DINASTÍA VIVANCO: la Cultura del Vino

FOTOGRAFÍAS: Adriana Landaluce

Vivanco es toda una vida. Una realidad soñada por cuatro generaciones de una familia bodeguera riojana entregada a una pasión: compartir la Cultura del Vino. Y eso se nota. En cada paso que das, en cada momento que disfrutas... nada más llegar.... cuando te vas.

MEJOR MUSEO DEL VINO DEL MUNDO

En Briones, aquí en La Rioja, se encuentra uno de los proyectos enoturísticos más importantes del mundo, que significó un antes y un después en la apertura al público del vino y sus rituales. Nombrado Mejor Museo del Vino del Mundo por la OMT-ONU, nadie, ni siquiera la propia familia Vivanco, hubiera pensado el día de su inauguración (el 29 de junio de 2004) que ocho años después cerca de un millón de de personas hubieran pasado por sus instalaciones. "Era y es nuestro sueño, nuestra devoción, y queremos compartirlo cada día a través de los vinos de nuestra Bodega, del trabajo de nuestra Fundación y de la realidad del Museo de la Cultura del Vino. Con el de fuera, con el de aquí, con el mundo… El vino es universal y éste fue, desde el inicio, nuestro planteamiento", comenta emocionado Santiago Vivanco, director del Museo y de la Fundación Dinastía Vivanco y que, junto a su padre, Pedro Vivanco, y su hermano, Rafael Vivanco (enólogo de la bodega), encarnan este proyecto vital.

Vista exterior de la bodega.

Cuando uno llega, el recibimiento del paisaje es emocionante. Una villa monumental como Briones liderada por la torre de su iglesia del siglo XVI se eleva sobre la colina. De frente, San Vicente y su silueta que deja paso a la imponente mole verde y azul de la Sierra de Cantabria. Al otro lado, en el fondo, el monte San Lorenzo encumbra el discurrir de la Sierra de la Demanda. "Desde aquí, se contempla la anchura completa de La Rioja con paisajes absolutamente diferenciados. La primera vez que mi padre pasó por aquí, por Briones, se enamoró de este sitio. Y creo que hemos acertado", reflexiona Santiago Vivanco.

> "Desde aquí, se contempla la anchura completa de La Rioja. La primera vez que mi padre pasó por aquí, por Briones, se enamoró de este sitio"

Justo en medio, el edificio que alberga el Museo de la Cultura del Vino, imaginado por el arquitecto Jesús Marino Pascual, que interpretó el mimetismo del paisaje a la hora de desarrollarlo. El verde de su cubierta, el amarillo de sus paredes, el rojo-ocre de su torreta. Nada se dejó al azar.

LA VISITA

En Dinastía Vivanco uno puede hacer casi todo. Visitar sus instalaciones es ya todo un ritual obligado para cualquiera que se acerque a La Rioja. Empezando por su Museo de la Cultura del Vino y sus 9.000 metros cuadrados de exposición, el visitante podrá disfrutar,

La sala nº 4 del museo se dedica a la arqueología y al arte.

a través de sus cinco salas, de un fascinante, didáctico e interactivo viaje alrededor de los más de 8.000 años de relación vital entre el hombre y la Cultura del Vino. "Queremos que cuando los visitantes salgan de aquí pongan en valor la importancia que esta bebida, el vino, ha tenido para el hombre, y el esfuerzo que hay detrás de cualquier botella que uno pueda disfrutar de cualquier lugar del mundo", argumenta Santiago Vivanco. Su sala número cuatro, de arqueología y arte, supone un verdadero testimonio de esta historia. Picasso, Sorolla, frontales de sarcófagos romanos perfectamente conservados, ritones mesopotámicos, cráteras griegas, obra pictórica de índole religioso de los siglos XV, XVI… Todo expuesto con verdadera sutileza, elegancia y orden.

La colección de Sacacorchos (¿alguien duda de que hay más de 3.000 maneras diferentes de abrir una botella de vino? Vengan aquí y lo verán), su colección de prensas y herramientas de todo tipo y origen y, sobre todo, el gran apoyo audiovisual de sus diferentes vídeos, convierte las más de dos horas que recomiendan para visitarlo en un suspiro.

SU BODEGA

Es obligatorio, o antes o después, visitar también la bodega. De la mano de una persona experta en vino, el visitante podrá descubrir una nueva y moderna bodega que supone

La sala número cuatro acoge Picassos, Sorollas, ritones mesopotámicos, cráteras griegas... Todo expuesto con verdadera sutileza, elegancia y orden

un referente en innovación enológica para la elaboración de vinos de calidad y que está diseñada para maximizar el carácter natural y único de sus diferentes vinos y variedades. Todas las uvas pasan por un control de calidad a través de una mesa de selección de racimos y granos, para fermentar, posteriormente, en pequeños tinos de roble francés. Como resultado se elabora una gama de vinos modernos, atrevidos y con personalidad (tres de ellos se catan al final de la visita) que resume el carácter emprendedor e innovador de la bodega.

Y más que recomendable completar esta visita pasando por su restaurante. Su espectacular y colorista barra de tapas y pinchos no es más que un preludio de lo que nos espera en el interior. Una cocina trabajada, de sabores auténticos, a la carta o por menús, con el vino y sus texturas como argumento principal. Isidro Arribas, jefe de cocina del restaurante Dinastía Vivanco, ofrece un argumentario gastronómico atrevido y por descubrir. Este restaurante está abierto todos los días, salvo los lunes (como el resto de servicios), para poder disfrutar de él, sin que sea necesario realizar visita alguna al resto de instalaciones.

Vivanco y el vino. Una receta indisoluble. Un sueño que un día se convirtió en realidad y que todos deberíamos compartir

Enotienda, el mayor Centro de Documentación del Vino del mundo, Sala de Catas profesional con cursos a medida para todos los públicos, Sala de Conferencias…

Vivanco y el vino. Una receta indisoluble. Un sueño que un día se convirtió en realidad y que todos deberíamos compartir.

Exterior del museo.