vinetur

Las bodegas sicilianas se convierten en espacios culturales

Arte, arquitectura y vino se unen en un proyecto común que busca integrar paisaje, hospitalidad y experiencia del visitante

lunes 18 de mayo de 2026



Las bodegas y los viñedos pueden funcionar como espacios culturales cuando el proyecto nace de una lectura precisa del lugar, de la relación con el paisaje y de un trabajo compartido entre arquitectos, artistas, productores y curadores. Esa fue una de las ideas que se puso sobre la mesa en “Sicilia en primeur” 2026, el encuentro organizado por Assovini Sicilia, que cerró este viernes en Palermo con una

conversación centrada en el papel de la vigna y la cantina como contenedores culturales.

En el debate participaron la arquitecta paisajista Patrizia Pozzi, la historiadora del arte y curadora independiente Agata Polizzi y el periodista gastronómico Francesco Seminara. Los tres abordaron cómo el vino, la arquitectura y el arte pueden convivir en un mismo espacio sin que uno anule al otro. La discusión partió de una pregunta simple: qué hace falta para que una bodega acoja arte de forma estable y no solo como un gesto puntual.

Pozzi explicó que el vino reúne historia familiar, territorio, experiencias y expectativas, y que todo eso debe entrar en el proyecto arquitectónico sin romper el vínculo con el entorno agrícola. Según su visión, muchas bodegas han asumido un papel de mecenas porque la hospitalidad ha ganado peso en Italia desde 2010, también en Sicilia. Ese cambio ha llevado a muchos productores a crear espacios pensados para recibir visitantes y a buscar fórmulas que unan acogida, paisaje y cultura.

La arquitecta subrayó que ese proceso exige escucha, calma y atención al detalle. También requiere conocimientos técnicos que van más allá de la arquitectura. Citó saberes botánicos y anatómicos como parte del trabajo necesario para intervenir junto a la naturaleza y no contra ella. En su opinión, no basta con una idea visual; hace falta comprender cómo se relacionan el terreno, las plantas, los recorridos y la experiencia del visitante.

Polizzi puso el foco en otro punto: la relación entre arte contemporáneo y público. Señaló que se está dejando atrás la idea de que las obras no se tocan ni se cuestionan. A su juicio, esa distancia ha dificultado durante años la comprensión del arte actual. Defendió que interactuar con las obras ayuda a entenderlas mejor y a hacerlas más accesibles para quien visita una bodega o asiste a una actividad cultural en ese espacio.

La curadora también explicó que una bodega puede generar recuerdo si ofrece algo más que una cata. Teatro, conciertos o exposiciones pueden formar parte de esa experiencia, pero solo si hay un proyecto claro detrás. Insistió en que no se trata de sumar actividades sin orden, sino de construir un diálogo entre artistas, curadores y

propietarios. Para ella, ese trabajo no es individual ni improvisado: necesita método, coordinación y una idea común.

Otro de los puntos tratados fue el papel de la tecnología. Las ponentes coincidieron en que puede ser útil, pero no debe marcar el inicio del proceso ni sustituir el trabajo manual. Pozzi defendió herramientas como la matita o la goma para pensar proporciones y formas antes de pasar al soporte digital. Polizzi añadió que sigue siendo necesario trabajar con artesanos y oficios antes de trasladar un proyecto al plano digital.

La conversación dejó una idea clara: cuando vigna y cantina se piensan como espacios culturales, el vino gana una dimensión nueva sin perder su vínculo con la tierra. El resultado depende menos del efecto inmediato que de la suma de miradas, del oficio y de la capacidad de escuchar lo que pide cada lugar.