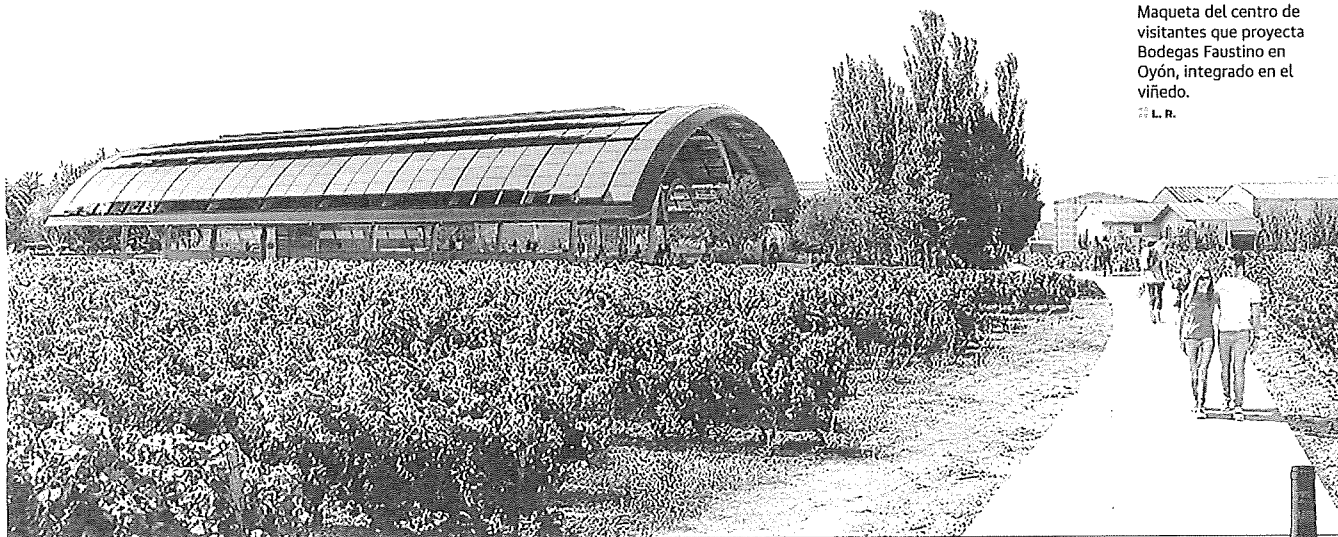


FAUSTINO
OYÓN

Dirección Carretera de Logroño • Oyón • Año de fundación 1861 • Contacto www.bodegasfaustino.com



Maqueta del centro de visitantes que proyecta Bodegas Faustino en Oyón, integrado en el viñedo.

■ L. R.

El legado de Faustino con el sello de Foster

Sostenibilidad e innovación cobran protagonismo en el edificio que proyecta el arquitecto británico en Oyón y que estará listo en la próxima vendimia

FAUSTINO ICON
Reserva 2017 Selección especial

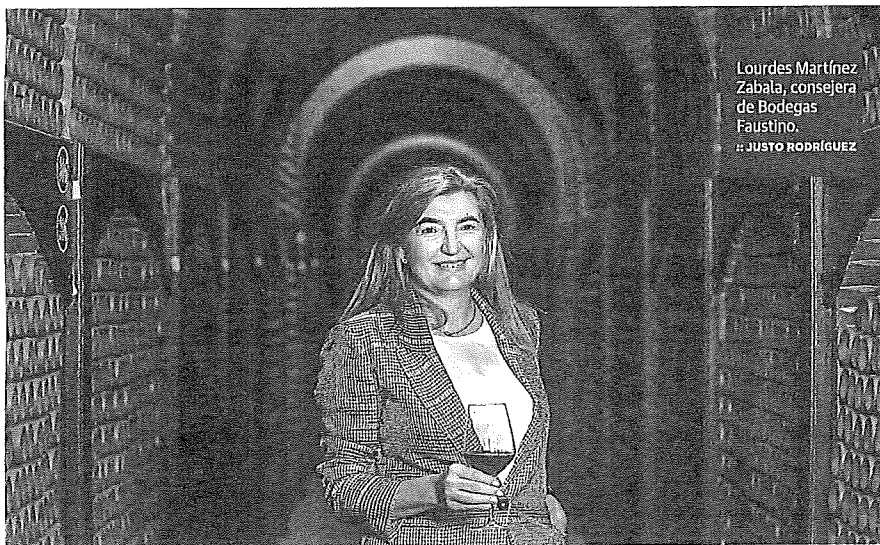
95% tempranillo y 5% graciano.
Vendimia manual.
Crianza en barrica de roble francés durante 18 meses. 29 €



■ JUAN C. BERDONCES

Cuatro pilares sujetan la historia de una bodega que suma ya 162 años. Sostenibilidad, innovación, familia y viñedo son esos ejes de la Familia Martínez Zabala que ahora van a reflejarse en el proyecto que los dueños de Bodegas Faustino en Oyón han puesto en manos de Norman Foster. A sus 88 años, el prestigioso arquitecto «sigue siendo un genio y nos va a dar las soluciones que requerimos», asegura la consejera delegada de la firma, Lourdes Martínez Zabala.

La construcción de un edificio integrado en el viñedo y concebido como centro de visitantes y para el enoturismo –por y para el vino– que se pondrá en funcionamiento de cara a la próxima vendimia, será el colofón de ‘Legado Bodegas Faustino’ –así se denomina el complejo arquitectónico–. La cuarta generación de la familia quiere dejar una herencia «en nuestro pueblo y qué mejor que hacerlo en la bodega que lleva el nombre de nuestro padre y abuelo, ahí donde empezó todo». Han invertido 15 millones de euros para transformar las actuales instalaciones con dos premisas claras: te-



Lourdes Martínez Zabala, consejera de Bodegas Faustino.

■ JUSTO RODRÍGUEZ

Faustino I, el gran reserva de Rioja más vendido en el mundo, cumple 60 años en 2024

La bodega trabaja para potenciar el envejecimiento de sus vinos

ner una mejor funcionalidad y una mayor eficiencia energética.

Así, se han cubierto con vegetales todas las fachadas para ayudar a mantener una temperatura óptima en el interior; también se ha aplicado un nuevo color a todo el exterior: –pavimentos incluidos– para neutralizar la absorción del calor y se han colocado placas solares. Y de puertas adentro, la bodega tiene una nueva nave

de elaboración «con tecnologías diferenciadoras para vinos blancos y tintos de muy alta calidad». Así, usarán tolvas inclinadas o minimizarán la entrada de oxígeno en las trasiegos de vino, siempre con el propósito de «con la mejor uva obtener mejores vinos».

El nuevo edificio tendrá entre sus elementos más característicos un arco de madera antifunicular –inspirado en la abadía cisterciense

de Cañas– para maximizar el rendimiento estructural del edificio y utilizar el uso de materiales con huella de carbono cero. Sostenibilidad e innovación en estado puro. La cubierta será un amplio techo de vidrio con tecnología fotovoltaica que permitirá consumir sólo el 20% de la energía que genere y destinar el otro 80% a alimentar al resto de la bodega, logrando ser autosuficientes energéticamente.

Estudio de los suelos

«Hay que cuidar el planeta», sostiene Lourdes Martínez Zabala. «El cambio climático nos está generando mucha incertidumbre», apunta el enólogo Juan José Díez, que plantea como principales objetivos de la bodega «aumentar el potencial de envejecimiento de nuestros vinos y mantener el secreto de la longevidad de Faustino I», el gran reserva de Rioja más vendido en el mundo y que en 2024 cumplirá 60 años.

En el viñedo, Ricardo Goñi, director de viticultura, asegura que «estamos en permanente evolución y estudio de los suelos». La variedad tempranillo la trabajan más en Laguardia mientras que en Oyón se centran en la garnacha, el graciano, la malvasía o el mazuelo.