



INAUGURAZIONI

EFFETTO GUGGENHEIM

TRA I VITIGNI DELLA RIOJA,
NATO DALLA MATITA DI FRANK
O.GEHRY, L'AVVENIRISTICO
HOTEL MARQUÉS DE RISCAL
È IL FRUTTO DEL CONNUBIO
TRA VINO E ARCHITETTURA
D'AVANGUARDIA.

Silvia Perfetti
Foto Adrian Tyler - PBO - Idom





Settembre, tempo di vendemmia. Nella cittadina medievale di Elciego, in Spagna, il tradizionale momento della raccolta dei pregiati grappoli quest'anno ha suscitato ancor più attesa tra i filari della tenuta Marqués de Riscal.

Perché, dal 1° settembre, gli amanti del divino nettare che desiderano conoscere il processo di produzione delle prestigiose etichette e scoprire le tradizionali tecniche e i procedimenti tecnologicamente più avanzati trovano nella "Città del vino" un motivo in più per lasciarsi inebriare dalle raffinate etichette Marqués de Riscal: l'ospitalità d'eccellenza dell'omonimo hotel disegnato da Frank Owen Gehry. Nove anni dopo aver lasciato il segno a Bilbao con il celeberrimo Guggenheim Museum, il noto architetto canadese è tornato nella regione Basca per dare forma a un avveniristico albergo che ne ricorda immediatamente le fattezze.

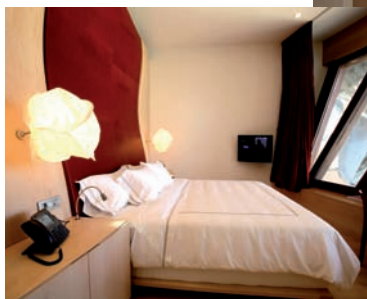
Membro di The Luxury Collection di Starwood Hotels&Resorts, che dal 1995 raccoglie splendidi hotel in palazzi risalenti al XIV secolo e strutture simbolo dell'architettura contemporanea, Marqués de Riscal è forse la struttura più d'avanguardia della selezionatissima catena.

Onde di titanio

Pietra arenaria, vetro ma soprattutto titanio. È questa l'inconfondibile impronta dell'architetto Frank O. Gehry. Nel suo progetto disegnato

**Non d'acqua ma in titanio
rosa, oro e argento.
Sono le "onde" disegnate
da Frank Owen Gehry
per la sua ultima creatura
l'hotel Marqués de Riscal.**

*Not water but pink
titanium, gold and silver.
These are the "weaves"
designed by Frank Owen
Gehry for his last work:
Marqués de Riscal Hotel.*

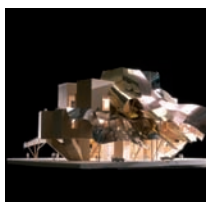




nel 1999, avviato nel 2003 e completato in tre anni di lavori, il corpo principale è ricoperto da una serie di calotte dalla forma ondulata chiamate “canopies”.

Come plastiche “onde”, le lamine di titanio realizzate in Giappone dalla Nippon Steel Corporation presentano differenti sfumature cromatiche ispirate ai colori dell'etichetta Marqués de Riscal: rosso come il vino, oro come la retina metallica che cinge la bottiglia e argento come la capsula che avvolge il tappo di sughero.

Sviluppato su un'area complessiva di 2.500 metri quadrati e distribuito su tre livelli, l'avveniristico progetto fonde, armonizzandole, tradizione vitivinicola e architettura d'avanguardia: la copertura in titanio e l'asimmetria delle pareti convivono accanto alla storica cantina disegnata nel 1858 dall'architetto Ricardo Bellola.



Altro tratto caratterizzante delle sue architetture, le finestre lasciano posto a tagli, fessure, varchi e squarci come nelle camere che offrono singolari prospettive sui vitigni della tenuta e sulla chiesa di San Andres della cittadina medievale di Elciego. Quattordici all'interno della struttura d'avanguardia e ventinove nell'edificio adiacente, le 43 lussuose camere e suite uniche per la vista sulle colline e per l'interior design anch'esso firmato da Gehry, sono distribuite nei due edifici collegati da un suggestivo ponte pedonale sospeso.

Pelle, legno d'acero naturale, marmi nelle sale da bagno, arredi e illuminazione di design realizzati esclusivamente per l'hotel si fondono alle tecnologie più avanzate come i televisori di Bang&Olufsen, telefoni con tecnologia Voip e connessione Internet Wi-Fi.

La stessa avanzata tecnologia che “arreda” le sale meeting: 1.200 metri quadrati ricavati da un'antica cantina convertita in uno spazio altamente funzionale con luce naturale e in grado di accogliere fino a 350 ospiti.

FRANK O. GEHRY

L'architettura delle onde

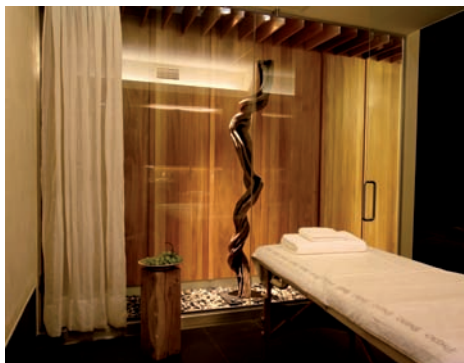
Dall'American Center di Parigi, all'edificio per la DG Bank a Berlino, dalla Walt Disney Hall di Los Angeles fino alla sua creatura più nota sorta in quel di Bilbao, i progetti di Frank O.Gehry hanno fatto il giro del pianeta. Canadese d'origine e americano d'adozione, nato a Toronto e trasferitosi a Los Angeles nel 1947, l'architetto Frank O.Gehry già vincitore del Pritzker Architecture Prize nel 1989, conosce la fama mondiale nel 1997 quando il celeberrimo museo d'arte contemporanea Guggenheim di Bilbao viene inaugurato dal re di Spagna Juan Carlos in persona, con tanto di corte al seguito. Le luccicanti lamiere ondulate diventate monumento dell'architettura del XXI secolo ora riecheggiano nel suo nuovo progetto spagnolo. A Elciego, tra le colline della Rioja, Marqués de Riscal è il primo hotel firmato Gehry. (©Gehry Partners LLP)





Le luminose camere e suite si affacciano sulla chiesa di San Andres e sulla cittadina medievale di Elciego tra le dolci colline della Rioja. A fianco scorci dell'elegante SPA Caudalie.

The bright rooms and suites face San Andres Church and Elciego medieval city in the nice Rioja hills. Opposite: view of elegant Caudalie SPA.



Bacco e Venere

Se i lunghi filari rappresentano uno spettacolo per gli occhi, se i nodosi tralci diventano un elegante motivo decorativo ricorrente negli interni, se un calice centellinato sorso dopo sorso è un raffinato piacere per il palato, al Marqués de Riscal ora esiste un nuovo modo per godere dei frutti della vite. È la Spa Caudalie, ispirata ai principi della vinoterapia dove i migliori prodotti e trattamenti pensati da Mathilde e Bertrand Thomas sfruttano il potere rivitalizzante e le proprietà anti-ossidanti dell'uva i cui polifenoli risultano tra i migliori elementi naturali nella cattura dei radicali liberi. Relax ed energia anche nella raffinata piscina interna: calde boiserie a soffitto, rosso fiammante per i lettini e alle pareti dell'ampia sala impreziosita da nodosi tralci di vite in mostra come opere d'arte contemporanea. E infine

l'immane ristorante gastronomico, con i suoi 172 coperti, è il regno di Francis Paniego lo chef-advisor che rappresenta la quinta generazione di una famiglia ispirata dai frutti e dalla tradizione della propria terra: assaporando appieno il sapore della sua creativa cucina basca, la cornice è ideale per accompagnare le portate con una delle etichette della ricca cantina dove bottiglie dal valore inestimabile vengono preziosamente custodite. La conduzione della cucina è affidata allo chef José Ramón Piñero, braccio destro di Francis Paniego al ristorante Echaurren, il primo della regione Rioja insignito della stella Michelin nel 2004. Dai toni meno formali, il wine bar situato al terzo e ultimo piano della struttura offre una suggestiva vista sulle dolci colline circostanti che molto hanno ora da offrire ai più appassionati ed esigenti amanti del vino.

ENGLISH TEXT

Guggenheim effect

This year the traditional vintage was more expected than usually at Marqués de Riscal farm in the Elciego medieval city in Spain. Frank Owen Gehry has come back to the Basque region to design a futuristic hotel in the "wine city" after the construction in Bilbao of the very famous Guggenheim Museum. As a matter of fact, Marqués de Riscal Hotel, member of The Luxury Collection of Starwood Hotels/Resorts, opened on September 1.

Titanium weaves

Sandstone, glass but above all titanium. That is the unique imprint of the famous Canadian architect.

Titanium sheets, as plastic "weaves", feature different colour shades inspired by Marqués de Riscal label: red as wine, gold as the metal net wrapping the bottle and

silver as the cap of the cork. Another characteristic is given by cuts, apertures, gaps and gashes in the windows, and by the rooms offering peculiar views on the farm vines and San Andres Church in Elciego medieval city. 43 luxury rooms and suites with unique view on the hills and interior design, also signed by Gehry, located in two buildings connected with a suggestive overhanging pedestrian bridge: leather, natural maple, marbles in the bathrooms, design furnishing and lighting exclusively made for the hotel are combined with the most advanced technology.

Bacchus and Venus

Now there is a new way to enjoy of grapevine fruits, while long rows are a pleasure for the eye, knotty vine shoots became an interior decoration element and a wine

goblet sipped in gulps is a refined joy for a fine palate.

We are speaking of Caudalie spa inspired to the wine-therapy principles, where the best products and treatments created by Mathilde and Bertrand Thomas utilize the revitalizing power and anti-oxidizing performances of grapes. Relaxing and energy also in the refined indoor swimming pool: warm ceiling boiserie, flame red for the loungers and the walls of the wide room are embellished with knotty vine shoots shown as contemporary works of art. And finally the gastronomic restaurant with 172 seats, where the protagonist is Francis Paniego, chef-advisor, to fully taste the creativity of the Basque cuisine together with the labels from the rich wine cellar including bottles with inestimable value.