

# 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

**LAURA CAORSI**

Si al néctar de los dioses se le asocia con el placer, qué cabría esperar de su cuna, que se mece junto al río Oja. Descanso y sosiego. Pausa. Tranquilidad. Un deleite para los sentidos. Salud y relax. Todas las palabras relacionadas con el vino son, a su vez, postales de su tierra. Y, así como los caldos «son elementos vivos», su entorno y el paisaje también cambian cada estación. Lo saben bien los riojanos, que ven la muda año a año, y los cientos de visitantes que se maravillan con los viñedos. Hacer turismo en La Rioja es sinónimo de bienestar. Especialmente en estas fechas, tan próximas a la vendimia.

Sarmientos cubiertos de hojas y atiborrados de racimos. Miles de hectáreas entrelazadas que aguardan la cosecha. Un aroma inconfundible a roble, una inminente explosión de sabores. Muchas son las concepciones

**BARRICAS**

De madera



De metal

tura del vino. A enseñar a los turistas un mundo hasta hace poco hermético. «Todo esto era impensable antes», corroboran los riojanos cuando se les pregunta por la transformación. Un giro inmenso que, pese al vértigo, conserva la identidad regional. Y, de hecho, la potencia.

Mientras las técnicas se mantienen y aún se emplean herramientas de antaño, verdaderas catedrales de Baco se recortan en el horizonte. Son bodegas de diseño que muestran trazos de autor. Joyas de la arquitectura contemporánea que deslumbran por sus ángulos sin perder ni una sola de las cualidades necesarias para elaborar el vino. Santiago Calatrava le puso su firma a Ysios, situada en Laguardia. Zaha Hadid hizo lo propio con la bodega López de Heredia, ubicada en Haro. Ignacio Quemada ha recibido un premio por los edificios de Juan Alcorta, erigidos en Logroño. Y las curvas de Frank Gehry



**EL VIÑEDO.** La estampa tradicional de los cultivos

más reciente de anfitriones es capaz de manejar datos y cifras con la misma facilidad que explica las novedades del cultivo o relata la importancia de las vides en la historia de la Humanidad. También ellos se han transformado. En enciclopedias multitemáticas.

El paseo por las despensas muestra matices y contrastes. Pese a los rasgos comunes de la actividad vinícola, cada bodega tiene su receta. Y, más que eso, su legado. Tan impactante es visitar las instalaciones de Juan Alcor-

que se despiertan en este enclave. Entre ellas, la sorpresa, que no tarda en aparecer; pues pocos sitios en España han sabido conjugar tan bien el arte y la agricultura, el trabajo con el descanso, la gastronomía con el placer y el aprendizaje con el ocio. Si algo está claro en La Rioja es que su actividad más característica aún siembra la vid, pero, además de recoger las uvas, también recoge visitas. Las bodegas, en la actualidad, unen tradición y vanguardia.

Dos cambios muy importantes han ocurrido en este lugar. Y ambos se han producido juntos, en los últimos quince años. El primero, en las bodegas, donde se apuesta por el diseño. El segundo, «en la mentalidad», que cada vez se vuelca más en potenciar la cul-



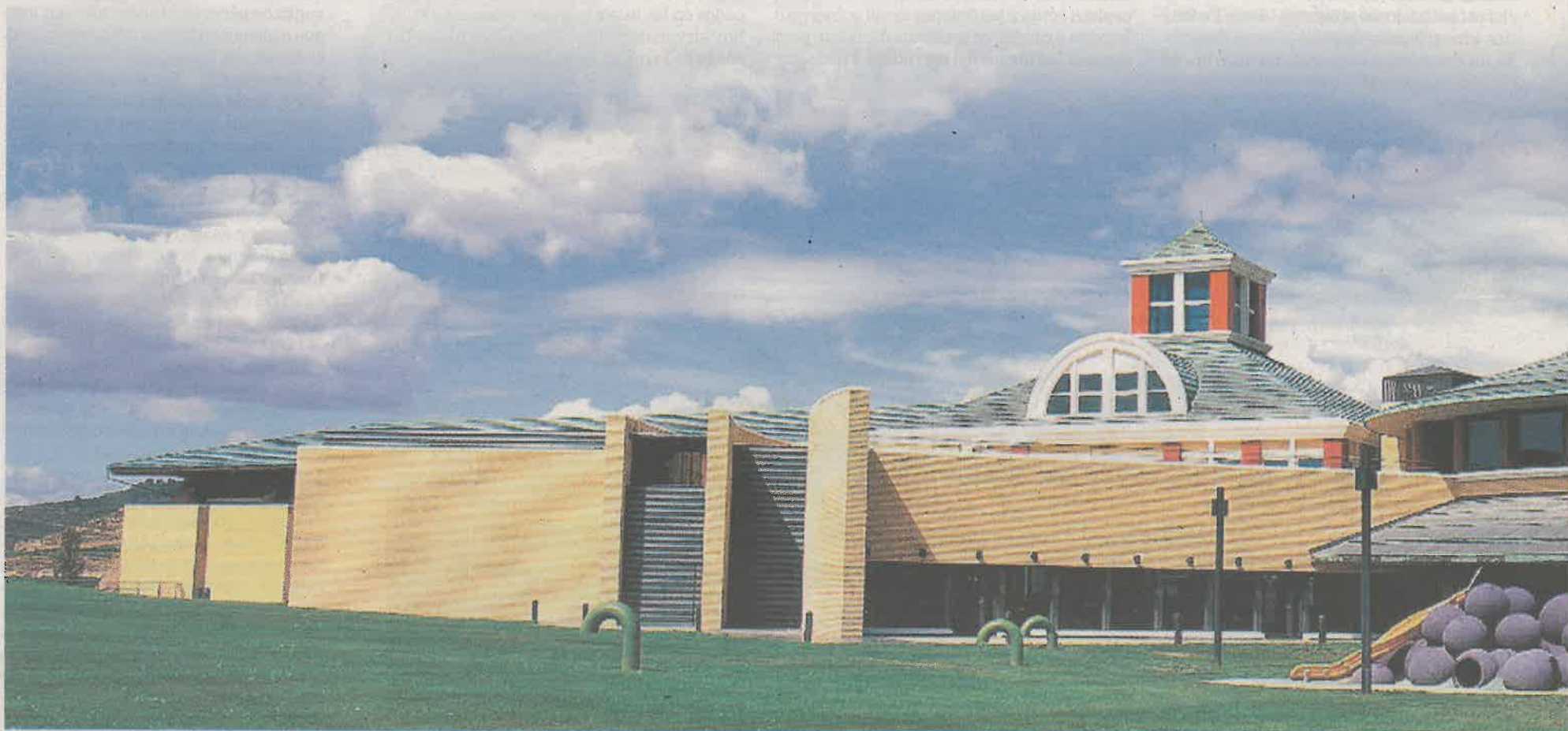
(autor del Guggenheim Bilbao) aguardan al 10 de octubre para acoger a los visitantes de Marqués de Riscal en Elciego.

### Saberes y sabores

Los 'envases' arquitectónicos brillan. Y también sus contenidos. Por ejemplo, los que atesora en Briones la bodega Dinastía Vivanco que, además de producir sus caldos, ha construido un museo del vino. Prensas centenarias, botellas de vidrio romanas, antiquísimos sarcófagos de mármol y obras de Pablo Picasso son sólo algunas de las piezas que pueden verse en el itinerario. Por supuesto, no faltan guías para asesorar al turista en su viaje; personas muy preparadas que no se limitan a ofrecer hospitalidad. La generación

ta, donde reposa la mayor concentración de barricas de toda Europa -unas 70.000-, como adentrarse en el mundo subterráneo de la firma Paternina, en Ollauri. Sus calados más antiguos datan del siglo XVI y algunas de sus cavas alcanzan la sorprendente profundidad de 35 metros. La oferta de La Rioja oscila entre la innovación y la antigüedad y no se agota aunque se recorra por completo: algunas de sus bodegas son centenarias, otras poseen colecciones de arte, muchas deslumbran por sus instalaciones modernas y también existen las que sólo se pueden visitar durante los fines de semana.

Sea cual sea la opción, sí hay un complemento que no se puede descuidar: la vertiente gastronómica. No es posible pensar en esta



**ARTE.** El museo y bodega Dinastía Vivanco alberga en sus instalaciones piezas únicas de arte y recorre la historia del vino en diferentes periodos de la Humanidad. / FOTOS: COLPISA/BODEGAS



vs contrasta con las líneas modernas del edificio de la firma Juan Alcorta.



ONDA. Las bodegas Marqués del Riscal, diseñadas por Ghery, se inauguran en octubre.

región –y, mucho menos, en su vino–, sin hacerlo en su cocina. Al igual que las bodegas, los fogones se actualizan y reinventan las recetas locales más típicas. La Venta de Moncalvillo, por ejemplo, es un restaurante muy ligado a los caldos y, por extensión, a la tierra. Algo muy similar a lo que ocurre con la propuesta del Echaurren, el único establecimiento riojano galardonado con una estrella de la Guía Michelin.

grama continuará en las próximas semanas con otras cinco actuaciones.

Hoy mismo, en Bodegas La Emperatriz, la compañía Sax'O'Fon –compuesta por compositores y actores profesionales– presentará 'Cinco músicos y un destino'. El próximo sábado, en Castillo de Sajazarra, el grupo O' Carolan deleitará al público con una combinación de música popular irlandesa y de cámara. El día 20 de septiembre, el grupo

«Casi todos los riojanos tienen su propia huerta»

Francis Paniego es el chef del restaurante Echaurren, todo un clásico en



man sumado a un novedoso programa cultural: 'Las noches del rioja y los cinco sentidos'. El proyecto -organizado por la Consejería de Agricultura y Desarrollo Económico del Gobierno de La Rioja- pretende sumar la música al placer del turismo, el sonido al gusto del vino. Y, desde el sábado 26 de agosto, ya está en pleno funcionamiento. Tras presentar a Riki López en Hacienda Susar, a la agrupación Bommái en Bodegas La Encina y a Pardinilla Quinteto en Bodegas Corral -donde, posteriormente, se ofreció una degustación de caldos-, el pro-

### Calatrava, Zaha Hadid y Ghery estampan su firma en la región

degas Montecillo. El colofón de este programa tendrá lugar el día 21, en Bodegas Marqués de Murrieta. Allí, en la capital de La Rioja, los espectadores podrán disfrutar de un espectáculo de imagen, luz y sonido en un marco incomparable: la cuna española del vino.

teatral». Para el 7 de octubre, La Orden de la Terraza hará un repaso de la música medieval a la contemporánea en las Bodegas Roda, y el sábado 14, la Compañía Lírica de Aficionados de La Rioja (ganadora de varios premios nacionales) defenderá la zarzuela en Bo-

dasoa de 1999 al mejor joven cocinero, el título de campeón de cocineros de La Rioja o el reconocimiento de la Guía Michelin que, en noviembre de 2004, le concedió a su establecimiento la primera estrella de la restauración riojana.

«Mi cocina es una tradición renovada», dice a modo de resumen uno de los chefs que abanderan este singular proceso de 'modernización' regional. Heredero de las recetas de su madre -Marisa Sánchez, Premio Nacional de Gastronomía en 1987-, Paniego ha «mamado» el quehacer típico de su tierra, donde «se come muy bien» pues «casi todos los riojanos tienen su propia huerta y manejan una gran sabiduría popular». No obstante, sus horizontes traspasaron la Sierra de la Demanda y llegaron hasta Madrid, donde estudió cocina en la Escuela Superior de Hostelería.

A caballo entre la tradición regional y «las nuevas técnicas» de Juan Mari Arzak o Ferrán Adrià, Francis Paniego defiende a ultranza la mezcla. «Existe un debate abierto entre la cocina moderna y la tradicional, aunque no se sepa muy bien qué es cada cosa. Pero a los buenos lectores les gustan hasta las malas novelas, y esto es igual. Creo que alguien que disfruta de la gastronomía puede moverse en ambos territorios».

Y eso, precisamente, es lo que hace este riojano, que recuerda con humor sus primeros pasos culinarios. «Al principio, todo lo que hacía mi madre me parecía estupendo. Cuando volví de Madrid, donde aprendí una gastronomía nueva, quería cambiarlo todo. Al final, el tiempo me puso en mi sitio: mi madre nunca dejó de cocinar maravillosamente, mientras mis 'platicos' fracasaban».

Muy pocos años después, este profesional de la cocina se encuentra en el lado opuesto. Afincado en el éxito, va deshojando el calendario en busca del 10 de octubre, una fecha que espe-



Francis Paniego.

ra «ansioso». ¿La razón? Que las Bodegas Marqués del Riscal inauguran su hotel cinco estrellas, diseñado por Frank Ghery y donde Francis Paniego le pondrá la firma al menú.

«Trabajo desde hace dos años con ellos como asesor gastronómico -explíca-. Para la inauguración del hotel, hemos diseñado el menú de desayuno a la carta, el del restaurante, el de degustación y el de banquetes. Hemos puesto todo nuestro 'know how' al servicio de la bodega». Por supuesto, el maridaje no está exento de desafíos: «En un hotel cinco estrellas tienes que hacer todo al máximo», dice Paniego. Y confiesa que «tampoco puedes librarte del ego. Que te elijan para algo así, indudablemente te engorda un poco».

Lo que subraya este chef riojano es «el gran cambio» de los fogones. «No hacé mucho que salimos de las catacumbas -expone-. Los cocineros éramos personajes sin penas ni glorias,

hasta un poco grasientos, diría yo. En la actualidad, nuestra profesión está valorada y se paga bien». Máxime cuando el chef apuesta en la carta por un menú ligado a la tierra, con raíces bien definidas y, además, muy buenas copas.

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



VIVANCO Y JUAN ALCORTA