

Ampliación Bodega Ribas, Consell, Mallorca 2019

José Rafael Moneo Vallés + Canals Moneo Arquitectos

La bodega Ribas de Consell es un referente en Mallorca en cuanto a la elaboración de vino, con más de tres siglos de historia, se trata de la bodega más antigua de la isla. Se encuentra en Can Ribas, una casa señorial del S. XVIII que ha sido conservada intacta hasta la actualidad.

Desde su fundación en 1711, los vinos de Bodegas Ribas se han producido y elaborado en Can Ribas y en sus tierras adyacentes, manteniendo las históricas cavas de barricas y la nave de elaboración. El conjunto de construcciones de Can Ribas, que incluye las instalaciones de la bodega, la casa señorial y la Era, pertenece al Catálogo de Patrimonio Histórico de Consell y, por su valor arquitectónico, su grado de protección es total.

La bodega, que en origen quedaba delimitada hacia el casco urbano por la carrer de Muntanya y por la carrer de Sant Bartomeu y sus propiedades se prolongaban hasta las viñas en suelo agrícola, ha quedado aislada en suelo urbano y separada de las viñas, quedando constreñida la posible extensión a un área de la parcela de 1.800 m² y a una edificabilidad de 400 m² sobre rasante, aspectos determinantes a la hora de proyectar la ampliación. Una superficie que cuenta además con ejemplares de cipreses, algarrobos y palmeras centenarios.

La ampliación, que se integra en el conjunto de Can Ribas, se concibe para reordenar la parcela y sus espacios libres, se apoya incluso en una edificación existente, dando nueva vida a espacios que antes eran residuales, conservando además todos los árboles, que la nueva edificación pone decididamente en valor.

Su forma y colocación, da frente al nuevo linde oeste y permite dar una fachada a esta parte del conjunto en el área donde no hay edificios catalogados, dando lugar a un espacio a modo de patio en el interior de la parcela que pivota en torno a la Era, recobrando así la importancia que tuvo en su día, donde se articula la actividad de la bodega.

La construcción propuesta es una nave diáfana con una cubierta de teja árabe a dos aguas, no muy distinta en dimensiones a la sala de depósitos existente, donde poder albergar la elaboración del vino, la actividad a la que se ha dedicado Can Ribas desde su construcción.

En superficie, parte de la nave está destinada al almacén de botellas y la embotelladora y parte a la elaboración del vino. En el extremo norte de la nave, dando a la Era, se localiza el acceso y la nueva recepción de visitas, en una planta por debajo, la sala de catas, un espacio recogido y bañado por luz natural. Un vidrio de pared a pared, vuelca sobre la sala de barricas, descubriendo un espacio, reservado para la crianza del vino y escogidos visitantes.

La sala de barricas, se dispone así completamente enterrada, para aprovechar las mejores condiciones térmicas y de humedad para la crianza del vino, construida enteramente en hormigón armado, sorprende por la plasticidad de la solución estructural adoptada.

Mientras que al exterior, el edificio mantiene una apariencia y carácter similar a los edificios existentes, todos ellos en mampostería, para lo que se ha recuperado técnicas tradicionales en su construcción, su interior sorprende por una arquitectura realizada en hormigón blanco visto, que combinada con revestimientos de madera o coloridos alicatados de azulejos artesanales y solados en piedra de Binissalem, le confieren un carácter contemporáneo a sus espacios interiores.