



AR K E T I P O

ARCHITETTURA DEL FARE

WINERIES

FIRENZO
VALBONESI
ASV3

IDOM
TAO

ATELIER
SERGIO
REBELO

RCR
ARQUITECTES

FOSTER
+ PARTNERS

NERI&HU

SPPA
ARCHITEKTEN

ALEJANDRO
D'ACOSTA



tecniche nuove

ISSN 11228 - 4450



N. 191
2026
Aprile | April

n. 191/26 anno - year: 21 - Poste Italiane S.p.A. - Mensile - Monthly | Italy only euro 9,00,
Belgium, Greece, Portugal cont., Spain euro 18,00, Germany euro 20,00.

BERONIA WINERY OLLAURI, LA RIOJA, SPAIN

IDOM

WWW.IDOM.COM

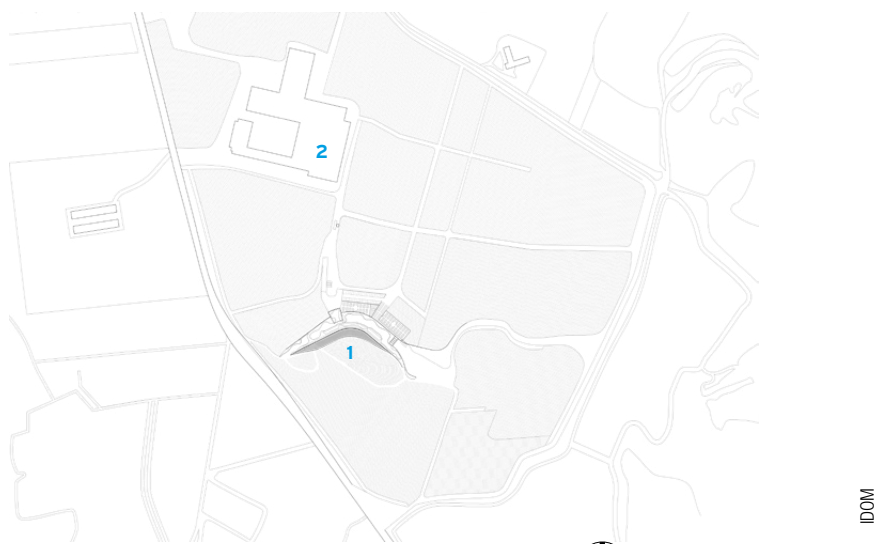
@IDOM_ARCHITECTURE

LA CANTINA BERONIA SI CONFIGURA COME UN DISPOSITIVO TERRITORIALE CHE METTE IN RELAZIONE PAESAGGIO, PROCESSO PRODUTTIVO E SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE. L'EDIFICIO PROGETTATO DA IDOM ARQUITECTES SCOMPARE QUASI COMPLETAMENTE NEL TERRENO, LASCIANDO CHE SIANO I VIGNETI A DEFINIRNE L'IMMAGINE



construction period:
November 2017 -
February 2020
area:
10,782 m²





- 1.** cantina Beronia
2. cantina esistente
- 1.** Beronia cellar
2. existing cellar
- Planimetria**
General plan



Vista da sud
View from the south

- 1.** ingresso principale
2. sala polivalente
3. wine bar
4. sala degustazioni
5. depositi
6. cucine
7. impianti
8. giardini aromatici
9. parcheggio
- 1.** main entrance
2. multipurpose room
3. wine bar
4. tasting room
5. storages
6. kitchens
7. systems
8. aromatic gardens
9. parking
- Pianta piano terra**
Ground floor plan



- 1.** botti in esposizione
2. cantina botti
3. depositi
4. imbottigliamento
5. cantina bottiglie
6. spedizioni
- 1.** barrels on display
2. barrel cellar
3. storage facilities
4. bottling
5. bottle cellar
6. shipments
- Pianta piano interrato**
Basement floor plan



TEXT
FEDERICA GASPARETTO

PHOTOS
AITOR ORTIZ

Nella regione della Rioja Alta, nel nord della Spagna, il paesaggio vitivinicolo si estende con una trama continua di vigneti punteggiata da piccoli centri storici e da cantine secolari. In questo contesto si inserisce la cantina Beronia, progettata da IDOM Arquitectes per l'azienda Bodegas Beronia nel comune di Ollauri. L'edificio vuole rappresentare, secondo le intenzioni degli architetti, "una riflessione contemporanea sul rapporto tra architettura, produzione vinicola e territorio, traducendo in forma costruita un principio semplice: il vigneto è il vero protagonista, mentre l'architettura si radica nel paesaggio seguendone e interpretandone le caratteristiche".

La Rioja Alta presenta condizioni climatiche, geologiche e topografiche particolarmente favorevoli alla coltivazione della vite. I vigneti si dispongono su un altipiano dolcemente ondulato delimitato da catene montuose a nord e a sud, creando un paesaggio agrario continuo. La storia della produzione vinicola nella regione è antica, ma conobbe un forte sviluppo nel XIX secolo grazie all'arrivo della ferrovia e all'interesse dei viticoltori francesi per i vini locali. È proprio a partire da questa stratificazione storica che prende forma il progetto di IDOM. Le cantine tradizionali della zona sono organizzate secondo una logica produttiva



Aitor Ortiz



Aitor Ortiz

estremamente efficiente: l'abitazione è collocata al livello superiore, la ricezione delle uve avviene al piano terra, mentre fermentazione e affinamento sono collocati nel sottosuolo, dove la massa del terreno garantisce condizioni termiche stabili. Questo sistema, consolidato nei secoli, ha ispirato l'impostazione del nuovo complesso.

Il sito presenta un dislivello naturale di circa otto metri con un andamento concavo e un orientamento sud-est: i progettisti sfruttano questa configurazione per inserire l'edificio nel terreno, riducendo l'impatto visivo e, al tempo stesso, migliorando le prestazioni energetiche. Il programma produttivo viene completamente interrato,

mentre le funzioni pubbliche ed enoturistiche emergono al di sopra della quota del suolo. Questa scelta consente di attivare tre strategie fondamentali. In primo luogo, la produzione per gravità: le uve vengono conferite al livello del terreno e il processo di trasformazione procede verso il basso, evitando movimentazioni meccaniche superflue. In secondo luogo, l'inerzia termica del terreno garantisce temperature naturalmente stabili nelle aree di fermentazione e affinamento. Infine, l'edificio diventa una sorta di "dispositivo topografico che connette i diversi livelli del paesaggio", trasformando la copertura in una prosecuzione del vigneto.

Il camminamento segue il dislivello del terreno

The walkway follows the difference in height of the ground

L'ingresso principale
The main entrance

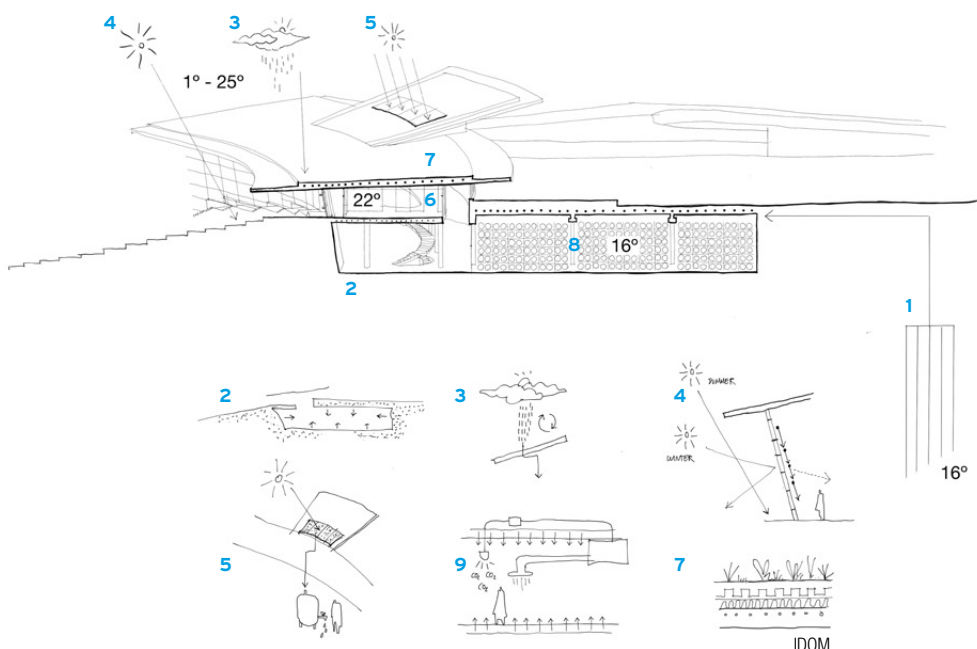


Schema delle strategie sostenibili

- | | |
|---------------------------------|---|
| 1. sistema Geotab | termica |
| 2. inerzia termica del terreno | 6. protezione solare passiva |
| 3. raccolta dell'acqua piovana | 7. copertura verde |
| 4. controllo dell'abbagliamento | 8. cantina a botti |
| 5. energia solare | 9. controllo della ventilazione secondo necessità |

Sustainable strategies outline

- | | |
|---------------------------|-----------------------------------|
| 1. geotab system | 6. passive sun protection |
| 2. ground thermal inertia | 7. green cover |
| 3. rainwater collection | 8. barrel cellar |
| 4. glare control | 9. checking ventilation as needed |
| 5. thermal solar energy | |



Il complesso è strutturato attorno a due grandi ambiti: le zone produttive e quelle sociali. Le prime, interrate e strettamente funzionali, si sviluppano secondo una sequenza lineare che rispecchia le fasi della vinificazione: area dei serbatoi, barricaia e magazzini di stoccaggio. Le tre unità sono configurate come volumi rettangolari indipendenti che si adattano alla geologia del terreno, evitando le formazioni rocciose e ottimizzando i movimenti di terra. Tra questi volumi si inseriscono gli spazi di servizio che fungono da cerniera operativa. L'uva viene scaricata nelle tramogge al livello superiore, pigiata e trasferita nei serbatoi di fermentazione (in acciaio, cemento o legno) per poi proseguire verso la barricaia e l'area di imbottigliamento; il processo attraversa l'edificio da est a ovest fino alla zona di spedizione. La relazione con la luce naturale varia a seconda delle esigenze del vino. Gli ambienti dei serbatoi, tradizionalmente bui, si aprono verso il paesaggio ma sono protetti dalla radiazione diretta; la barricaia riceve una luce indiretta filtrata dagli spazi pubblici sovrastanti; i magazzini di stoccaggio, invece, sono completamente privi di aperture. Al di sopra del sistema produttivo si sviluppano le funzioni pubbliche destinate all'enoturismo. Qui l'architettura assume un carattere più aperto e

panoramico: grandi superfici vetrate stabiliscono una relazione visiva costante con il paesaggio dei vigneti e permettono di osservare le fasi della produzione senza interferire con esse.

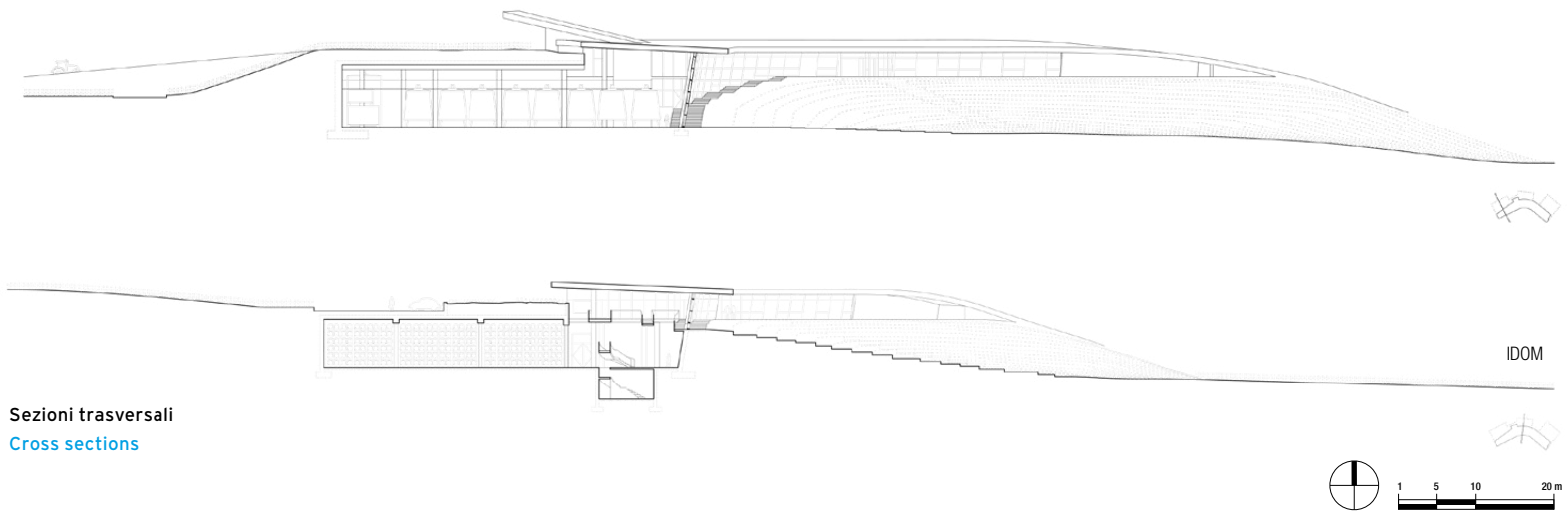
Dal punto di vista costruttivo, i capannoni di produzione sono realizzati con solai precompressi, pilastri prefabbricati e alti muri di contenimento del terreno, anch'essi prefabbricati. Questa scelta ha consentito di semplificare il processo costruttivo e snellire i tempi del cantiere. Nella zona sud, più complessa dal punto di vista geometrico, la struttura è invece realizzata in calcestruzzo gettato in opera con una grande soletta post-tesa che funge contemporaneamente da copertura e da elemento di schermatura solare.

Il progetto integra, inoltre, una serie di strategie ambientali. Il complesso, con una superficie costruita di circa 10.782 m², è quasi interamente interrato e coperto da tetti verdi che contribuiscono alla raccolta delle acque piovane e al miglioramento dell'isolamento termico. Il sistema di climatizzazione utilizza un impianto geotermico con sonde profonde e tecnologia Geo-Tabs: tubazioni annegate nel

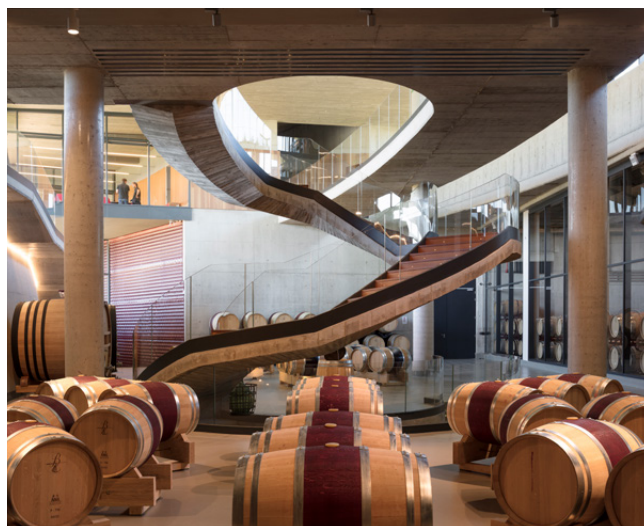
calcestruzzo permettono di attivare termicamente la struttura, sfruttando l'inerzia della massa edilizia per mantenere condizioni climatiche stabili con un consumo energetico ridotto. Questo approccio semi-passivo, combinato con ventilazione controllata e illuminazione a basso consumo, ha consentito all'edificio di ottenere la certificazione LEED Gold e il riconoscimento Wineries for Climate Protection. "Più che un semplice contenitore industriale, la cantina Beronia si configura come un dispositivo territoriale che mette in relazione paesaggio, processo produttivo e sostenibilità ambientale". L'edificio si inserisce nel terreno, lasciando che siano i vigneti a definire l'immagine del luogo rinnovato. In questa strategia progettuale non c'è solo una scelta formale, ma una posizione culturale: "riconoscere che il valore del vino nasce dal territorio e che l'architettura può contribuire a raccontarlo senza imporsi su di esso" concludono gli architetti. Il risultato è un'infrastruttura produttiva capace di coniugare tecnologia e tradizione, configurando la cantina come un elemento attivo del paesaggio vitivinicolo e della cultura della Rioja.

CREDITS

Project architect and project management: B. Gómez, G. Tello
Collaborators: M. Bouzas, F. Garrido, G. Peñalba, A. Faley
Agricultural engineer: A. García Bacarizo
Costs: J. Dávila
Structural engineering: C. Castañón, R. González, J. de Prado, B. Olivares, B. Suárez
Environmental engineering: A. Villanueva, I. Lorenzo, J. Martín
Lighting: N. Barbero
Public health services: H. Mayordomo
Electrical engineering: C. Trujillano
Process facilities: F. Reguero, S. González
Landscape: Arkhe paisajismo
Main contractor: Ewalarra Construcciones
Site supervision: G. Tello
Construction execution management: J. Dávila



Sezioni trasversali
 Cross sections



Un atrio a tripla altezza collega con una scenografica scala tutti i livelli
 A triple-height atrium connects all levels with a spectacular staircase



Altior Ortiz

BERONIA WINERY OLLAURI, SPAIN

IDOM

THE BERONIA WINERY IS CONFIGURED AS A TERRITORIAL DEVICE THAT CONNECTS LANDSCAPE, PRODUCTION PROCESS AND ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY. THE BUILDING DESIGNED BY IDOM ARQUITECTES ALMOST COMPLETELY DISAPPEARS INTO THE GROUND, LEAVING THE VINEYARDS TO DEFINE ITS IMAGE

In the Rioja Alta region of northern Spain, the winegrowing landscape extends with a continuous texture of vineyards dotted with small historic villages and centuries-old wineries. This is the context of the Beronia winery, designed by IDOM Arquitectes for the Bodegas Beronia in the municipality of Ollauri. The building aims to represent, according to the architects' intentions, "a contemporary reflection on the relationship between architecture, wine production and the territory, translating a simple principle into a constructed form: the vineyard is the true protagonist, while architecture is rooted in the landscape following and interpreting its characteristics".

Rioja Alta has particularly favourable climatic, geological and topographical conditions for the cultivation of vines. The vineyards are arranged on a gently undulating plateau bordered by mountain ranges to the north and south, creating a continuous agrarian landscape. The history of wine production in the region is ancient, but it experienced a strong development in the 19th century thanks to the arrival of the railway and the interest of French winemakers in local wines. It is precisely from this historical stratification that the IDOM project takes shape. The traditional wineries in the area are organized according to an extremely efficient production logic: the house is located on the upper level, the grapes are received on the ground floor, while fermentation and refinement are located underground, where the mass of the soil guarantees stable thermal conditions. This system, consolidated over the centuries, inspired the design of the new complex.

The site has a natural height difference of about 8 metres with a concave course and a south-east orientation: the designers take advantage of this configuration to insert the building into the ground, reducing the visual impact and, at the same time, improving energy performance. The production programme is completely underground, while the public and wine tourism functions emerge above ground level. This choice allows you to activate three fundamental strategies. Firstly, production by gravity: the grapes are conferred at ground level and the transformation process proceeds downwards, avoiding unnecessary mechanical movements. Secondly, the thermal inertia of the medium guarantees naturally stable temperatures in the fermentation and ageing areas. Finally, the building becomes a sort of "topographical device that connects the different levels of the landscape", transforming the roof into a continuation of the vineyard.

The complex is structured around two main areas: production areas and social areas. The first, underground and strictly functional, develop according to a linear sequence that reflects the phases of winemaking: tank area, barrel and storage warehouses. The three units are configured as independent rectangular volumes that adapt to the geology of the terrain, avoiding rock formations and optimizing earth movements. The service spaces that act as an operational hub are inserted between these volumes. The grapes are unloaded into the hoppers at the upper level, crushed and transferred to the fermentation tanks (steel, concrete or wood) and then continue towards the barrel cellar and the bottling area; the process crosses the building from east to

west to the shipping area.

The relationship with natural light varies depending on the needs of the wine. The rooms of the tanks, traditionally dark, open towards the landscape but are protected from direct radiation; the barrel receives indirect light filtered from the public spaces above; the storage warehouses, on the other hand, are completely devoid of openings. Above the production system, public functions destined for wine tourism are developed. Here the architecture takes on a more open and panoramic character: large glass surfaces establish a constant visual relationship with the landscape of the vineyards and allow you to observe the phases of production without interfering with them. From a construction point of view, the production halls are made with pre-compressed floors, prefabricated pillars and high ground containment walls, also prefabricated. This choice has made it possible to simplify the construction process and streamline construction site times. In the southern area, more complex from a geometric point of view, the structure is instead made of concrete cast on site with a large post-tensioning slab that acts as both a roof and a solar shielding element. The project also integrates a series of environmental strategies. The complex, with a constructed area of about 10,782 m², is almost entirely underground and covered with green roofs that contribute to the collection of rainwater and the improvement of thermal insulation. The air conditioning system uses a geothermal system with deep probes and Geo-Tabs technology: pipes drowned in concrete allow the structure to be thermally activated, exploiting the inertia of the building mass to maintain stable climatic conditions with reduced energy consumption. This semi-passive approach, combined with controlled ventilation and energy-efficient lighting, has enabled the building to achieve LEED Gold certification and Wineries for Climate Protection recognition "More than just an industrial container, the Beronia winery is configured as a territorial device that relates landscape, production process and environmental sustainability". The building fits into the ground, leaving the vineyards to define the image of the renovated place. In this design strategy there is not only a formal choice, but a cultural position: "recognising that the value of wine comes from the territory and that architecture can contribute to telling it without imposing itself on it", the architects conclude. The result is a production infrastructure capable of combining technology and tradition, configuring the winery as an active element of the wine-growing landscape and the culture of Rioja.

LEGACY OF BODEGAS FAUSTINO WINERY OYÓN-OION, SPAIN

FOSTER + PARTNERS

THE LEGACY OF BODEGAS FAUSTINO WINERY PROJECT BY FOSTER + PARTNERS IS PART OF THE EXPANSION AND REDEVELOPMENT OF THE HISTORIC BODEGAS FAUSTINO WINERY IN OYÓN, RIOJA ALAVESA. THE NEW VISITORS PAVILION IS PART OF AN IMMERSIVE JOURNEY THROUGH THE VINEYARDS, ENHANCING THE RELATIONSHIP BETWEEN ARCHITECTURE, WINEMAKING EXPERIENCE, AND LANDSCAPE

The collaboration between Foster + Partners and the Faustino Group began in 2010 with the construction of Bodegas Portia in the Burgos province. The new project in Oyón, a region deeply rooted in winemaking, continues this relationship through the construction of a visitors' pavilion and a comprehensive reorganization of the existing