



Esquema de la bodega Santa María Ollora./ COAR

# El Rioja en tres dimensiones

La arquitectura será el tema central de la VI edición de El vino y los 5 sentidos, que se celebrará del 3 de septiembre al 6 de octubre

Texto: Ch. Díez

El certamen El vino y los 5 sentidos va a adquirir en su sexta edición un carácter tridimensional. No sólo porque se va a elaborar un recortable de alguna bodega de Rioja; sino también, y sobre todo, porque se ha tomado a la arquitectura como tema vertebrador de buena parte de las actividades programadas. La exposición sobre el vino y la arquitectura, la muestra de obras plásticas realizadas por arquitectos, la mesa redonda en la que se debatirá sobre un modelo de bodega del siglo XXI, visitas guiadas a antiguos calados, rallye fotográfico y el mencionado recortable son parte de los contenidos. El teatro Bretón de Logroño acogerá la inauguración de la muestra, el 3 de septiembre, con la presencia de una figura destacada del mundo del cine y la proyección de una película. Además, por primera vez, El vino y los 5 sentidos contará con un dominio propio en internet, en el que se recogerán todas las actividades que conforman esta edición y donde se editará una revista actualizada del desarrollo de los distintos actos.

Lo dijo el consejero de Agricultura, Javier Erro, durante la presentación del certamen a los medios de comunicación: "la arquitectura ha adquirido gran protagonismo en el desarrollo e imagen del mundo del vino a través de las bodegas"; y lo constatan los hechos: nunca antes ha-

bía suscitado tanta expectación la construcción de nuevas bodegas en Rioja. La firma de Frank Gehry para Marqués de Riscal, los ondulantes tejados de Calatrava para Ysios, la originalidad de Ignacio Quemada para Bodegas y Bebidas y la nueva imagen institucional que han que-

rido aportar Marta Parra, Juan Manuel Herranz, Laila Arias y Federico Wulff en la construcción de la bodega de La Grajera. En este contexto, el Gobierno de La Rioja no ha querido dejar pasar la oportunidad de programar El vino y los 5 sentidos con la arquitectura como tema central.

## El Vino y la Arquitectura

Exposición y catálogo

La sala de exposiciones de Caja Rioja acogerá del 3 de septiembre al 6 de octubre una muestra compuesta por las siguientes áreas temáticas: la bodega como espacio sagrado, donde se relacionará a estas construcciones con el arte y la literatura; la evolución histórica desde las antiguas bodegas de castillos y monasterios hasta las construcciones de autor de este siglo; la tipología de bodegas según su construcción; la integración en el casco urbano; construcciones relacionadas con la vid y el vino (chozos, lagares...) Y, finalmente, se propone un recorrido por un mapa de bodegas españolas.

Como complemento, se editará un catálogo de la exposición y se ha previsto un recorrido turístico por antiguos calados de Logroño.

## De la piedra al titanio

Los arquitectos debaten sobre la bodega del siglo XXI

El arte de la elaboración del vino va revisitiéndose cada día más de emblemáticos edificios –obras de arte, a su vez– destinados a resaltar el componente social y cultural de las bodegas. Éste es el punto de partida para reflexionar sobre este nuevo aliciente para la economía del Rioja y su atractivo turístico y promocional. La mesa redonda, que se celebrará en el Auditorium del Ayuntamiento, servirá para abordar temas como la influencia de la arquitectura de las bodegas en el marketing y el turismo, las bodegas con arquitectura de autor o los concursos de impacto.

## Arte y textura del vino

Los arquitectos muestran su obra plástica

Además de creadores y directores de proyectos, los arquitectos destacan también por su labor artística aportando una visión plástica a la arquitectura.

Se ha propuesto a un grupo de 20 ar-

quitectos, no necesariamente riojanos, que enseñen su maestría de dibujantes de rincones o exteriores de bodegas de Rioja. La exposición se podrá ver en el Colegio de Arquitectos de La Rioja, que colabora en esta actividad.

## El Rioja integrador

Actividades de la colonia inmigrante de La Rioja

El vino y los 5 sentidos ha tenido en cuenta la numerosa colonia de inmigrantes que vive en La Rioja para organizar un encuentro integrador entre las diferentes culturas. Para ello se ha programado un encuentro, que se celebrará en Las Norias, donde podrán degustarse productos de la cocina tradicional de las diferentes colonias inmigrantes y ocupará un espacio propio el vino de Rioja y su cultura.

## El Rioja en dos y tres dimensiones

Fotografía y recortable

Con el tema que marca esta sexta convocatoria, la arquitectura del vino, se realizará un rallye fotográfico en La Rioja. Asimismo, se elaborará un recortable con distintas bodegas de la Denominación de Origen Calificada (DOCa.) Rioja.

## La cocina de los monasterios

Gastronomía y espiritualidad en un solo libro

Como en anteriores convocatorias, la gastronomía tendrá el protagonismo que se merece. En esta ocasión se ha tenido en cuenta que La Rioja conjuga su doble carácter de cuna del castellano y tierra generosa en el cultivo de productos de calidad para, a través de la letra impresa, recopilar los secretos gastronómicos mejor guardados de los monasterios, abadías y conventos.

El recetario contará con una introducción en la que Santiago Ibáñez, profesor de la Universidad de La Rioja, desarrollará la evolución de la alimentación

desde la Edad Media hasta el siglo pasado. Jesús Sáez Monje, cocinero del restaurante Toni, de San Vicente de la Sonsierra, creará, a su vez, recetas inspiradas en los datos obtenidos en la propia historia de los monasterios.

Asimismo, durante el mes de programación, restaurantes riojanos ofrecerán menús exclusivos de El vino y los 5 sentidos, elaborados con productos típicos riojanos y acompañados con un vino de Rioja.

## I Concurso de pinchos

Un manjar en miniatura

Ya decía Cristino Álvarez, crítico gastronómico de nombre Caius Apicius, que aunque el pincho es el prólogo de la comida, hay prólogos que son mejores que el libro. Este año el certamen El vino y los 5 sentidos pretende buscar el mejor prólogo, acompañado con vino, con la convocatoria del I Concurso de Pinchos de La Rioja, al que pueden presentarse todos los establecimientos de hostelería de la Comunidad Autónoma hasta el 29 de agosto. Tras un proceso de selección, en el que se valorará la presentación, originalidad, conjunción de sabores y adecuación de ingredientes del pincho, se disputará la gran final el 17 de septiembre. Ese día, los finalistas elaborarán un mínimo de seis unidades del pincho seleccionado para que el jurado, encabezado por el



Los pinchos, un manjar en miniatura. / ICE



mencionado crítico, pueda degustarlos todos y decidirse por el mejor en cada categoría: el primer premio del Concurso, el pincho riojano, el más innovador, la presentación, pincho caliente y pincho frío.

Todos los pinchos presentados serán recogidos en un recetario, en el que aparecerán citados todos los establecimientos participantes, destacando los ganadores.

## Vino y salud

Los beneficios del Rioja

Con el tema El vino y la salud, se celebrará una mesa redonda donde se abordarán nuevos descubrimientos sobre los aspectos más saludables del vino y se aportarán reflexiones críticas sobre el consumo moderado del vino. Entre los ponentes se encuentran: Carmen de Latorre, de la Universidad de Barcelona; Miguel Ángel Lasunción, investigador del Hospital Ramón y Cajal; y Javier Tardáguila, profesor de la Universidad de La Rioja.

## Cata en vivo y en directo

Tres tipos de cata para todos los públicos

Este año se han programado tres tipos de catas. Las catas comentadas se celebrarán en Logroño y en cabeceras de comarca y que se iniciarán con vinos ecológicos; el concurso de catadores VIP para los paladares más expertos, que se emitirá por la radio; y, finalmente, una cata retransmitida por televisión que podrán seguir los telespectadores en sus casas, ya que antes se habrán repartido 10.000 botellas de 3/8 de vino de crianza a un precio asequible.

## Música en bodegas

El vino los 5 sentidos tendrá su apartado musical con la programación de tres conciertos en la Reja Dorada de Logroño, uno en el Museo del Vino de Palacio Remondo, en Alfaro, y otro más en Bodegas López de Heredia, de Haro.



Bilbobass Quartet. /ICE

Los conciertos arrancarán el 6 de septiembre en Logroño con temas clásicos del musical americano a los que pondrá voz la soprano Nerea Elorriaga, que repetirá en Alfaro el 28 de septiembre. Claudia Gabrielli Frank deleitará al público de Logroño, el día 13, y al de Haro, el 14, con suites de Bach para violonchelo y guitarra. El cuarteto de contrabajos Bilbobass Quartet, integrado por músicos de la Orquesta Sinfónica de Euskadi, interpretará un repertorio de temas clásicos con un ligero toque de humor, el 19 de septiembre en la Reja Dorada.



Caius Apicicus, con el presidente del Consejero Regulador de Rioja, en una edición anterior de El vino y los 5 sentidos. /Croma