



Jardín de Baco, situado a la entrada del Museo de la Cultura del Vino.

25

Cuaderno de Campo

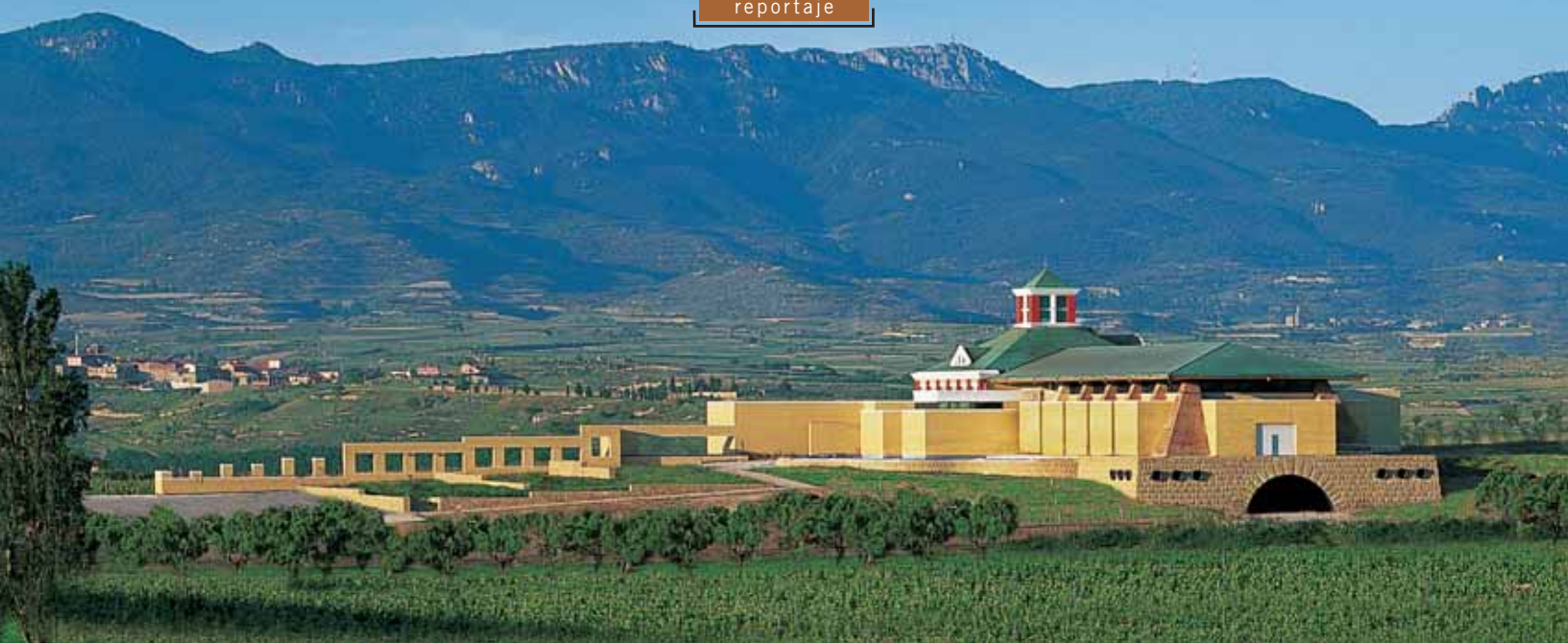
El sueño de Dionisos

No se puede hablar del Museo de la Cultura del Vino sin conocer la historia que hay detrás de su creación, el impulso que hizo que este sueño se hiciera realidad. Podría ser el sueño de Baco, o mejor: el de Dionisos, pero no; es el sueño de Pedro, Pedro Vivanco, el patriarca de la firma bodeguera Dinastía Vivanco. Y este sueño que persiguió Pedro lo han materializado sus hijos, Santiago y Rafael, concibiendo un museo reconocido ya como una referencia internacional sobre el vino, su historia y las manifestaciones artísticas y culturales que giran en torno a él. Más de 9.000 metros cuadrados alojan, en cinco espacios diferenciados, unas 6.000 piezas, algunas auténticos tesoros y verdaderas curiosidades. Una colección única de 3.000 sacacorchos, ánforas y sarcófagos romanos, cráteras griegas, un grabado de Picasso, cuadros de Brueghel el Joven o de Mantegna y un largo etcétera que se puede visitar desde el pasado 20 de abril en Briones.

Dinastía Vivanco abre en Briones el Museo de la Cultura del Vino, con más de 6.000 piezas y una importante colección artística y arqueológica

Sacacorchos de mecanismo con caja abierta. Gran Bretaña (siglo XIX)





Vista panorámica de la bodega Dinastía Vivanco (a la derecha) y el Museo de la Cultura del Vino.

Texto: **Ch. Díez**

Fotografías: **Museo de la Cultura del Vino**

Salvo la ermita que se avista desde el restaurante, a la que va a parar un camino de tierra que disecciona el viñedo, todo en el Museo de la Cultura del Vino es original. Tan original y ambicioso como su nacimiento. La primera idea de la que ha surgido este magnífico edificio que aloja auténticas obras de arte, adquiridas muchas de ellas en subastas de Nueva York y Londres, fue de Pedro Vivanco, cuyo “negocio y pasión” —dice su hijo Santiago, presidente del Museo— radica en el vino, el vino y su cultura. Un aspecto este último sobre el que ha girado la concepción del museo y la creación de la Fundación Dinastía Vivanco, dedicada a difundir el legado histórico que el vino ha generado a lo largo de tantos siglos y a aportar nuevos conocimientos a través de la investigación.

Pedro Vivanco ha sido el impulsor de este sueño y sus hijos Rafael y Santiago los encargados de hacerlo realidad. Pero la historia vinícola de esta familia comenzó unos años antes de que Pedro naciera. A principios de siglo, en Alberite, el bisabuelo de esta joven generación de bodegueros, Pedro Vivanco, como tantos riojanos, comienza a elaborar vino fruto del cultivo de sus propios viñedos. De sus siete hijos, Santiago sigue el negocio familiar en la bodega Los Tinos y adquiere otra bodega en Logroño, desde donde amplía la venta de vino a las provincias limítrofes. A finales de los 60, Pedro Vivanco, tras estudiar Enología en Requeña, se pone al frente del negocio

familiar e impulsa la comercialización de vinos, tanto nacional como internacional. En su intensa y exitosa actividad profesional va dando cuerpo a una idea: crear una bodega tipo *château* en la que elaborar vinos de calidad con las mejores uvas de sus viñedos y montar un pequeño museo en el que mostrar todos los libros y piezas que ha ido coleccionando durante estos años.

Lugar de ensueño

El lugar en el que Pedro habría de cumplir su sueño es, sin duda, un lugar de ensueño, la postal que cualquier turista querría llevarse de esta tierra: el San Lorenzo nevado, Sierra Cantabria nublada en su cumbre, el majestuoso castillo-iglesia de San Vicente de la Sonsierra, y Briones, con sus casas de sillería, oteando un paisaje de almazuelas de viñedos surcado por el frescor del Ebro. Donde se cruzan todas estas miradas, en una finca amurallada de 200.000 metros cuadrados, ha asentado la familia Vivanco su pequeño imperio: una bodega, la sede de la Fundación Dinastía Vivanco y el Museo de la Cultura del Vino. “Mi padre siempre había pensado en una bodega en Rioja Alta, entre San Asensio y Haro, para él la zona ideal, y tuvimos la suerte de que esta finca estaba en venta y la compramos hace 14 años”, señala Santiago, abogado de profesión y aficionado a la arqueología y el arte, quien ha supervisado todos los trabajos para la construcción y dotación del museo, con el apoyo de su hermano

Rafael, ingeniero agrónomo y enólogo, más centrado en el negocio bodeguero de la familia.

Otra originalidad que marca los pasos de Dinastía Vivanco y que permite atisbar la exquisitez de esta familia en cuidar todos los detalles es el recipiente que ha elegido para presentar los primeros vinos que salen de su bodega: una botella francesa del siglo XVIII que había caído en el olvido y que ellos han recuperado. Otro detalle muestra su sensibilidad: la etiqueta de estos vinos está en braille.

Museo universal

Tras una reunión interminable para calibrar el estado de las obras (la entrevista se realizó una semana antes de la apertura al público), dos móviles que no paran de sonar y, casi seguro, una agenda repleta de compromisos, Santiago Vivanco aparenta tener todo el tiempo del mundo para desgranar mentalmente el planteamiento, nudo y desenlace de este museo que, sin duda, es uno de los más completos en el ámbito internacional. Esto lo saben porque no han perdido ocasión de visitar los museos de las zonas vitivinícolas más importantes del mundo. “Los hay más grandes y mejores en algún aspecto concreto, pero éste es el más completo en cuanto a que abarca todos los temas”, afirma.

Desde que se aprobó el proyecto elaborado por el arquitecto riojano Jesús Marino Pascual hasta la apertura al público media una década, en la que no se han escatimado esfuerzos por conseguir las mejores piezas. La colección que po-



seía su padre (básicamente integrada por un buen fondo bibliográfico, material etnográfico y una impresionante colección de más de 3.000 sacacorchos) se ha ido ampliando, sobre todo en el terreno artístico y arqueológico, hasta alcanzar las más de 6.000 piezas que lo integran actualmente. Para ello ha sido necesaria una exhaustiva labor de rastreo y buenos contactos en anticuarios y subastas de todo el mundo. Muchas de las piezas de más valor provienen de pujas en Nueva York y Londres.

Este museo, que ha querido poner una nota gualda en el monocromo paisaje verdinoso, es algo más que un museo del vino de Rioja: “Es un museo universal, de la cultura del vino en todas sus vertientes, épocas y culturas. Hay muchas más piezas de España que de La Rioja y aún más, de fuera de España que de España”, señala Santiago Vivanco.

Contenidos

0. El Jardín de Baco

En los jardines del Museo se ha reunido 220 variedades de vid, creando así una de las colecciones ampelográficas privadas más importantes del mundo. “Queremos enseñar a los visitantes que hay más variedades que el tempranillo y el cabernet. Hay muchas variedades y se están perdiendo”, señala Santiago. Preservar el material genético que posee la diversificada viticultura mundial es uno de los objetivos de la creación del Jardín de Baco, como le han dado en llamar a este espacio. Allí se han reunido 15 variedades del género *vitis*, 3 vitáceas, 3 híbridos productores direc-

tos, 21 portainjertos, 14 curiosas, 14 españolas del siglo XVI, 16 riojanas, 49 españolas de diferentes denominaciones de origen y 87 extranjeras. Las que mayor curiosidad despertarán entre el público serán algunas variedades de uva de mesa con formas curiosas en sus granos. Las hay también asiáticas, de China y Japón.

Para conseguir esta imponente colección, se ha contado con la colaboración especial del riojano Félix Cabello, del Instituto Madrileño de Investigación Agraria; y también con el equipo del CIDA y la Estación Enológica.

1. Nacer, crecer y madurar

El recorrido al museo se inicia mostrando la trascendencia cultural de la vitivinicultura desde sus comienzos, hace más de 10.000 años. A través de una rica colección etnográfica y de tecnología se puede observar cómo el sistema de cultivo tradicional de la vid y la elaboración de vino ha variado muy poco durante milenios. Hasta que en el siglo XIX, con la Revolución Industrial, se aprecia una progresiva mecanización del campo y la aparición de nueva maquinaria en la bodega.

En este espacio destaca una prensa de grandes dimensiones del siglo XVIII que procede de Badarán, así como todo tipo de utensilios para el cultivo de la viña –injertadoras, cultivador, sulfatadoras, etc– y los trabajos en bodega: estrujadoras, despalilladoras, alambiques...

En esta sala se encuentra también, explica Santiago, la placa ori-



Estrujadora-despalilladora francesa de finales del XIX.

ginal que el MAPA regaló a Millardet en reconocimiento al descubrimiento del caldo bordelés como tratamiento para el viñedo. Un hallazgo que encontró su hermano, por casualidad, en un anticuario de Burdeos.

2. Guardar las esencias

En este apartado se muestra a la industria complementaria (corcho, barrica y vidrio) como la mejor aliada del vino. A lo largo del tiempo, el hombre descubrió que la madera, adecuada para el transporte, dotaba al vino de nuevos aromas y sabores durante el proceso de crianza; halló luego que el vidrio era ideal para el envejecimiento; y, por último, que el



De izquierda a derecha:
Botella decantadora. Gran Bretaña (mediados del siglo XIX).
Redoma o frasca de vino. Gran Bretaña (1970).
Botella decantadora. Alemania-Gran Bretaña (1750).



Estela funeraria de Sheni-Nefer. Cultura egipcia (945-715 a. C.)

corcho aislaba el vino embotellado del mundo y lo dejaba marcar sus propios ritmos. Toneleros, vidrieros y artesanos del corcho se convirtieron en fieles aliados del bodeguero. Así se describe este espacio en la página web del museo (www.dinastiavivanco.com). Junto a garzadores, tornos para domar las barricas y sierras para los corchos, destaca una colección de botellas que abarca desde la época romana hasta nuestros días.

3. El sueño

El ajetreo diario que conllevan los procesos que se realizan en la bodega, desde trasiegos a clarificados, se pueden revivir a través de muy diversas piezas: encorchadoras, bomba, estufadora, encapsuladoras o etiquetadoras.

Romana para barricas.
Francia (finales del XIX, principios del XX).

También se pueden apreciar en esta tercera sala los utensilios relacionados con la comercialización del vino: ánforas, pellejos, carros de transporte, romanas para la venta de vinos al peso, juegos de medidas, marcas hechas por las autoridades para evitar fraudes y garrafrones y cántaras para la venta a granel.

4. Arte y símbolo

Es este apartado, sin duda, el elemento diferenciador y más singular de este museo, ya que contiene verdaderas obras de arte y piezas arqueológicas de gran valor, todas ellas con un denominador común: el valor simbólico que la uva y el vino han tenido en el hombre a lo largo de los siglos, sobre todo, en la cultura mediterránea. El vino asociado a fenómenos religiosos en el mundo egipcio,

en el grecolatino y en el judeocristiano, se puede apreciar en piezas empleadas en ofrendas, banquetes o rituales funerarios. Entre ellas destacan tres sarcófagos romanos, uno de ellos en mármol labrado, fechado en el siglo II; también estelas, cráteras, ritones y cálices eucarísticos, así como representaciones de la diosa Hathor (una de las últimas adquisiciones), de Dionisos y de Baco.



Ritón con cabeza de camello. Cultura persa (siglo VI a. C.)

La vertiente artística de este espacio está representada en obras pictóricas que abarcan desde escenas mitológicas representadas por los maestros flamencos hasta las atrevidas composiciones de las vanguardias del siglo XX. Obras de Picasso, Andrea Mantegna, Brueghel El Joven, Rivera, Jan van Scorel o Soroya cuelgan en las paredes del museo, compartiendo espacio con otras manifestaciones artísticas: artes decorativas, porcelanas, tapices, relojes o joyería. También se ha dejado un espacio reservado para el séptimo arte: el cine, con la proyección de un audiovisual realizado por Bernardo Sánchez y, también, con la exposición de un dibujo original de la película Fantasía de Disney adquirido en una subasta en Estados Unidos.

Esta sala irá renovando sus piezas para poder exponer todo el legado artístico adquirido por el museo.

5. Abrir, servir, beber

Llega el momento de disfrutar del vino y de conocer todos los utensilios de servicio que se han empleado desde la antigüedad hasta nuestros días: vasos, catavinos, jarras, decan-

tadores, porrónes de los más diversos materiales y estilos. En este espacio se expone una de las joyas del museo y la que más curiosidad despertará entre los visitantes, una colección de sacacorchos de más de 3.000 piezas.

Para finalizar la visita al museo, se ofrecerá a cada visitante una copa de crianza.

Servicios y actividades

Las visitas al museo se realizan cada media hora en grupos de 20 personas. La entrada costará 6 €. Además de la exposición permanente, el edificio cuenta con restaurante, enotienda, aula de formación, sala de degustación y una sala de conferencias.

Hay que destacar también que la Fundación Dinastía Vivanco cuenta con un centro de documentación con más de 5.000 monografías, hemeroteca especializada, documentación antigua y materiales gráficos. El fondo documental especializado en viticultura y enología abarca desde el siglo XV hasta nuestros días y se puede consultar en sus propias dependencias o a través de la página web.

Otra de las actividades que desarrolla en estos momentos la Fundación es una excavación arqueológica en Tudelilla, en una finca propiedad de la bodega, donde se han encontrado los restos de lo que fue una granja medieval, con bodega, y una ermita de mampostería. Por el momento, las excavaciones han permitido aflorar los lagos y calados de la bodega, la más antigua hallada hasta hora en La Rioja. El proyecto de la familia Vivanco es construir en este lugar otro museo para mostrar todo el conjunto arqueológico. Otra postal que llevarse de La Rioja, más desconocida pero igual de bella.

Sacacorchos de bolsillo.
Gran Bretaña (siglo XX)