectura y el diseño. El edificio se ha renovado para ser más funcional y más atractivo.

El edificio de la bodega de San Juan de la Peña es un ejemplo de esta estrategia. El edificio se ha renovado para ser más funcional y más atractivo.

Los cambios más importantes han venido por parte de la arquitectura y el diseño. El edificio se ha renovado para ser más funcional y más atractivo.

Una de las claves de la estrategia de la bodega es la arquitectura y el diseño. El edificio se ha renovado para ser más funcional y más atractivo.

El edificio de la bodega de San Juan de la Peña es un ejemplo de esta estrategia. El edificio se ha renovado para ser más funcional y más atractivo.

Los cambios más importantes han venido por parte de la arquitectura y el diseño. El edificio se ha renovado para ser más funcional y más atractivo.

Una de las claves de la estrategia de la bodega es la arquitectura y el diseño. El edificio se ha renovado para ser más funcional y más atractivo.

El edificio de la bodega de San Juan de la Peña es un ejemplo de esta estrategia. El edificio se ha renovado para ser más funcional y más atractivo.

Los cambios más importantes han venido por parte de la arquitectura y el diseño. El edificio se ha renovado para ser más funcional y más atractivo.

Una de las claves de la estrategia de la bodega es la arquitectura y el diseño. El edificio se ha renovado para ser más funcional y más atractivo.

El edificio de la bodega de San Juan de la Peña es un ejemplo de esta estrategia. El edificio se ha renovado para ser más funcional y más atractivo.

Los cambios más importantes han venido por parte de la arquitectura y el diseño. El edificio se ha renovado para ser más funcional y más atractivo.

Una de las claves de la estrategia de la bodega es la arquitectura y el diseño. El edificio se ha renovado para ser más funcional y más atractivo.

El edificio de la bodega de San Juan de la Peña es un ejemplo de esta estrategia. El edificio se ha renovado para ser más funcional y más atractivo.

Los cambios más importantes han venido por parte de la arquitectura y el diseño. El edificio se ha renovado para ser más funcional y más atractivo.

Una de las claves de la estrategia de la bodega es la arquitectura y el diseño. El edificio se ha renovado para ser más funcional y más atractivo.

El edificio de la bodega de San Juan de la Peña es un ejemplo de esta estrategia. El edificio se ha renovado para ser más funcional y más atractivo.

Los cambios más importantes han venido por parte de la arquitectura y el diseño. El edificio se ha renovado para ser más funcional y más atractivo.

Una de las claves de la estrategia de la bodega es la arquitectura y el diseño. El edificio se ha renovado para ser más funcional y más atractivo.

El edificio de la bodega de San Juan de la Peña es un ejemplo de esta estrategia. El edificio se ha renovado para ser más funcional y más atractivo.

Los cambios más importantes han venido por parte de la arquitectura y el diseño. El edificio se ha renovado para ser más funcional y más atractivo.

Una de las claves de la estrategia de la bodega es la arquitectura y el diseño. El edificio se ha renovado para ser más funcional y más atractivo.

El edificio de la bodega de San Juan de la Peña es un ejemplo de esta estrategia. El edificio se ha renovado para ser más funcional y más atractivo.

Los cambios más importantes han venido por parte de la arquitectura y el diseño. El edificio se ha renovado para ser más funcional y más atractivo.



ONDA. Las bodegas Marqués del Riscal, diseñadas por Chery, se inauguraron en octubre.

### «Casi todos los riojanos tienen su propia huerta»

Francis Peniego, chef del restaurante de la bodega de San Juan de la Peña, afirma que casi todos los riojanos tienen su propia huerta. Él mismo tiene una huerta con verduras y frutas que utiliza en su cocina.

Francis Peniego es el chef del restaurante de la bodega de San Juan de la Peña. Él mismo tiene una huerta con verduras y frutas que utiliza en su cocina.

Francis Peniego es el chef del restaurante de la bodega de San Juan de la Peña. Él mismo tiene una huerta con verduras y frutas que utiliza en su cocina.



### «Si disfrutas de la gastronomía puedes moverte en lo clásico y en lo moderno»

Francis Peniego es el chef del restaurante de la bodega de San Juan de la Peña. Él mismo tiene una huerta con verduras y frutas que utiliza en su cocina.

Francis Peniego es el chef del restaurante de la bodega de San Juan de la Peña. Él mismo tiene una huerta con verduras y frutas que utiliza en su cocina.

Francis Peniego es el chef del restaurante de la bodega de San Juan de la Peña. Él mismo tiene una huerta con verduras y frutas que utiliza en su cocina.