



MEMORIA DE ACTIVIDADES 2018

FUNDACIÓN VIVANCO PARA LA CULTURA DEL VINO

Vivanco

BODEGA · FUNDACIÓN · EXPERIENCIAS
compartiendo cultura de vino



© Vivanco. Bodega, Fundación, Experiencias.

Diseño: La Comunicación 365
Fábrica de Imposibles

Producción: Vivanco

Fotocomposición y fotomecánica: Estugraf

Impresión: Estugraf

Fotografías: Adriana Landaluce, Lisbeth Salas
y María del Río.

© Joan Miró, VEGAP, Briones, 2004.

ISBN: 978-84-7731-642-8

Depósito Legal: M-34536-2019

www.vivancoculturadevino.es

Vivanco

Bodega-Fundación-Experiencias

Carretera Nacional N-232, km. 442

26330 Briones, La Rioja (España)



MEMORIA DE ACTIVIDADES 2018

FUNDACIÓN VIVANCO
PARA LA CULTURA
DEL VINO



ÍNDICE

Carta del Presidente, Santiago Vivanco	7	Colaboraciones, Convenios y Cesiones	75
Carta de la Directora, Nuria del Río	11	La intensa actividad del Aula Pedro Vivanco Cultura del Vino	
Qué es Vivanco	13	Encuentro Barrio de Bodegas	
Vivanco es familia	15	Los Secretos de la Ciencia	
Bodega	17	Miguel Ángel Muro: Vino y Literatura Enoturismo	
La Fundación Vivanco	21	Exposición López Osés	
Patronos de la Fundación Vivanco	25	Con la BNE-Microsite Cultura de Vino	
La Colección Vivanco	27	<i>Oda al Vino</i> en el Cervantes	
El Centro de Documentación del Vino		Vivanco, con las estaciones del año	96
El Museo Vivanco de la Cultura del Vino		Semana Santa	
Visitas	35	Vendimia	
Inauguración Escultura Pedro Vivanco	37	Navidad	
Los Patronos Honoríficos, en Vivanco	41	Investigación. Proyecto Arqueológico de Tudelilla	108
Ferran Adriá		Inicio del estudio de las semillas	
Vicente del Bosque		Bodegas Vivanco	115
Proyecto Editorial. Antonio Larrea. <i>El alma del Rioja.</i>	50	Spain Trought its Wineries <i>De Dinastía a Vivanco</i>	
Jornada Nacional de Poesía y Vino, con Antonio Gamoneda	55	San Sebastián-19 de abril	
Exposiciones Temporales en el Museo Vivanco	59	Santiago de Compostela-30 de mayo	
Exposición del XI Premio Internacional de Grabado y Vino Pedro Vivanco		Ferrol-1 de junio	
<i>Picasso Dionisiaco</i>		Granada-14 de noviembre	
		Málaga-15 de noviembre	



Santiago Vivanco, presidente de la Fundación Vivanco.

CARTA DEL PRESIDENTE SANTIAGO VIVANCO SÁENZ

Bienvenidos amigos, un año más, a esta nueva memoria de la Fundación Vivanco para la Cultura del Vino.

Decía el gran Gabriel García Márquez en uno de sus libros “El mundo avanza. Sí, le dije, avanza, pero dando vueltas alrededor del Sol”.

Este año 2018 hemos seguido apostando por la Fundación Vivanco, por difundir más y mejor la Cultura del Vino, por seguir creciendo y avanzando, y eso solo se puede hacer si hay una referencia clara que ilumina el caminar, una inspiración estelar que recordamos día a día. Ese Sol para nosotros es el legado y la memoria de **Pedro Vivanco**, nuestro padre, nuestro amigo y compañero, que ya no está y, a la vez, está más próximo que nunca.

Desde su perspectiva y fieles a su legado hemos discurrido por este 2018 tratando de hacer realidad su máxima de “*Devolver al vino lo que el vino nos ha dado*”. ¿Lo habremos conseguido, o no? Esa es mi mayor inquietud y prefiero que den ustedes su opinión, porque seguro que son más objetivos que yo.

Lo primero que van a ver en esta memoria es la colocación de una escultura de bronce de nuestro padre en la entrada del Museo y la Fundación Vivanco. Esta escultura preciosa, que refleja lo que Pedro era, es obra del gran escultor y amigo **Ricardo González Gil**. Una escultura que le muestra sonriente, amistoso, compartiendo una copa de vino con quien se acerque. No tratamos de idealizarlo, ni es un becerro de oro, bronce en este caso, a quién adorar, no. No hay vanidad en ella. Hay necesidad de tenerlo más cerca de nosotros, de que la gente sepa quién fue el autor de todo lo que a posteriori van a ver, de ver a nuestro Sol que inspira cada día nuestro devenir.

Una escultura que donó enteramente nuestra madre, **Angélica Saenz**, pues ella fue la persona que más le quiso y a quién él más quiso en vida. Un homenaje de Amor. Y el Amor profundo es verdadero y no se engríe, no busca el lucimiento, sino el agradecimiento.

El 2018 ha sido un año de consolidación de actividades ya recurrentes, como la edición del **XI del Premio internacional de Grabado y Vino Pedro Vivanco**, que volvió a contar con una gran participación de artistas nacionales e internacionales. La obra seleccionada por el jurado como ganadora fue la

de Carles Moll. Destacable fue también la celebración de la **VI Jornada Nacional de Poesía y Vino**, de carácter bianual, donde tuvimos el gran honor de contar con la presencia del célebre poeta leonés, y mundial, **Antonio Gamoneda**, Premio Cervantes.

Igualmente emocionante fue recibir y entregar la medalla como Patronos Honoríficos a dos referentes de nuestro país. **Ferran Adrià**, exponente mundial de la gastronomía contemporánea, compartió el origen y la filosofía de todo el proyecto Vivanco, además de presentar su *Sapiens del Vino*, que impulsa *elBullifoundation*, en el que ha colaborado estrechamente nuestro Centro de Documentación del Vino. Meses después, **Vicente del Bosque**, ejemplo del valor del esfuerzo, la humildad y la solidaridad en el deporte y en la vida, aquel que logró la gesta, junto a la Selección Española, del Mundial de Fútbol de Sudáfrica 2010, se sumaba a los valores de Vivanco.

En 2018 continuamos invirtiendo y descubriendo más sobre nuestra **excavación arqueológica del Cerro de la Noguera en Tudelilla**. Lo mismo que seguimos publicando más obras que enriquezcan nuestro saber sobre el vino. Este año cabe destacar la edición del libro **“Antonio Larrea, el alma del Rioja”**. Escrito por los profesores y amigos **César Luena** y **José Luis Gómez Urdáñez**.

Otra de las actividades que nunca faltan en nuestra fundación es la realización de exposiciones temporales. Desde hace unos años hemos apostado por sacar a la luz obras de nuestros fondos. Este año 2018 lo hemos querido hacer con la exhibición de las 22 obras relativas al vino, que custodiamos en nuestra colección, del genial y pionero Pablo Picasso. El título fue **“Picasso Dionisiaco”**. Fue algo realmente especial para todos los que formamos parte de Vivanco. Una muestra que ha sido un gran éxito para el público, y la crítica, y que ha permanecido abierta del 5 de octubre de 2018 al 16 de junio de 2019. Un año más quiero agradecer la colaboración especial de la Obra Social La Caixa y de Rivercap.

Por otro lado el 2018 ha sido un año fructífero en nuevos retos y acciones, que esperemos respondan al espíritu fundacional. De todas las nuevas actividades destaca sobremanera la creación del **Aula Pedro Vivanco**, en la Universidad de La Rioja. No es fácil expresar con palabras lo que supone para nosotros esta Aula, este espacio universitario donde poder divulgar la Cultura del Vino transversalmente en toda la Universidad de La Rioja e incluso al público externo. Nuestro más sentido agradecimiento al profesor y admirado amigo **Emilio Barco** por aceptar su dirección científica y ser el motor que toda entidad requiere.

Para finalizar quiero destacar otras dos acciones de suma importancia. Primero, la creación de un **microsite entre La Biblioteca Nacional de España y nuestra Fundación**. Un nuevo portal web donde compartir la Cultura del Vino con recursos de las dos instituciones. Y segundo, a modo de conclusión, compartiendo las presentaciones que hemos desarrollado este año por diferentes ciudades de España (San Sebastian, Ferrol, Santiago de Compostela, Granada y Málaga) entre **Bodegas Vivanco** y la **Fundación Vivanco**. El título de estos encuentros fue **“De Dinastía a Vivanco”**.

La Fundación Vivanco, su Museo de la Cultura del Vino y su Centro de Documentación no serían nada sin la labor de mi Hermano **Rafa Vivanco** y sus compañeros en la bodega. Pues es el vino Vivanco el que nos provee generosamente de los recursos necesarios para la realización de estas otras actividades altruistas en memoria de **Pedro Vivanco** y la milenaria Cultura del Vino que Amamos.

Santi Vivanco





Nuria del Río, directora de la Fundación Vivanco.

CARTA DE LA DIRECTORA NURIA DEL RÍO POZO

El pasado año, 2018, podemos decir que la Fundación Vivanco para la Cultura del Vino alcanzó su mayoría de edad.

Son ya 18 años de ilusión, de proyectos, de trabajo y de ir abriendo caminos que nos lleven a conseguir nuestro objetivo fundamental: compartir y difundir la milenaria Cultura del Vino.

Ha sido un año muy prolijo, con grandes exposiciones en el Museo de la Cultura del Vino, con la celebración de actividades y premios ya esperados y reconocidos a nivel internacional, y con las colaboraciones estrechas que se mantienen con Universidades y grandes instituciones del arte y la cultura.

El Aula Pedro Vivanco, en la Universidad de La Rioja, sigue ocupando una parte importante de nuestra labor de difusión. Seguramente, es la actividad que más nos recuerda a Pedro Vivanco, presente en todos y cada uno de los pasos que damos.

Precisamente este pasado año se inauguró, en la misma entrada del Museo de la Cultura del Vino, una escultura de Pedro Vivanco. Una obra que nos devuelve, a todos los que tuvimos la suerte de conocerle, a los comienzos de todo el proyecto. Nos sonrío. Y, a los visitantes, les invita a pasar a su casa y a disfrutar del vino y su cultura.

En Tudelilla, la excavación arqueológica del cerro de La Noguera, se sigue manteniendo, bajo tierra, la esencia de lo que fue un territorio como La Rioja a través de los siglos. Su vinculación directa con el vino y lo que supuso como elemento transformador de sucesivas generaciones.

Mientras tanto, en los laboratorios y de la mano del CSIC, las investigaciones y los trabajos científicos con los restos encontrados en dichas excavaciones siguen su curso. Pronto podremos compartirlas con todos los interesados.

Como decía al comienzo de estas líneas, tras 18 años, es conveniente parar y pensar por dónde queremos seguir. Qué pasos dar. Tenemos que mantener lo que funciona y mejorar, innovando, lo que creamos que puede hacerse mejor.

La familia Vivanco y su proyecto enoturístico, junto con su bodega y sus vinos, siempre han sido pioneros en esta tierra, y así va a seguir siendo.

¡Nos ponemos a trabajar!

VIVANCO, UNA EXPERIENCIA ÚNICA
QUE COMBINA UN PROYECTO
ENOLÓGICO CONTEMPORÁNEO CON
UN ESPACIO DE CONOCIMIENTO
QUE IMPULSA UN ESTILO DE VIDA
EN TORNO AL MUNDO DEL VINO



Panorámica del Museo Vivanco de la Cultura del Vino.

¿QUÉ ES VIVANCO?

En 2004, nuestra familia decidió hacer realidad en Briones, La Rioja, el sueño de toda una vida de entusiasmo y dedicación: compartir nuestra pasión por la Cultura del Vino.

VIVANCO ES FAMILIA

Con un origen humilde y sencillo desde el viñedo, el vino ha sido nuestro eje vital durante cuatro generaciones y 100 años de trabajo y compromiso. Con un espíritu pionero y una ilusión sin límites, era el momento de compartir esta vocación devolviéndole al vino todo lo que el vino nos había dado.

VIVANCO ES MUCHO MÁS QUE VINO

Con una bodega donde entendemos el vino desde una visión exigente, dinámica y actual. Un proyecto enológico contemporáneo con unos vinos diferentes y singulares. La expresión auténtica de una tierra repleta de curiosidades.

VIVANCO ES MUCHO MÁS QUE CULTURA

Una Fundación donde el pasado y el presente se hacen uno. Un apasionante viaje a través del conocimiento y la historia, con un Museo único donde descubrir la esencia del vino desde la experiencia, sensibilidad e innovación.

VIVANCO ES MUCHO MÁS QUE EXPERIENCIAS

Queremos transportarte a un nuevo universo de sensaciones donde el vino toma todo el protagonismo. 9000 m2 de emociones y actividades alrededor de la cultura, el arte, la gastronomía, el sabor y la diversión. El punto de encuentro entre conocimiento y disfrute del vino.

Hoy, en Vivanco, entendemos el vino como una forma de vida desde una perspectiva innovadora y llena de energía, que ofrece una experiencia única y exclusiva en torno a la Cultura del Vino. Bodega, Fundación y Experiencias son el fiel reflejo del compromiso de nuestra Familia para “devolverle al vino lo que el vino nos ha dado” y que te invitamos a descubrir.

VIVANCO ES FAMILIA



De izda a dcha, Santiago Vivanco, Pedro Vivanco y Rafael Vivanco.

La historia de nuestra familia siempre ha estado ligada al vino. Bueno, no desde siempre. Podemos decir que todo este sueño de cuatro generaciones comenzó hace 100 años, cuando nuestro bisabuelo, Pedro Vivanco González, empezó a elaborar en Alberite (La Rioja) las uvas procedentes de un pequeño viñedo que tenía la familia. No era fácil producir vino en aquellos tiempos para un pequeño viticultor. Y menos venderlo. Los recursos técnicos no existían y la ilusión ocultaba todo lo que la realidad ponía de manifiesto. Fueron tiempos difíciles, pero también decisivos.

Nuestro abuelo Santiago continuó con aquel pequeño negocio que había iniciado mi bisabuelo. Nuestro abuelo era muy trabajador, pero siempre hemos dicho que fue nuestra abuela y su esposa, Felisa Paracuellos, la que le animó a prosperar. Ella lo inició todo de alguna forma. Sobre todo por espíritu y capacidad de decisión. Ella fue la que animó a nuestro padre, Pedro Vivanco Paracuellos, a estudiar. Y ella fue la que alimentó esa llama de la Cultura del Vino que poco a poco se fue extendiendo por la familia. Qué decir de nuestro padre. Un hombre humilde, cercano, conciliador, que comenzó con 14 años repartiendo vino con una bicicleta por todo Logroño. Luego se subió al camión y recorrió toda La Rioja y sus provincias limítrofes. Entre cunetas y viajes se enamoró del vino. Y decidió que si no estudiaba no podría dedicarse a su pasión. Se fue a Requena. Estudió enología. Viajó por el mundo. Y comenzó a coleccionar todo tipo de objetos relacionados con el vino. Por respeto. Por pura devoción y entusiasmo. El negocio creció. Compramos algunas viñas, empezamos a embotellar, a criar barricas, a prosperar...

DEVOLVERLE AL VINO, LO QUE EL VINO NOS HA DADO

El vino nos lo había dado todo. Teníamos la obligación de devolvérselo de alguna manera. Y esa obligación se convirtió en este sueño que hoy es Vivanco y que nació en 2004. Un lugar donde el vino y su cultura están al servicio de todo. Podríamos habernos dedicado a otra cosa. Pero fue el vino el que nos conquistó, el que nos ilusionó, el motor de nuestra vida. Hoy, Vivanco es mucho más que vino. Una Bodega, una Fundación con un Museo único, y un sinfín de experiencias enoturísticas dedicadas a compartir nuestra pasión.



Sala de Tinos de Roble Francés de Bodegas Vivanco.

BODEGA

¿Cuándo fue la última vez que te sorprendió un vino?

Siempre he sentido que nuestros vinos tenían que contar una historia. Desde la humildad, desde el aprendizaje, desde ese respeto que hay que tener cuando uno mira a la naturaleza y escucha a la tierra. Quería contarlo de una manera diferente, más innovadora. Intentando mostrar todas las Riojas que se esconden detrás de la propia Rioja. Desde la curiosidad de una variedad autóctona y única en el mundo hasta su capacidad de adaptación a los mejores terruños. Todo esto ha sido y es mi reto personal. Intento que mis vinos sean auténticos, diferentes, sinceros y singulares. Que transmitan la expresión, autenticidad y personalidad de nuestros viñedos. Elaborándolos y criándolos con el máximo respeto, pero desde una visión exigente, dinámica y actual. Es lo que verdaderamente siento. Y es lo que quiero compartir. ¿Cuándo fue la última vez que te sorprendió un vino?

EL ENÓLOGO RAFAEL VIVANCO

APASIONADO DE
LAS VARIEDADES
AUTÓCTONAS DE RIOJA
Y SUS TERRUÑOS



Rafael Vivanco, enólogo de Bodegas Vivanco, destaca por su visión contemporánea y actual.

NUESTROS VINOS

LOS VINOS JÓVENES
LAS CATEGORÍAS CLÁSICAS
PRODUCCIONES LIMITADAS

Nuestros vinos nacen en la viña. Ahí es donde realmente adquieren su personalidad. La del terruño, la del paisaje y lo que ocurre en él durante todo el año. En Vivanco nuestra apuesta por el viñedo siempre ha sido sustancial. Más de 300 hectáreas de viñedo propio repartidas por toda la denominación en busca de los terruños que mejor se adaptan a cada tipo de uva. Cultivamos Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha y Maturana tinta, todas tintas, y Viura, Malvasía, Garnacha blanca, Tempranillo blanco y Maturana blanca, en variedades blancas. Todo con el objetivo de compartir con el mundo esta diversidad a través de tres gamas de vino con diferentes personalidades; Vivanco, Blanco y Rosado, vinos jóvenes, afrutados y frescos; Vivanco Crianza y Reserva, una reinterpretación de las categorías clásicas de Rioja desde una perspectiva más moderna y actual; Colección Vivanco, nuestra gama de producciones limitadas y más personal.





LA FUNDACIÓN VIVANCO

¿Alguna vez has descubierto la riqueza de la historia y de la Cultura del Vino?

A mí, desde muy joven, siempre me fascinó todo lo que había detrás del vino. ¿Por qué el hombre se enamoró del vino hace 8000 años? ¿Qué lo hacía tan atractivo y seductor? ¿Qué había en el vino que lo convertía en elemento inspirador para todo tipo de civilizaciones? Me parecía necesario saber qué había inspirado a los egipcios, a los griegos, a los romanos... Qué había sido del pasado, qué es el presente y qué sería en el futuro. ¿Hacia dónde va el vino? ¿Cómo podemos ayudar a hacerlo mejor? Literatura, arte, cine, gastronomía, educación, investigación... todo esto es lo que nos interesa y queremos compartir y divulgar. Por eso esta Fundación con su Museo, su Centro de Documentación del Vino y su Editorial. Por eso esta pasión por esta historia eterna. Por eso este compromiso vital.

EL IMPULSOR SANTIAGO VIVANCO



Santiago Vivanco, en la Sala 4 del Museo Vivanco de la Cultura del Vino.

ESPECIALISTA EN CULTURA DE VINO Y COMPROMETIDO CON SU DIFUSIÓN

Nací en Logroño en 1973, un par de años después de que mi padre volviera de Requena (Valencia) de licenciarse en Enología, lugar donde comenzó su pasión por el coleccionismo de todo lo que tenía que ver con el vino. Para mí el vino siempre había sido mucho más que aromas, sabores y texturas. Mucho más que las viñas y terruños a las que me llevaba mi padre y mi abuelo.

Me interesaba el lado humano que había detrás del vino y los 8000 años de historia que había compartido con el hombre. En ese sentido, soy un humanista. Por eso estudié Derecho, buscando esa relación humana con la historia y las normas. Allí descubrí a los clásicos, la filosofía, la ética. Me enamoré de la poesía (soy poeta), de Neruda y de las letras, del arte y sus técnicas. Cuanto más leía y estudiaba, me daba cuenta de que la historia del hombre estaba llena de vino. Y que era necesario ponerlo en valor.

En 1998 me puse a trabajar en el sueño de mi padre y nuestra familia, la construcción del Museo de la Cultura del Vino. Queríamos un espacio donde, una vez visitado, todo el mundo entendiese esa relación de simbiosis tan estrecha y especial que se ha creado entre el vino y el hombre. En 2001 creamos la Fundación, con la idea de tener una herramienta que nos sirviera para divulgar y ahondar en todo este patrimonio. Parafraseando uno de los poemas de Neruda, “vino encaracolado, encrespado (...) nunca has cabido en una copa, en un hombre”. El vino siempre es más. Por eso he dedicado y dedicaré mi vida a contarlo y transmitirlo.

PATRONOS DE LA FUNDACIÓN VIVANCO



VÍCTOR GARCÍA DE LA CONCHA
Literatura



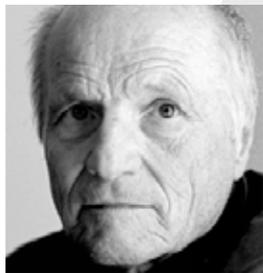
CARMEN IGLESIAS
Cultura



VALENTÍN FUSTER
Salud



ANDRÉ TCHERNIA
Historia



ANTONIO LÓPEZ
Arte



ROGELIO BLANCO
Antropología



TERESA BERGANZA
Música



FERRAN ADRIÀ
Gastronomía



VICENTE DEL BOSQUE
Deporte

LA FUNDACIÓN HA CREADO UN ÓRGANO DE APOYO Y ASESORAMIENTO: EL CONSEJO GENERAL DE ALTOS PATRONOS. ESTÁ INTEGRADO POR DESTACADAS PERSONALIDADES PROVENIENTES DE DISTINTAS ÁREAS: SALUD, CULTURA, ARTE, GASTRONOMÍA, ENOLOGÍA, VITICULTURA, HISTORIA, COMUNICACIÓN Y MÚSICA. SU LABOR CONSISTE EN ORIENTAR Y CANALIZAR LOS ESTUDIOS Y PROYECTOS QUE SE DESEE LLEVAR A CABO, ADEMÁS DE PROPICIAR Y POTENCIAR LAS RELACIONES DE LA FUNDACIÓN CON OTRAS ENTIDADES CUYOS INTERESES SEAN COMUNES. EN ENERO DE 2003 TUVO LUGAR LA PRIMERA INCORPORACIÓN: VÍCTOR GARCÍA DE LA CONCHA. TRAS ÉL, Y TAMBIÉN DURANTE ESTE AÑO, VALENTÍN FUSTER, FERRAN ADRIÀ Y CARMEN IGLESIAS SUMARON SU SABIDURÍA, ENTUSIASMO Y ESFUERZO A LA LABOR DE NUESTRA FUNDACIÓN. POSTERIOR Y PAULATINAMENTE, LO HICIERON EL RESTO DE PATRONOS: ANDRÉ TCHERNIÀ, ROGELIO BLANCO Y, A LO LARGO DE 2015, ANTONIO LÓPEZ Y TERESA BERGANZA.



Bacante, terracota de Francis de Saint-Vidal. Siglo XIX.

LA COLECCIÓN VIVANCO

MÁS DE 9.000 MONOGRAFÍAS Y MILES DE FONDOS DOCUMENTALES CATALOGADOS, ENTRE LOS QUE SE INCLUYEN POSTALES, FOTOGRAFÍAS, EXLIBRIS, MINUTAS O UNA IMPORTANTE COLECCIÓN NUMISMÁTICA, NOS PERMITEN COMPRENDER DESDE LA ANTIGÜEDAD QUÉ ES EL VINO Y CÓMO HA INFLUIDO EN LAS DIVERSAS CIVILIZACIONES. LA COLECCIÓN VIVANCO HA SIDO CREADA PARA ENTENDER LA FACETA HUMANA DEL VINO, CÓMO ESTA BEBIDA HA SIDO EL TESTIGO QUE HA PASADO DE GENERACIÓN EN GENERACIÓN. HOY, MÁS QUE NUNCA, ES OBJETO DE ESTUDIO, UN FRUTO QUE SE COMPARTE CON OTRAS INSTITUCIONES.

EL CENTRO DE DOCUMENTACIÓN DEL VINO PUEDE CONSULTARSE FÍSICAMENTE, EN LA PLANTA PRIMERA DEL MUSEO VIVANCO DE LA CULTURA DEL VINO. Y TAMBIÉN ON LINE, A TRAVÉS DEL PORTAL [HTTP://COLECCIONES.VIVANCOCULTURADEVINO.ES/](http://coleccion.vivancoculturadevino.es/)

9.000 Monografías

9 Incunables

6.000 Postales

10.000 Fotografías



EL MUSEO VIVANCO DE LA CULTURA DEL VINO

UN MUSEO VIVO, TESTIGO DE LA HISTORIA UNIVERSAL DEL VINO A LO LARGO DE 80 SIGLOS. DESDE LA ANTIGUA MESOPOTAMIA HASTA LA ACTUALIDAD, ESTA BEBIDA DE LOS DIOSES HA ESTADO MUY PRESENTE EN LOS USOS Y COSTUMBRES DE LAS DIVERSAS CIVILIZACIONES. TAMBIÉN EN LAS DIVERSAS DISCIPLINAS ARTÍSTICAS.

EL MUSEO VIVANCO DE LA CULTURA DEL VINO HA SIDO RECONOCIDO COMO EL MEJOR PROYECTO ENOTURÍSTICO INTERNACIONAL, GALARDÓN OTORGADO EN 2004 POR THE GLOBAL NETWORK OF GREAT WINE CAPITALS, EN MELBOURNE, AUSTRALIA. ASÍ MISMO, LA ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL TURISMO CONCEDIÓ EN 2007 EL PREMIO ESPECIAL DEL JURADO Y ESE MISMO AÑO **LA UNESCO LO DECLARÓ EL MEJOR MUSEO DE LA CULTURA DEL VINO A NIVEL MUNDIAL.**

Es difícil explicar sobre el papel qué es y qué ofrece el Museo Vivanco de la Cultura del Vino. Por ello, hay que visitarlo, verlo y sentirlo. Son 4000 metros cuadrados y seis salas, una de ellas exterior, dedicadas a reflejar la relación que hombre y vino han mantenido durante 8.000 años de historia.

Todo con un único objetivo: educar, enseñar, divulgar e interactuar con el vino como elemento civilizador. Y todo realizado desde la experiencia, sensibilidad, respeto e innovación.

Tras años de esfuerzo y dedicación, este Museo es respetado y reconocido como uno de los grandes iconos de la Cultura del Vino en el mundo. Hemos cuidado todos los detalles para hacerlo único, para que todos los visitantes compartan nuestra pasión e inquietud por la Cultura del Vino.

Visitantes en la Sala 4 del Museo Vivanco de la Cultura del Vino.

El origen

Inaugurado por S. M. el Rey D. Juan Carlos en 2004, el Museo Vivanco de la Cultura del Vino trata de ordenar y dar sentido a 40 años de coleccionismo de la familia. Todas las piezas son originales, todas ellas relatan una historia hasta culminar su llegada a Briones. Este es un Museo de carácter universal, sin detenerse en un lugar determinado: se recorre la historia de la Cultura del Vino desde sus primeros vestigios hasta hoy y sus diferentes manifestaciones por todo el mundo.

Otra de sus características principales es su carácter educativo e interactivo, con un gran apoyo audiovisual. Además de compartir nuestra pasión por la Cultura del Vino, el Museo debía enseñar y mostrar por qué el vino ha estado siempre vinculado con el hombre y por qué, siglos después, no podemos prescindir de él. En nuestro afán por compartir, también hemos derribado las barreras arquitectónicas en el Museo y contamos con un itinerario e información en braille para los invidentes.



SSMM El Rey Don Juan Carlos, durante la inauguración del Museo Vivanco de la Cultura del Vino, el 29 de junio de 2004.



SALA 1.
NACER, CRECER, MADURAR...

LA HISTORIA DE LA HUMANIDAD ES LA HISTORIA DEL VINO. A LO LARGO DE 8000 AÑOS, ESTA BEBIDA, BASE DE LA DIETA MEDITERRÁNEA, HA SEDUCIDO A HOMBRES Y DIOS. EL VINO HA SIDO, Y ES, FUENTE DE COMUNICACIÓN.



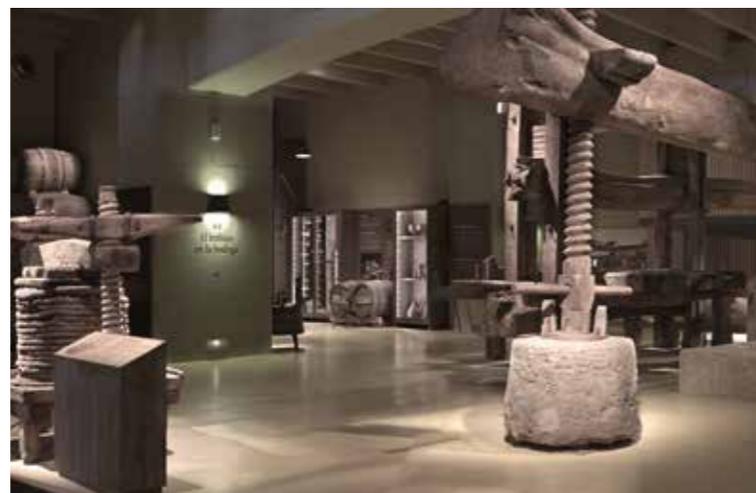
SALA 2.
GUARDAR LAS ESENCIAS

EL ARTE DE FABRICAR UNA BARRICA PERFECTA. EL VIDRIO SOPLADO QUE SE CONVIERTE EN BOTELLA. SU EVOLUCIÓN HISTÓRICA DESDE EL IMPERIO ROMANO. EL MAESTRO DEL CORCHO, UNA FIGURA QUE VA DESAPARECIENDO. EN EL VINO, TODO TIENE SU PORQUÉ.



SALA 3.
LA BODEGA: EL SUEÑO

HASTA QUE EL VINO DUERME EN LA PENUMBRA, SE SUCEDEN DIVERSOS TRABAJOS EN LA BODEGA. DESCUBRIR LA HISTORIA, DESDE LA ANTIGÜEDAD, DE ESTA SUCESIÓN DE QUIETUD Y ACTIVIDAD, ES REALIZAR EL VIAJE DEL VINO A TRAVÉS DEL TIEMPO Y EL ESPACIO.



SALA 4.
EL VINO: ARTE Y SÍMBOLO

LAS CREACIONES DEL HOMBRE AQUÍ EXPUESTAS NOS HABLAN DE HISTORIA, DE TRADICIONES PROPIAS DE LAS DISTINTAS CIVILIZACIONES, DE RITOS, DE SIMBOLISMO, DE CREENCIAS Y MITOS. ESTA SALA ES REFLEJO DE LA FUENTE INAGOTABLE DE TÉCNICA, BELLEZA, CREATIVIDAD Y SENTIMIENTO QUE UNEN VINO Y ARTE.



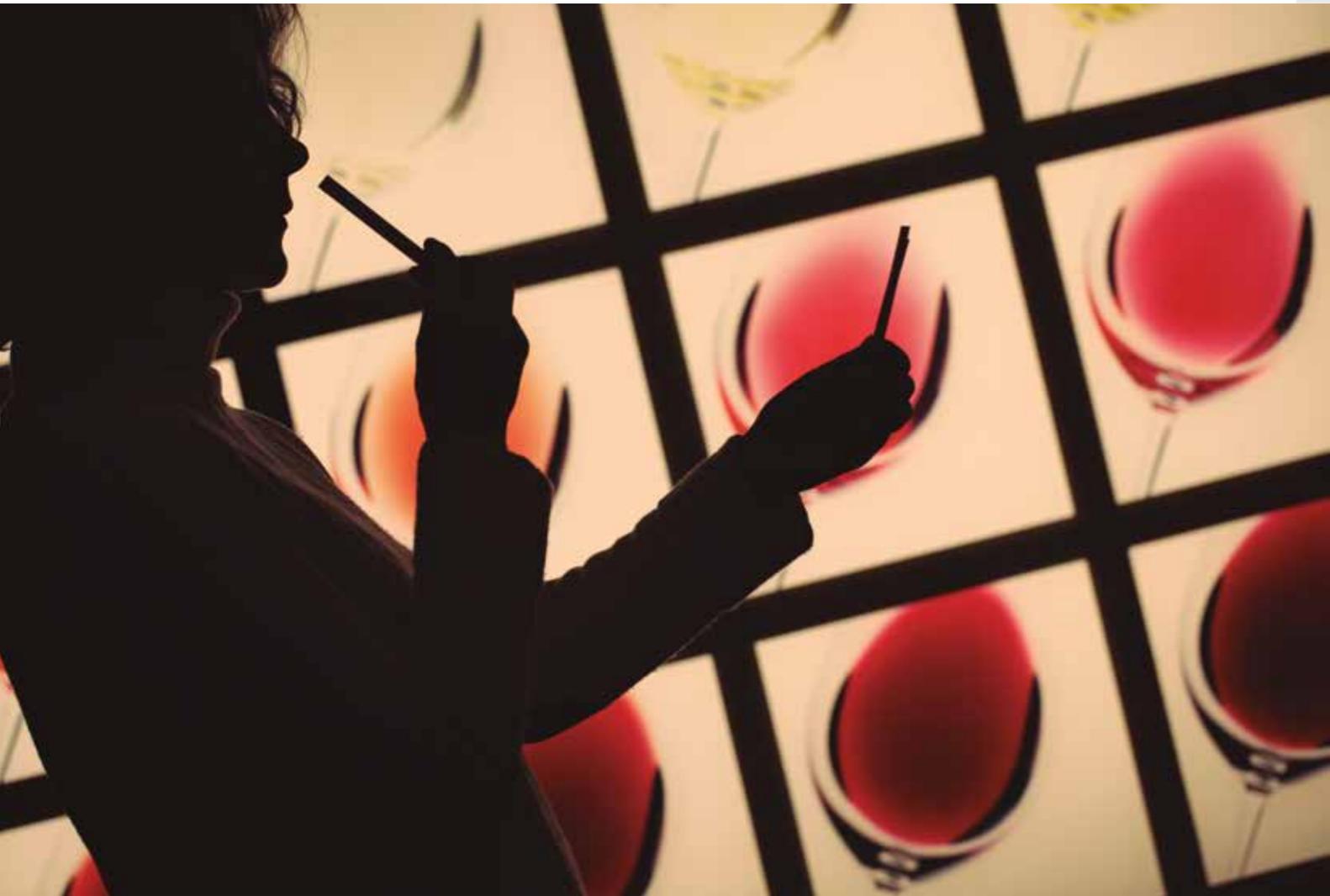
SALA 5.
ABRIR, SERVIR Y BEBER

EL VINO, UNO DE LOS PRODUCTOS BÁSICOS DE LA ALIMENTACIÓN MEDITERRÁNEA, HA SIDO TAMBIÉN LA BEBIDA POR EXCELENCIA DE FIESTAS, BANQUETES Y CEREMONIAS, TANTO EN LUGARES PÚBLICOS COMO PRIVADOS. DESDE EL SIGLO XVIII HASTA LA ACTUALIDAD, TE OFRECEMOS 3,500 MOTIVOS PARA DESCORCHARLO: EN ESTA SALA SE ENCUENTRA LA MAYOR COLECCIÓN DE SACACORCHOS EXPUESTA AL PÚBLICO, A NIVEL MUNDIAL.



SALA 6.
EL JARDÍN DE BACO.
LA COLECCIÓN AMPELOGRÁFICA

ESTE IDÍLICO LUGAR AL ABRIGO DE LA SIERRA DE CANTABRIA COMPLEMENTA Y CULMINA, CON ESTAS UVAS DEL MUNDO, LA COLECCIÓN DEL MUSEO VIVANCO DE LA CULTURA DEL VINO. SIGLOS CONCENTRADOS EN 222 VARIEDADES DE UVA, QUE NOS PERMITEN CONOCER DESDE SU ORIGEN BOTÁNICO, HASTA LAS MÁS ACTUALES VARIEDADES DE MESA Y DE VINIFICACIÓN MUNDIALES.



Una turista percibe los aromas del vino en la Sala 3 del Museo Vivanco de la Cultura del Vino. A la derecha, un momento de un curso de cata. Abajo, visitantes disfrutan en el Gastrobar del Restaurante Vivanco.

VISITAS

Más de 1.500.000 visitantes comparten el sueño Vivanco

Desde que el 29 de junio de 2004 el entonces Rey Don Juan Carlos inaugurara sus instalaciones en Briones, Vivanco se ha convertido en el primer destino turístico de La Rioja. Más de 1.500.000 visitantes nacionales e internacionales han disfrutado de la pasión de la familia Vivanco por compartir la Cultura del Vino a través de su Bodega, su Fundación y su marca enoturística Experiencias Vivanco.

Catorce años después, el Museo Vivanco de la Cultura del Vino alberga, con la misma pasión por el vino y el conocimiento, una perspectiva única de la Cultura del Vino. Acoge a cada visitante, también a los más pequeños, como si fuera único. Con el mismo entusiasmo de siempre, le convierte en protagonista de un diálogo cálido entre la cultura del vino y la experiencia de descubrirlo. De vivirlo. Este año, visitantes de Brasil, Méjico, Estados Unidos, Reino Unido, Italia o China, entre otros, y de todas la geografía española, han descubierto esta pasión por el vino que, desde hace década y media, se puede descubrir en el maravilloso entorno que cobija el sueño de Vivanco Bodega, Fundación y Experiencias.



Primer destino turístico de La Rioja

Visitantes durante el Año 2016: 70.500

Museo Vivanco de la Cultura del Vino: 61.000

Bodega Vivanco: 34.500

Catas: 780

Actividades Infantiles Vivanco Kids: 4.100



De izda a dcha, Angélica Sáenz, Rafael y Santiago Vivanco, y el escultor Ricardo González.

LA BIENVENIDA DE PEDRO VIVANCO PARACUELLOS

Museo Vivanco de la Cultura del Vino, Briones, La Rioja
29 de junio de 2018

CUATROCIENTOS KILOS DE BRONCE
PARA RETRATAR LA CALIDEZ DE PEDRO VIVANCO
Y SU PASIÓN POR EL VINO

Una gran escultura en bronce de un hombre de sonrisa amable se sitúa junto a una barrica, sobre la que hay una botella de vino, dos copas y varios libros. Es la bienvenida, desde el 29 de junio de 2018, de Pedro Vivanco Paracuellos, fundador del Museo Vivanco de la Cultura del Vino, de la Fundación Vivanco y de todo el proyecto enológico de Bodegas Vivanco, para compartir con cada visitante la gran pasión, junto a su familia, de su vida: transmitir el verdadero sentido del vino y su cultura. Ese misterioso nexo entre el escultor y el personaje es obra de Ricardo González Gil, artista de larga trayectoria y reconocimiento internacional. Su particular visión de la figura de Pedro Vivanco “esa persona tan afable y tan apasionada por el mundo del vino, a la que todo el mundo en La Rioja conocía” ha quedado plasmada en 400 kilos de bronce.

El reto era transmitir la serenidad y humanidad de Pedro Vivanco en una pieza que mide dos metros veinte y que pesa unos 6.500 kilos, cantidad en la que se incluye una piedra negra de la cantera de Markina sobre la que se apoya ligeramente la figura, en actitud relajada y serena. Plasmar esa serenidad del gesto en el rostro lleva una ardua labor detrás. Para llegar hasta la estatua que hoy acoge la entrada del Museo Vivanco de la Cultura del Vino, Ricardo González reflexionó: “¿Cómo lo represento? ¿Con 40 años? ¿Con 50? Me pregunté cómo lo veía la gente. Y a él se le reconocía siempre por esa media sonrisa afable, expresión de su bonhomía”.

El proceso de adentrarse en la personalidad de Pedro Vivanco tuvo un valioso aliado: desde el primer momento el escultor sintió que había un vínculo muy estrecho entre su actividad creativa (como artista y como director, durante muchos años, de la Escuela Superior de Diseño de La Rioja) y la vertiente cultural de la familia Vivanco. Además, era necesario hablar mucho. Es lo que hizo Ricardo González: mantener largas conversaciones en las que Angélica, esposa de Pedro Vivanco, y sus hijos, Santiago y Rafael, le dieron las claves necesarias para conocer, aún más, al fundador del Proyecto Vivanco. Para acercarse, con sus palabras, imágenes, vídeos o celebraciones, a la identidad, al fondo de un hombre entrañable y sencillo.

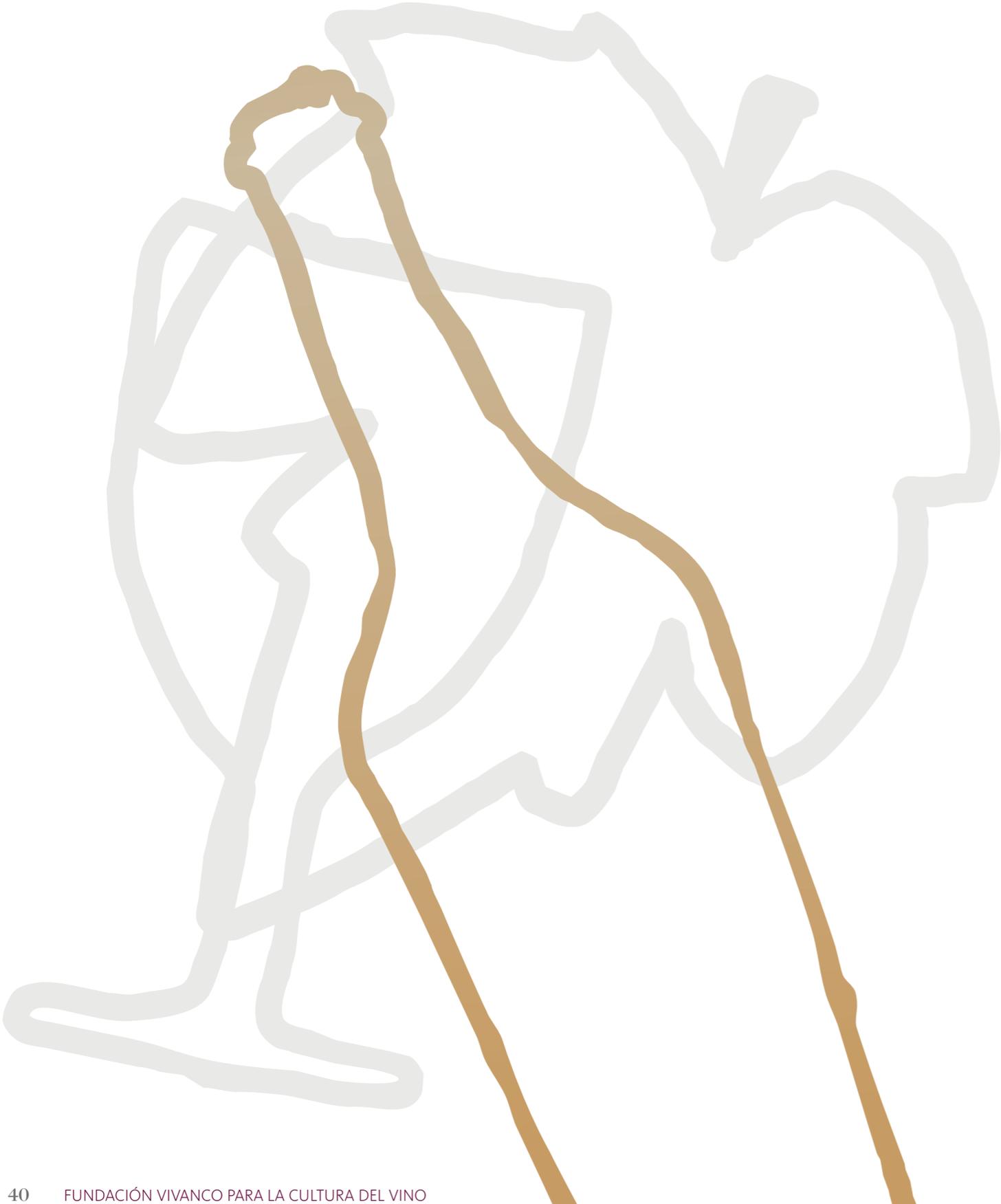
La escultura es una pieza realista, reconocible para que envejezca bien y sea un símbolo real de Pedro Vivanco. En definitiva, “un homenaje y una invitación a adentrarse en este mundo del vino que tanto amaba Pedro Vivanco. Los detalles impactan. Las gafas de montura finísima, los zapatos Oxford. Incluso el pin que llevaba prendido en la americana”.

Sobre la tapa de la bodega, al lado de la figura, reposan una botella de vino y dos copas. ¿Por qué dos? Una la sostiene la figura de Pedro Vivanco. La otra, como señala Ricardo González, es “una invitación a compartir”. Todo visitante que llegue a las puertas de la bodega puede fotografiar este brindis afable, puede participar del amor por el vino y su cultura. Ese gesto, ese momento único en el que las copas se entrelazan, es el eco del lema familiar “Devolver al vino lo que el vino nos ha dado”. Varios volúmenes sobre la bodega recuerdan que Pedro Vivanco era un gran amante de los libros, un coleccionista, un trasmisor de ese amor por la Cultura del Vino.

La unión entre escultor y personaje es un misterio que atrapa una vida y la moldea. Ricardo González Gil ha sabido comunicar “esa profunda humanidad que desprendió en vida Pedro Vivanco, una persona a la que todos querían bien”. Su esencia perdura. Y cada persona que acaricia el sueño Vivanco, en cada visita, recibe antes de cruzar su umbral la sonrisa y el brindis entrañable y sincero de Pedro Vivanco Paracuellos: el hombre que tanto amó a su familia, al vino, a su cultura y su tierra riojana.

Pedro Vivanco Paracuellos.





LOS PATRONOS HONORÍFICOS, EN VIVANCO

2018 HA SIDO UN AÑO MUY ESPECIAL PARA LA FUNDACIÓN VIVANCO. A LA INTENSA ACTIVIDAD Y LAS FRUCTÍFERAS, E INTERESANTES, COLABORACIONES REALIZADAS CON, POR EJEMPLO, LA BIBLIOTECA NACIONAL DE ESPAÑA O EL INSTITUTO CERVANTES, SE SUMAN DOS VISITAS INOLVIDABLES.

LOS PATRONOS HONORÍFICOS FERRAN ADRIÁ Y VICENTE DEL BOSQUE RECIBIERON, EN DOS ACTOS MUY EMOTIVOS, LA MEDALLA QUE OTORGA LA FUNDACIÓN VIVANCO COMO RECONOCIMIENTO A SU EXCELENTE LABOR EN SUS DIVERSAS ÁREAS Y SU COMPROMISO CON LA CULTURA DEL VINO. DOS TRANSMISORES DE CONOCIMIENTO, DE ARTE CULINARIO Y DEPORTIVO, DE ACTITUD PARA TRANSFORMAR LO COTIDIANO EN EXCEPCIONAL. ADRIÁ Y DEL BOSQUE ESCRIBEN, CON SUS SINGULARES RENGLONES, LA HISTORIA DE VIVANCO Y EL VINO JUNTO AL RESTO DE EMBAJADORES DEL CONOCIMIENTO: VÍCTOR GARCÍA DE LA CONCHA, VALENTÍN FUSTER, CARMEN IGLESIAS, ANDRÉ TCHERNIÁ, ROGELIO BLANCO, ANTONIO LÓPEZ Y TERESA BERGANZA.



Ferran Adrià firma una bodega en Vivanco.

FERRAN ADRIÀ

COMER CONOCIMIENTO
PARA ALIMENTAR CREATIVIDAD

El 24 de marzo, Santiago Vivanco, presidente de la Fundación y de Experiencias Vivanco; y Rafael Vivanco, enólogo de Bodegas Vivanco, entregaban la medalla como Patrono de la Fundación Vivanco a Ferran Adrià, exponente mundial de la gastronomía contemporánea. Una visita inolvidable en la que este referente gastronómico a nivel mundial indagó en el conocimiento, el origen y el porqué de cada uno de los proyectos del proyecto Vivanco (desde el Museo Vivanco de la Cultura del Vino y su Bodega, hasta la Fundación Vivanco y el Centro de Documentación del Vino).

Rodeado de ánforas que surcaron, cargadas de vino, el Mediterráneo, y de prensas centenarias cuyos husillos aún recuerdan aquellas uvas exprimidas siglos atrás, Ferran Adrià y Ferran Centelles, director de la Partida de Bebidas de la *Bullipedia*, presentaron *Sapiens del Vino*, que se engloba dentro de un proyecto general de bebidas, ante un público expectante que rebosaba la Sala 3 del Museo Vivanco de la Cultura del Vino (Briones, La Rioja). Una metodología que también incluye el *Libro de Bebidas*, que da una respuesta global, a través de 500 páginas, a una pregunta aparentemente sencilla: ¿Qué es una bebida?

Una edición minuciosamente meditada, estudiada y documentada, que incluye medio centenar de imágenes detalladas, cedidas por el Centro de Documentación del Vino Vivanco. Se trata de fotografías de obras originales que se exponen a lo largo de las cinco salas expositivas que conforman los 9000 metros cuadrados que el Museo Vivanco de la Cultura del Vino dedica al descubrimiento del vino y su cultura.

El cocinero del Restaurante El Bulli que, junto a su equipo, desnudó con una asombrosa libertad creativa los corsés culinarios vigentes hasta el momento, no sólo fue portada en algunas de las publicaciones más emblemáticas e influyentes del mundo (entre ellas *The New York Times*, *Le Monde* o la revista *Times*). Su innovación; su indomable pasión por la cocina, de la que poco a poco se fue enamorando tras un inicio fortuito como lavaplatos, en medio de un camino que transformó la carrera de Empresariales en agua de borrajas; su forma de entender el mundo a través de la gastronomía; su capacidad para romper las reglas, desde el orden del servicio hasta un menú impreso para los comensales que terminó por esfumarse para convertirse en un factor sorpresa... Los cientos de paladares pensantes que texturizaron el alma de los 1846 platos que se sirvieron en Cala Montjui hasta su transformación el 30 de julio de 2011, dieron como resultado que El Bulli fuera considerado, más allá de las tres estrellas de la Guía Michelin, como el mejor restaurante del mundo en 2002, 2006, 2007, 2008 y 2009 según la lista *The World's 50 Best Restaurants*, elaborada por la revista *Restaurant*.

El Bulli simboliza la unión de un equipo creativo, el reto compartido de profesionales apasionados, autoexigentes y pacientes, que afrontan el miedo a equivocarse, a ir contracorriente, a las críticas de todo tipo, también las difíciles de digerir. Un proyecto que se estudia como caso de negocio y que supo reconvertirse cuando aún se encontraba en pleno auge. *Elbullifoundation* es el reto actual de Ferran Adriá, una meta compleja que se pregunta por qué, que persigue junto a un equipo multidisciplinar desentrañar la esencia de cada pregunta relativa a un ingrediente, que pretende entender el mundo a través de la gastronomía en global. Su labor editorial, como el *Libro de Bebidas* fruto de su método *Sapiens*, en el que hemos participado, y su *Sapiens del Vino*, que ha presentado en la Sala 3 de nuestro Museo en Briones, nos une en esta búsqueda por entender el pasado para afrontar el futuro. Y el vino, sin lugar a dudas, no podía ausentarse de esa gran pregunta que, desde sus inicios, también quiere desvelar y compartir la Fundación Vivanco.



Rafael Vivanco, Ferran Adriá y Santiago Vivanco.

“Junto a mi hermano Rafael, y al resto del equipo de la Bodega, el Museo y el Centro de Documentación del Vino, la visita de Ferran Adriá durante este fin de semana nos ha desvelado la cercanía de un hombre clave en la gastronomía contemporánea, que impresiona por su avidez por saber. Por descubrir. Ferran ha demostrado una asombrosa capacidad de transformación, no sólo en la forma de entender la cocina junto a su equipo de El Bulli, por cuyos fogones pasaron alumnos brillantes que hoy son referencia mundial de la cocina, entre ellos Andoni Aduriz, René Redzepi o Massimo Bottura.”

Santi Vivanco



Vicente del Bosque rubrica una barrica.

VICENTE DEL BOSQUE

LA CALIDAD Y CALIDEZ
DE UN HOMBRE SENCILLO

Santiago Vivanco, presidente de la Fundación y de Experiencias Vivanco, recibía el 9 de octubre al nuevo Patrono de la Fundación Vivanco: Vicente del Bosque, Premio Príncipe de Asturias de los Deportes 2010 con el conjunto de la Selección Española de Fútbol y Mejor Entrenador del Mundo FIFA 2012.

Vicente del Bosque, el hombre tranquilo que convirtió a todos los españoles en campeones al ganar el Mundial de Fútbol de Sudáfrica 2010, se unía así a la filosofía de la Fundación Vivanco y a su capacidad de estrechar vínculos con todas las disciplinas a través de la Cultura del Vino. El juego limpio, el esfuerzo, la humildad y la solidaridad en el deporte y en la vida, principios que transmite la figura de Vicente del Bosque, se sumaban este otoño al resto de valores de otros patronos de la Fundación Vivanco.

Además, el Museo Vivanco de la Cultura del Vino albergó durante el encuentro un doble reconocimiento dentro del contexto del mundo de esta bebida universal: Javier Gracia Lería, Gran Maestro de la Cofradía del Vino de Rioja, también nombraba Cofrade de Mérito a Vicente del Bosque.

En 2012, la FIFA reconocía a Vicente del Bosque como mejor entrenador del mundo. Dos años antes, el Seleccionador Nacional materializaba lo más cercano a una utopía: *La Roja*, cuya final se disputó en Sudáfrica, se convertía en campeona de la Copa Mundial de Fútbol 2010. Pero ni siquiera en aquellos momentos en que la euforia se desató en las calles de todo el país Vicente del Bosque, el hombre tranquilo, el héroe de serena sonrisa, perdió la calma. Los éxitos no han dejado fuera de juego a la personalidad humilde y sencilla, a este hombre cabal, afable y sensato.

No obstante, el que fuera entrenador de la Selección Nacional de Fútbol acumulaba un gran palmarés previo: dos Champions y dos Ligas como

entrenador del Real Madrid, donde también jugó como centrocampista (339 partidos oficiales y 18 veces internacional). Vicente del Bosque sabe ganar y sabe encajar las derrotas. Las del terreno de juego y las de ese campo de entrenamiento continuo que es la vida; una vida que el técnico salmantino ha centrado entre dos 'palos': su familia y el fútbol. Siempre con una actitud deportiva y elegante; siempre con contención, sin estridencias, en un mundo donde el ruido gana por goleada a la reflexión serena. Alardear va en contra de lo que siempre ha predicado con el ejemplo: la modestia, el esfuerzo y la constancia, el sacrificio, la disciplina, la solidaridad.

A Vicente del Bosque la vida no le pitado tarjeta roja, porque está entrenado en el respeto y el saber estar. Todo un caballero que dio con la fórmula para unir talentos, aunque fueran aquellos *galácticos* (Zidane, Luís Figo, el brasileño Ronaldo o Beckham) que pusieron los pies en la tierra para jugar a las órdenes del *míster* tranquilo, el que reivindica el valor de la calma, la constancia y la paciencia. Por eso el ex entrenador y ex jugador aprecia el tiempo y el cariño que precisa el vino para llegar a su mejor momento: le gusta y lo disfruta, aunque no se considera un entendido. Para él, lo mejor es que el vino permite compartir momentos felices con la familia y los amigos. Un principio que también acompaña a la Fundación Vivanco y que, a partir de ahora, compartirá Vicente del Bosque. El hombre discreto y afable que sabe, y mucho, cómo hacer un equipo.

Santiago Vivanco y Vicente del Bosque.



“Es un honor para la familia Vivanco que Vicente del Bosque, un referente mundial que en lo personal y en lo profesional ha sido y sigue siendo fuente de valores positivos, entre a formar parte de nuestra Fundación. El deporte aún una filosofía de vida que todos, también en el mundo del vino, tratamos de incorporar en el día a día: el valor de la perseverancia y el esfuerzo; la superación; la importancia del trabajo en equipo para superar con optimismo y gratitud los retos, por duros que sean; la ilusión; la satisfacción por el objetivo cumplido, que a menudo atraviesa por un camino con obstáculos...”

Vicente del Bosque puede presumir de muchas gestas deportivas. Pero no lo hace. Va en contra de la humildad y la dignidad que este hombre, hijo y nieto de ferroviarios, aprendió en su casa. Más allá de sus hitos futbolísticos, ha sabido contagiarnos con su discreción el verdadero sentido de la palabra humanidad, modestia y unidad. Hoy, día en el que nuestro nuevo Patrono de la Fundación Vivanco también ha sido nombrado Cofrade de Mérito por parte de la Cofradía del Vino de Rioja y su Gran Maestro Javier Gracia Lería, es sin duda una fecha emocionante e inolvidable para el vino.”

Santi Vivanco



Ceremonia como Cofrade de Mérito por parte de la Cofradía del Vino de Rioja.

Santiago Vivanco, Nuria del Río y Vicente del Bosque.



LA FUNDACIÓN VIVANCO EDITA ANTONIO LARREA. *EL ALMA DEL RIOJA,* UN REFLEJO DE LA PERSONALIDAD Y LA TRAYECTORIA DE UN HOMBRE CLAVE PARA ENTENDER LA ACTUAL DOC DE RIOJA.

Estación Enológica de Haro, La Rioja

26 de enero de 2018

La Fundación Vivanco presentó el 26 de enero de 2018, en la Estación Enológica de Haro, su último proyecto editorial: *Antonio Larrea. El alma del Rioja*. En el acto estuvieron presentes Santiago Vivanco, presidente de la Fundación Vivanco para la Cultura del Vino y Experiencias Vivanco; Nuria del Río, directora de la Fundación Vivanco y del Centro de Documentación del Vino; y los autores del volumen, José Luis Gómez Urdáñez y César Luena López, que ha sido prologado por el exministro de Agricultura, Pesca y Alimentación (1991-1993) Pedro Solbes, y que cuenta con un sentido epílogo del enólogo Francisco Díaz Yubero.

El “primer latido” de la obra recién presentada se remonta a la firma de un convenio entre la Fundación Vivanco y la Universidad de La Rioja (UR) en febrero de 2012, que dio paso a la tesis doctoral sobre la figura de Antonio



Fondo documental
Antonio Larrea.

Larrea, defendida por el ahora doctor por la Universidad de La Rioja, César Luena López, el 14 de marzo de 2014, y dirigida por el catedrático de Historia Moderna en la UR, José Luis Gómez Urdáñez, coautor del libro.

El libro es fruto de siete años de ardua investigación por parte de los autores de los documentos y fotografías (más de cien cajas) que conforman el extenso Fondo Larrea, adquirido por la Fundación Vivanco para la Cultura del Vino gracias a la pasión y la sensibilidad de su fundador Pedro Vivanco por preservar, a través de los libros, la historia de la viticultura y la enología. Además, el detallado estudio se complementa con los testimonios (algunos muy emocionantes) de personas que acompañaron a Antonio Larrea no solo en su labor como director al frente de la Estación Enológica de Haro y el Consejo Regulador, sino en diversos episodios personales.



Presentación del libro Antonio Larrea. *El alma del Rioja*.

Compuesto por cartas, informes, memorias, fotografías, reflexiones, artículos de prensa e incluso poesías, el fascinante fondo revela, gracias a los meticulosos documentos escritos de Antonio Larrea, su personalidad, su rigor profesional, su aportación clave en la docencia, su fe en la investigación, su profunda religiosidad, su defensa de la justicia social, así como el camino que culminó con la Denominación de Origen Calificada de Rioja. Un relato que abarca desde los tiempos de bonanza previos a la devastadora filoxera de finales del XIX, la España sumida en la oscuridad de la posguerra que realizó un esfuerzo colosal para regenerarse, la autarquía de un país en blanco y negro, o la apertura de finales de los 60. En definitiva, los logros, las dificultades y los claroscuros de una serie de “décadas decisivas” que ayudan a entender la actual DOC de Rioja y su proyección mundial.



Portada libro. Antonio Larrea. *El alma del Rioja*.

Antonio Larrea, fallecido en 1996, contribuyó decisivamente al Rioja que hoy vivimos. Más allá de ser el director de la Estación Enología de Haro y el presidente del Consejo Regulador, fue “un hombre que supo añadir la cultura y la curiosidad intelectual, amén de una gran honestidad, a las exigencias de un sector empresarial en pleno despertar tras años de autarquía”, como señalaron los autores. De manera muy callada, pero eficaz y perseverante, fue el “alma del Rioja”.

La Fundación Vivanco lleva a cabo desde su nacimiento una continua labor editorial, que ha dado como resultado 10 títulos, también infantiles. Se trata de *Museo de la Cultura del Vino*, *Arquitectura*; *El Vino de los Faraones*; *El Cáliz de Letras*; *El Cine del Vino*; *Una copa para dos: Relatos de Mujer y Vino*; *De agricultura vulgare. De la Agricultura en Romance*; *La platería en la cultura del vino: Colección*

Vivanco; el recién presentado *Antonio Larrea. El alma del Rioja*; y dos de temática infantil: *El Estornino Saturnino en la Tierra del Vino* y *De la A a la Z, la Cultura del Vino*. Todos diferentes y necesarios para completar la misión de difundir la Cultura del Vino.

VI JORNADA NACIONAL DE POESÍA Y VINO FUNDACIÓN VIVANCO



Museo Vivanco de la Cultura del Vino (Briones, La Rioja)

Con Antonio Gamoneda

9 de noviembre de 2019

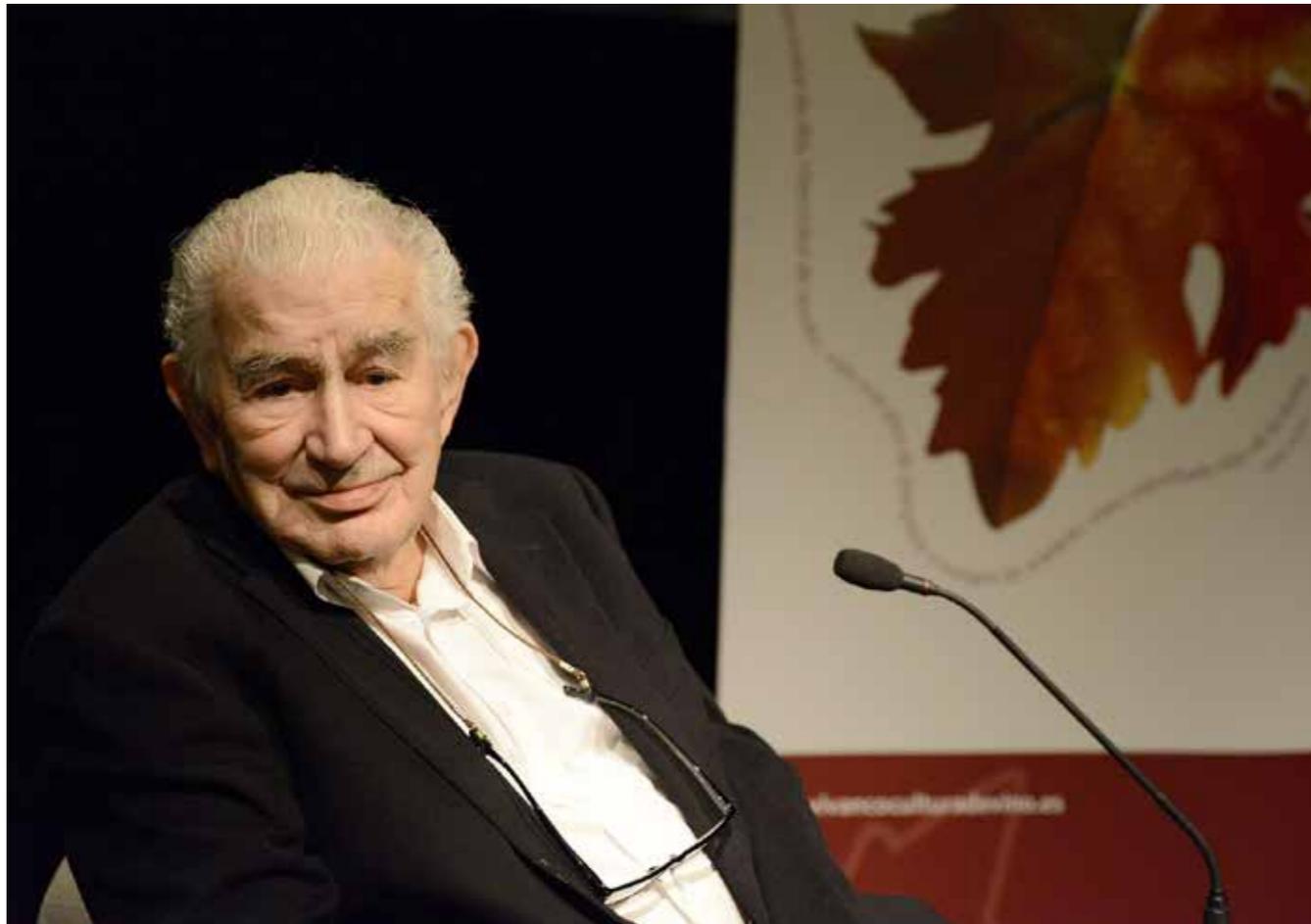
EL PREMIO CERVANTES 2006
ANTONIO GAMONEDA,
UNO DE LOS GRANDES POETAS
DE MITAD DEL SIGLO XX,
PROTAGONIZÓ LA VI JORNADA
NACIONAL DE POESÍA Y VINO
FUNDACIÓN VIVANCO.

La Fundación Vivanco para la Cultura del Vino celebró el 9 de noviembre la VI Jornada Nacional de Poesía y Vino. Santiago Vivanco, presidente de la Fundación y Experiencias Vivanco, inauguró en la Sala 3 del Museo Vivanco de la Cultura del Vino este homenaje al arte de la poesía que, en esta edición, contó con la presencia del poeta leonés Antonio Gamoneda, cuya obra, entre otros muchos reconocimientos, recibió en 2006 el máximo galardón de las letras hispánicas: el Premio Cervantes.

El leonés Rogelio Blanco, escritor, gestor cultural y patrono de la Fundación Vivanco para la Cultura del Vino, presentó al poeta y su obra, tan arraigada en la naturaleza y vivencias de la tierra leonesa. Blanco conoce profundamente la obra de Antonio Gamoneda: cuando se le concedió el Premio Cervantes en 2006 al poeta, actuó como secretario en las deliberaciones del jurado, en su calidad de director general del Libro, Archivos y Bibliotecas en aquel momento.

Antonio Gamoneda pronunció la conferencia *Naturaleza y funciones de la poesía*. La lectura posterior de algunos de sus poemas, tras pasados de memoria, quedó esculpida entre las ánforas, odres, prensas centenarias y barricas de la Sala 3 del Museo Vivanco de la Cultura del Vino. Igual que el vino viaja en el tiempo en este escenario, donde las apreciaciones del color y los aromas nos remiten a su esencia, los versos hondos del poeta viajaron a esas raíces donde brotan su desgarrada melancolía, su dolor ante la injusticia y su contemplación de la belleza.

En su afán por divulgar la Cultura del Vino a través de diversas manifestaciones artísticas, la Fundación Vivanco para la Cultura del Vino promueve estos encuentros poéticos que alcanzaron en 2018 su sexta edición y que, en anteriores ocasiones, ha contado con algunas de las voces poéticas más significativas de nuestro país. Entre ellas, la de Antonio Carvajal, Sara Pujol, Enrique Cabezón, José Manuel Caballero Bonald, Juan Carlos Mestre, Olvido García Valdés, Antonio Hernández, Miguel Ángel Muro, Ginés Liébana, Jesús Hilario Tundidor, Ignacio Elguero, Antonio Lucas, Cecilia Quílez, Bernardo Reyes, Francisca Aguirre, Félix Grande y Abel Robino.



Antonio Gamoneda en la VI Jornada Nacional de Poesía y Vino Fundación Vivanco.

Antonio Gamoneda, el poeta contracorriente

Si de algo ha huido Gamoneda, nacido en Oviedo, en 1931, pero criado y educado en León, es de los encasillamientos. Por edad, podría pertenecer a la Generación de los 50, pero siempre ha sido una voz personalísima al margen de las corrientes y movimientos realistas de su época. El jurado que le concedió el Premio Cervantes destacó que “su voz sonó nueva, fue una voz distinta que tendría eco en las minorías poéticas; una voz que no traduce, sino que crea un sentido en la palabra y que borra la anécdota realista para hacer poesía cargada de símbolos de difícil acceso”.

Su visión única del dolor ante las injusticias, su empatía con los que sufren y la melancolía lacerada que destilan sus paisajes han convertido su obra poética en una de las más relevantes del siglo XX, traducida a varios idiomas, y reconocida con otros galardones, además del Cervantes. Entre ellos destaca el Premio Nacional de Poesía (1988) por su libro *Edad* y el Premio Reina Sofía de Poesía Iberoamericana por el conjunto de su obra (2006) y el Premio Quijote de las Letras Españolas (2009).

La frustración de una escuela casi siempre cerrada

Su curiosidad por asomarse al mundo se refleja en una biografía marcada por una ausencia. Aprendió a leer y descubrir la causa musical en las palabras, con el único libro que escribió su padre, un poeta cercano al modernismo que falleció en 1932, titulado *Otra más alta vida*. Esos versos heredados fueron la cartilla del niño Antonio: en 1936 no había escuela, una frustración con la que aprendió a vivir, pero sí estaban abiertas para él las palabras de su progenitor. Su aprendizaje académico fue breve y limitado. Las necesidades acuciantes de la vida se imponían y Antonio Gamoneda trabajó como empleado de banca entre 1945 y 1977. Su primera misión fue encender la calefacción. Sin embargo, el anónimo oficinista bullía por dentro, como lo demuestran sus colaboraciones en revistas como *España* y *Claraboya*: un respiro en un país casi yermo en lo cultural.

Su nombre empieza a sonar en 1960, cuando publica *Sublevación inmóvil*. Ya demostró entonces que no era un poeta más del realismo imperante en esos años. *Descripción de la mentira* (1977), *León de la mirada* (1979), *Blues castellano* (1982) y *Lápidas* (1987) dan fe de ello. *Edad* (1988), *Arden las pérdidas* (2003), *Cecilia* (2004) o recopilaciones como *Esta luz* (2004) son otros de sus libros más relevantes. La cultura siempre ha sido el motor de su vida. Cuando dejó de trabajar en la banca, sus inquietudes le llevaron a ser gestor de los servicios culturales de la Diputación Provincial leonesa entre 1969 y 1977, donde creó y dirigió la colección *Provincia* de poesía. Siempre los versos como cincel de su vida, calor del alma para sus lectores, para intensificar la conciencia.

Para este hombre, forjado en un dolor profundo, la poesía no procede necesariamente del razonamiento, “sino de intuiciones verbales que se manifiestan al hilo de una conducta musical inherente al desarrollo de un poema”. Una melodía que se expresa en versos que el 9 de noviembre de 2018 quedaron esculpidos en el aire, entre los frutos inmemoriales de la Sala 3 del Museo Vivanco de la Cultura del Vino.



Antonio Gamoneda y Rogelio Blanco.



Santiago Vivanco y Antonio Gamoneda en el Museo Vivanco.

Breve esbozo de Antonio Gamoneda

Autor de 45 libros poéticos, la totalidad de su poesía está recogida en *Esta luz* (Galaxia Gutenberg, Barcelona). La mayor parte de sus libros unitarios está traducida a 17 lenguas. Es autor de dos libros de narrativa, 12 de ensayo sobre arte y literatura, cinco audio o audiovisuales y cuatro obras con compositores musicales. Es *Doctor Honoris Causa* por cinco Universidades y la Biblioteca del Instituto Cervantes de Frankfurt lleva su nombre. Otras distinciones son las Medallas de Oro de la Ciudad

de Pau (Francia), de la Provincia de León (España) y del Círculo de Bellas Artes de Madrid (España). En 2006 le fueron concedidos: el Prix Européen de Littérature, el Premio Reina Sofía de Poesía Iberoamericana y el Premio Cervantes; en 2012, el Premio Argana (de la cultura árabe a poetas de todas las lenguas). Así mismo, Antonio Gamoneda es Patrono del Instituto Cervantes. Ha dictado conferencias y leído obra en países de Europa, América, África y Asia.

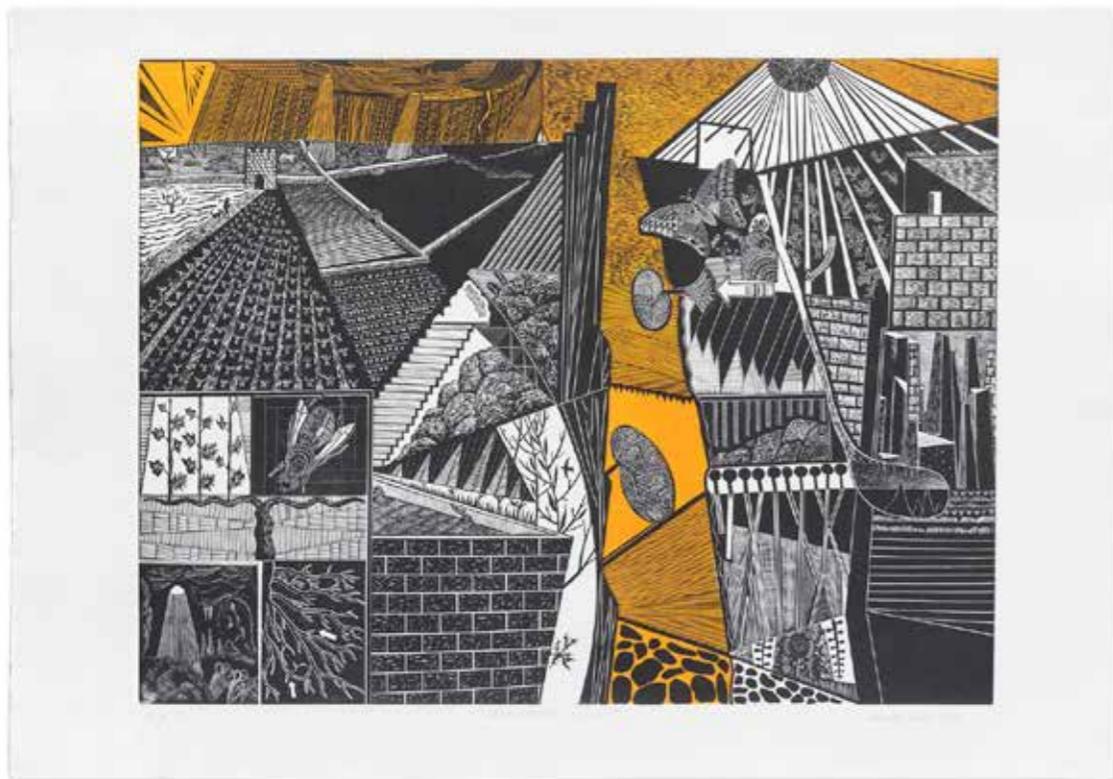
LA COLECCIÓN VIVANCO

EXPOSICIONES TEMPORALES



COMPARTIR EL LEGADO DEL VINO HA SIDO DURANTE 2018 LA FINALIDAD DE TODO EL PROYECTO QUE GIRA EN TORNO A VIVANCO. Y TAMBIÉN CREARLO, EN ESTA OCASIÓN GRACIAS AL *XI PREMIO INTERNACIONAL DE GRABADO Y VINO PEDRO VIVANCO*, QUE EN ESTA EDICIÓN INCORPORA EL NOMBRE DEL FUNDADOR DE BODEGAS VIVANCO, DE SU MUSEO Y SU FUNDACIÓN, PERO QUE MANTIENE INTACTO EL SENTIDO DEL PREMIO: DESCUBRIR Y APOYAR EL TALENTO, EL ESFUERZO CREATIVO DE LOS ARTISTAS ANÓNIMOS, Y TAMBIÉN CONSAGRADOS, QUE PARTICIPAN EN CADA CONVOCATORIA. LA VID Y EL VINO SE TRANSFORMARON, UNA VEZ MÁS, EN SUGERENTES ESTAMPAS QUE, GRACIAS A LA EXPOSICIÓN, APORTARON UNA NUEVA VISIÓN DEL ARTE Y EL VINO EN LOS VISITANTES.

PICASSO, EL ARTISTA MALAGUEÑO DE PROYECCIÓN MUNDIAL, EL GENIO CUYA CREATIVIDAD SE ENREDÓ ENTRE FAUNOS Y BACANALES, ENTRE SU COMPLEJA DUALIDAD INTERIOR Y SU RECHAZO A LO ESTABLECIDO, ENTRE EL HIJO DE ZEUS Y EL HOMBRE, FUE EL ALMA DE LA EXPOSICIÓN *PICASSO DIONISIACO*. NUEVE MESES, DESDE OCTUBRE DE 2018 A JUNIO DE 2019, EN LOS QUE 22 OBRAS DEL CUBISTA, TRES DE ELLAS CERÁMICAS, DESVELARON EL APASIONANTE MUNDO MITOLÓGICO DEL VINO AL QUE PICASSO TAMBIÉN SUCUMBIÓ.



Primer Premio 2018
Carles Moll Taltavull.
Obra *La naturaleza del vino*.

EXPOSICIÓN

XI PREMIO INTERNACIONAL DE GRABADO Y VINO PEDRO VIVANCO

Producción propia

Colaboración: Escuela Superior de Diseño de La Rioja (ESDIR)

Sala de Exposiciones Temporales del Museo Vivanco de la Cultura del Vino, Briones, La Rioja

Del 23 de junio al 9 de septiembre de 2018



Segundo Premio
Javier Abad.
Obra *A wine drinkers guide to the galaxy*.

El Museo Vivanco de la Cultura del Vino albergó la exposición de la undécima edición del Premio Internacional de Grabado y Vino Pedro Vivanco, que en 2018 año destacó por su calidad y por la versátil interpretación del universo del vino. Eduardo Díez Morrás, director de Enoturismo y del Museo Vivanco de la Cultura del Vino; y Mónica Yoldi López, directora de la Escuela Superior de Diseño de La Rioja (ESDIR), entregaron los premios de esta edición a los galardonados que viajaron hasta Briones el sábado 23 de junio: Carles Moll Taltavull, autor menorquín de la xilografía y linografía *La Naturaleza del Vino* y ganador del Primer Premio, dotado con 3.000 euros; Javier Abad Alonso, Segundo Premio, cuya cuantía asciende a 1.500 euros, por la estampa *A wine drinker's guide to the galaxy*; y la italiana Federica Bau, Mención de Honor por *Sutil hoja*, segundo galardón que recibe en este Premio Internacional de Grabado y Vino Pedro Vivanco, tras alzarse en 2017 con el máximo reconocimiento.

La exposición se pudo contemplar de manera gratuita en la Sala de Exposiciones Temporales del Museo Vivanco de la Cultura del Vino desde el 23 de junio hasta el 9 de septiembre de 2018. Una muestra que estuvo compuesta por 27 visiones únicas del mundo del vino, 27 miradas personales y sensitivas que reflejaron la percepción vinícola de cada autor. Las obras fueron seleccionadas por un jurado experto entre las 72 presentadas a concurso. Esta undécima edición estuvo marcada por la calidad, tal y como señaló el jurado, que necesitó 17 votaciones para la difícil tarea de elegir las obras ganadoras y aquellas estampas que conformaron la exposición.

De Sur a Norte, el retrato del vino

En blanco y negro, o entre tonos cálidos que rememoran la tierra; el fruto circular que se degrada en tres tonalidades que emulan el sol, la pulpa de la uva y el jugo morado del fruto; vidrieras góticas que ensamblan el vino de los egipcios junto a un sacapuntas o la rotundidad de la madera de una cepa que sostiene el paso inexorable del tiempo, fueron algunos de los temas que se reflejaron en las 27 obras expuestas, con autores procedentes de toda la geografía española y de países como Polonia (2) e Italia (1). Los grabados seleccionados llevaban la rúbrica de artistas de Granada (1), Vizcaya (4), Asturias (3), Alicante (1), Galicia (1), Baleares (2), Gerona (1), Madrid (5), León (1), La Rioja (1), Álava (1), Palencia (1), Las Palmas de Gran Canaria (1) y Barcelona (1).

Sobre las obras ganadoras

El ganador de esta edición fue Carles Moll (Mahón, Menorca, 1969) con *La Naturaleza del Vino*, una obra donde el arraigo al terruño es evidente. De hecho, la técnica que utilizó se nutre de la primigenia xilografía para aunar el *leit motiv* del vino con la otra gran pasión de su autor: la naturaleza. Moll ha encontrado en el grabado, la pintura y la escultura su medio de expresión. Licenciado en Bellas Artes por la Universidad de Barcelona, es docente de grabado, escultura y talla en el Centro Municipal d'Art de Ciutadella. Su obra se ha expuesto de manera individual en Menorca, pero también en Barcelona, Madrid, Barcelona y Palma de Mallorca. Su amplia participación en muestras colectivas ha llevado sus trabajos a Londres, *Art in mind* en la Bricklane Gallery, o a Cuba, a la 7ª Bienal de La Habana. El Segundo Premio recayó en Javier Abad (Madrid, 1977) y su obra *A wine drinker's guide to the galaxy*, con la que ofreció una interpretación onírica del vino a través del espacio: la técnica incorpora la fotografía al tradicional

mundo del grabado. Abad cursó sus estudios de gráfica y grabado en la Escuela de Arte número diez de Madrid. Posteriormente, en 2004, tuvo una estancia formativa en la Calcografía Nacional. Su labor profesional relacionada con el grabado se ha desarrollado en el estudio Arte Fuera de Serie y, más recientemente, en el taller y galería Arco Tijera, del que es cofundador. Además de exposiciones individuales, destaca su participación en las exposiciones colectivas asociadas a la selección de su obra en diferentes certámenes como la V Bienal Internacional de Grabado Aguafuerte de Valladolid, la 45 edición del Premio Carmen Arozena, el VIII Premio Atlante o el IX Premio Internacional de Grabado y Vino Fundación Vivanco, donde expuso su obra *Quercus suber II*.

Carles Moll explica su obra.



Carles Moll Taltavull con su Obra *La naturaleza del vino*.



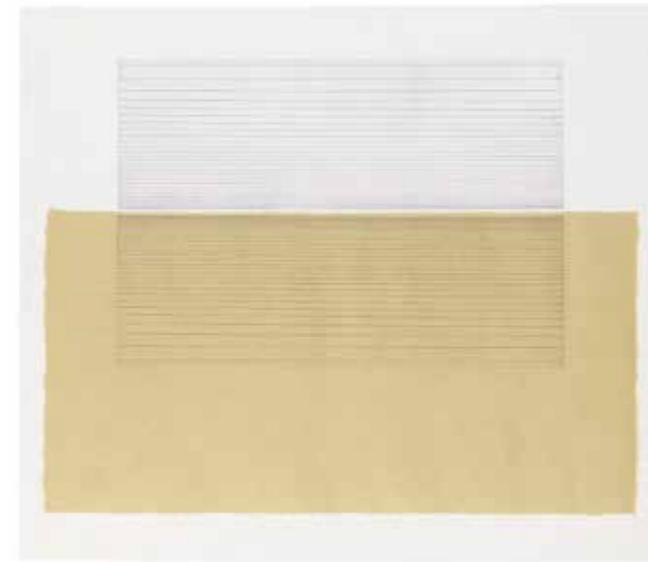
Javier Abad con su Obra *A wine drinkers guide to the galaxy*.



Federica Bau (Sesto San Giovanni, Italia, 1990) recibió una Mención de Honor por *Sutil hoja*, realizada con una técnica poco habitual en esta artista italiana, la serigrafía, y con el color como protagonista gracias a la intensidad del violeta y el rojo, un claro símil de la propia evolución del vino. Bau se ha asentado estos últimos años en España para ampliar su formación artística y su desarrollo profesional en el campo del grabado. En 2014 concluyó los estudios de ilustración en la Escuela Massana de Barcelona, donde su trabajo de fin de estudios, el álbum *Kara, Negra culpa*, recibió el Premio Junceda para Futuros Creadores.



Mención de Honor
Federica Bau. Obra *Sutil hoja*.



Mención de Honor
Tania Blanco Prieto (Tanja). Obra *Horizontes*.



Mención de Honor
Tomás Pariente Dutor. Obra *Tintos*.

Tanja Blanco (Oviedo, 1987) es licenciada en Bellas Artes por Salamanca. La artista obtuvo una Mención de Honor por su obra *Horizontes*, una estampa donde combinó una técnica calcográfica, el aguafuerte, con la aplicación de papel japonés con chine collé, para incorporar el color que marca la división del cielo. Blanco cursó el Máster de Educación Artística y Pedagogía en la Universidad Complutense de Madrid y el Ciclo Superior de Grabado y Estampación en la Escuela de Arte y Restauración de León. Entre 2015 a 2017, realizó prácticas en la Escuela Internacional de Gráfica de Venecia, donde permaneció después como asistente de taller y profesora de grabado y técnicas de estampación. Destaca su participación en las exposiciones colectivas en León, Asturias, Barcelona, Madrid, Galicia y Portugal. En 2018 fue seleccionada en el Certamen Europeo de Artes Plásticas de la Universidad de Sevilla y en el Premio de Arte Asturias Joven de Oviedo.

Tomás Pariente (Barcelona, 1969) fue distinguido con la tercera Mención de Honor por su obra *Tintos*, donde combinó el aguafuerte con el aguafuerte y la punta seca. Frente a sus grabados figurativos, la sucesión de tonos que descomponen los matices del vino que presentó en esta edición es más conceptual. Licenciado en Bellas Artes por la Universidad de Barcelona, Pariente ha encontrado en el grabado su lenguaje expresivo, con la xilografía como arte destacado. En sus obras predomina un lenguaje figurativo con referencias a la ilustración del expresionismo alemán o el neo-pop próximo al cómic. También juega con el valor escultórico de la propia matriz, que se independiza de la estampa. Su obra se ha visto en exposiciones individuales en Sevilla, Madrid o en Tarragona, con *Políticos*.



Exposición Picasso Dionisiaco.

EXPOSICIÓN

PICASSO DIONISIACO

Producción propia

Sala de Exposiciones Temporales

Museo Vivanco de la Cultura del Vino (Briones, La Rioja)

Del 5 de octubre de 2018 al 16 de junio de 2019

MITOLOGÍA, SENSUALIDAD,
CONTRADICCIÓN Y REALIDAD
SE ENTRELAZARON EN 22 OBRAS
DEL ARTISTA MALAGUEÑO
INSPIRADAS EN EL VINO

La pasión de la familia Vivanco por compartir la Cultura del Vino a través del arte alcanzó su punto álgido en el otoño de 2018 con la exposición *Picasso Dionisiaco*, que pudo visitarse desde el 5 de octubre hasta el 16 de junio de 2019. Una interpretación enológica del autor malagueño a través de 22 obras –tres de ellas cerámicas– de la colección del Museo Vivanco de la Cultura del Vino, que se exhibieron por primera vez, de forma conjunta, en la Sala de Exposiciones Temporales del museo. Santiago Vivanco, presidente de la Fundación y Experiencias Vivanco, y Eduardo Díez, director de Enoturismo y del Museo Vivanco de la Cultura del Vino, inauguraron el 5 de octubre esta celebración del vino y la mitología, importantes fuentes de inspiración para Picasso, tras un sorprendente espectáculo de *Body Art Painting*.

Una obsesiva dualidad

Se dice que Pablo Ruiz Picasso fue un gran bebedor de vino en su juventud y abstemio en su madurez. Leyendas aparte, tanto esta bebida universal como los elementos mitológicos vinculados al vino tuvieron gran presencia en su obra, quizá como testigo de la dualidad de las pasiones de los hombres, de la bifurcación del camino entre lo racional y lo irracional, algo que siempre le obsesionó. Podemos rastrear su atracción por la mitología clásica en numerosas obras de su prolífica producción. Así lo atestiguan, por ejemplo, sus interpretaciones sobre el tema del minotauro, como las que se incluyen en las estampas de la *Suite Vollard*, creadas entre 1933 y 1937. En estas representaciones subyace el desasosiego que provocaban en el artista las contradicciones humanas y las metamorfosis que experimentamos a lo largo de nuestra existencia. Quizá por ello el minotauro se ha interpretado a menudo como un *alter ego* del artista.

El universo del hijo de Zeus, Dioniso, aparece también de manera recurrente en las creaciones picassianas a lo largo de los años. Encontramos, además,

numerosos puntos de conexión entre la personalidad del creador del cubismo y la naturaleza del dios del vino. Caracterizado por su delirio místico, alimenta el mundo de las musas y la inspiración. Con su temperamento exuberante, ejerce con la misma intensidad la bondad que la perversión. Representa fielmente el pulso vital entre la pasión y la razón, con un desenlace siempre incierto. De hecho, Picasso abominaba las leyes y las costumbres establecidas. ¿Dónde está el dios y dónde se descubre al artista? Las claves se encuentran en las 22 obras que constituyen la exhibición *Picasso Dionisiaco*, que se centra no tanto en la técnica, sino en la figura del artista y su proceso creativo.

El arte como provocación

“Todos se empeñan en comprender el arte. ¿Por qué no se intenta comprender el canto de los pájaros?, ¿por qué nos gustan las flores, la noche, lo que nos rodea, sin que intentemos comprenderlo? Pero, cuando se trata de un cuadro, la gente piensa que lo tiene que comprender. ¡Si fueran capaces de entender que un artista crea porque tiene que hacerlo, que él es solo una parte insignificante del mundo, y que no deben prestarle más atención de la que prestan a otras muchas cosas que nos proporcionan placer y que sin embargo no las podemos explicar!”. Esta cita de Pablo Ruiz Picasso con la que se abrió la exposición desvela uno de sus hilos conductores. Picasso entendía el arte como un sentimiento que debe brotar de cada persona; y el artista tiene que provocar una reacción en el espectador.

La muestra se estructuró en cinco bloques, cada uno de los cuales culminaba con una cita textual de Picasso que dotaba de sentido la selección de obras. Este detalle, el hecho de que el entrecomillado se encontrara al final de cada apartado expositivo, y no al inicio, no fue gratuito. La finalidad era respetar esa intencionalidad del artista para permitir que el espectador manifestara su propia reacción de forma espontánea, sin intermediarios ni textos que pudieran condicionarle.

El primer bloque fue el único en el que las obras exhibidas, principalmente cubistas, no estaban vinculadas a la mitología clásica. A modo introductorio, se puso de manifiesto en él la abundancia de la producción artística de Picasso, a quien se atribuyen más de 10.000 pinturas, 600 esculturas, 200 cerámicas, dibujos, bocetos y obra gráfica a lo largo de su carrera. Es, en efecto, uno de los creadores más prolíficos de la Historia del Arte. En este apartado se encontraban obras como *Bouteille de vin* (1922), la pieza cerámica *Búho* (1954) o las



litografías *Sala Gaspar* (1961) y *Galerie 65, Cannes* (1956).

El segundo bloque abrió, de par en par, la puerta a la fuerza inspiradora de Dioniso en Picasso, quien se interesó por la mitología desde muy temprana edad: su primera obra mitológica conocida, *Hércules con su maza*, firmada como "Pablo Ruiz", es de 1890. Será un tema recurrente durante toda su trayectoria. En este grupo se agruparon obras vinculadas a esta mitología dionisiaca en las que el genio malagueño se esfuerza en transmitir la importancia de saber mirar. Se mostraron personajes en actitud pensativa, como sucede en los aguafuertes *Bacanal* (1960) y *Cabeza de fauno o Pequeño Baco* (1950-1964), o la litografía *El durmiente* (1975).

Picasso, un fauno temperamental

Picasso era consciente de la estrecha línea que separaba su obra y su personalidad, una circunstancia que le provocaba un notable desasosiego. De hecho, su personalidad tenía mucho de fauno: estos personajes, que acompañaban el cortejo de Dioniso, eran seres joviales y de actitud festiva. Pero en ocasiones se volvían violentos e incapaces de controlar sus impulsos, especialmente cuando corrían detrás de las ninfas. Así, el pintor malagueño combinaba un irresistible magnetismo con un temperamento que hacía difícil la convivencia, especialmente con sus parejas sentimentales. El tercer bloque de la exposición se dedicó precisamente a los faunos, esos seres mitológicos lascivos, de apariencia humana con patas de cabra, muy recurrentes en la obra de Picasso. Habitantes de las selvas, de naturaleza compleja y contradictoria, quedaron inmortalizados en litografías como *Faunes et flore* (1959), *Danza de faunos* (1957), *Flautista y cabra* (1948), *La Danse du Berger* (finales del siglo XX) o el linograbado *Mère, danseur et musicien* (1959) y la jarra *El barbudo* (1953).

Las bacanales, esas fiestas desenfrenadas en honor a Dioniso (y posteriormente al dios romano Baco) en las antiguas Grecia y Roma, fueron el eje del cuarto bloque. Pero lo que se pudo ver en obras como *Escena báquica con minotauro* (1933), *Baco y mujer de perfil* (1934), *Bacanal* (litografía de 1956 y una tinta china y aguada del mismo título, de 1967), el aguafuerte *Escultor y tres bailarinas* (1956), *Bacanal con cabra* (1959-1962) o la litografía *Sileno en compañía danzante* (edición de 2006), no son simples representaciones de una época pasada, sino reinterpretaciones del mundo clásico guiadas por



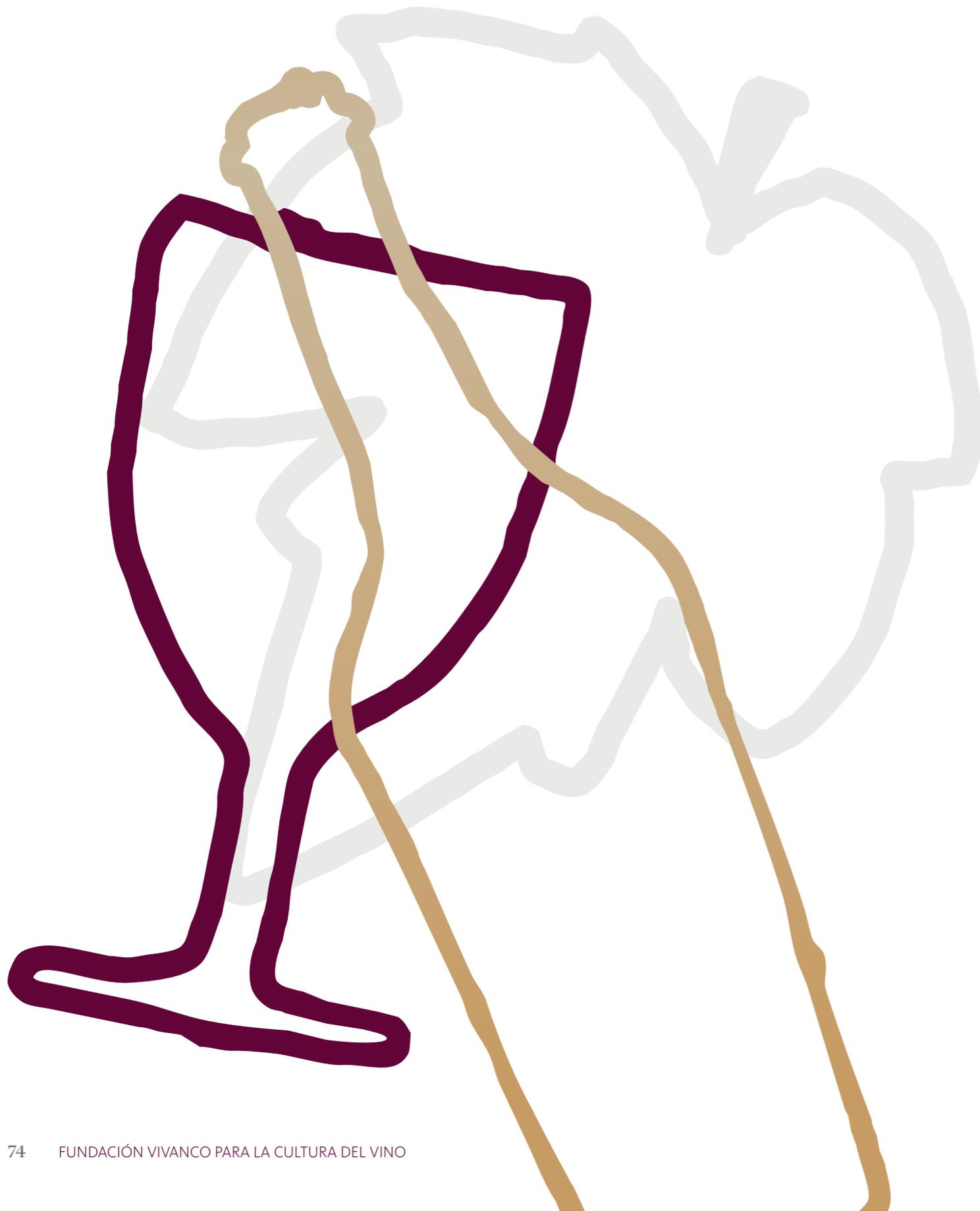
Puesta en escena durante la inauguración de la muestra.



Creación de Sfir en la apertura de *Picasso Dionisiaco*.

la propia personalidad de Picasso. Detrás de estas obras se encuentra su ferviente pulsión por manifestarse como un espíritu libre. Picasso odiaba las reglas y una bacanal era el mejor ejemplo de ruptura con las normas establecidas.

El quinto y último apartado, colofón del interés y del respeto de Picasso por el mundo clásico y de su gran conocimiento del mito de Dioniso, se manifestó en obras como la litografía de 1956 *Hommage à Bacchus*, que se complementaron con dos extraordinarias piezas de la colección del Museo Vivanco: un relieve romano de vendimia y un grabado de Mantegna, que representa una bacanal. Un extraordinario punto final a esta inmersión en el Picasso más mitológico.



COLABORACIONES CONVENIOS Y CESIONES

UNA MIRADA COMÚN A TRAVÉS DEL VINO, MÁS INTENSA CUANDO VARIAS INSTITUCIONES SE DAN LA MANO. EL AÑO 2018 HA PERMITIDO ENRAIZAR LA COLABORACIÓN PERMANENTE CON LA UNIVERSIDAD DE LA RIOJA, GRACIAS A LA INCESANTE ACTIVIDAD FORMATIVA DEL AULA PEDRO VIVANCO CULTURA DE VINO.

ADEMÁS, LA FUNDACIÓN VIVANCO HA TRABAJADO CONJUNTAMENTE EN UN PROYECTO DE INVESTIGACIÓN CON LA BIBLIOTECA NACIONAL QUE, DOS AÑOS DESPUÉS, HA CULMINADO EN EL MICROSITE *CULTURA DE VINO* <http://culturadevino.bne.es> QUE PERMITE CONSULTAR 485 FONDOS DOCUMENTALES E ICONOGRÁFICOS. ESTE CAMINO TAMBIÉN HA TRANSITADO POR LA CAJA DE LAS LETRAS DEL INSTITUTO CERVANTES, QUE DESDE EL 13 DE JUNIO CUSTODIA LA ODA AL VINO DEL NOBEL PABLO NERUDA. ESTE SENTIDO CANTO AL VINO, MANUSCRITO EN SU CARACTERÍSTICA TINTA VERDE, DUERME EN LA CAJA DE SEGURIDAD 1567. ALREDEDOR, OBJETOS DE NICANOR PARRA, ALICIA ALONSO O BERLANGA ACOMPAÑAN ESTE SILENCIO ELOCUENTE.

UNIVERSIDAD DE LA RIOJA

Aula Pedro Vivanco Cultura del Vino

El 14 de marzo marcaba el inicio de la intensa programación, con diversas actividades de formación, difusión, investigación y sensibilización, del *Aula Pedro Vivanco Cultura del Vino*, dirigida a los diversos perfiles de alumnado (nacional, extranjero, así como a los estudiantes de la Universidad de la Experiencia), profesorado, investigadores y a un público sensible a todas las facetas que beben de la Cultura del Vino.

Al acto inaugural asistieron **Rafael Vivanco Sáenz**, enólogo de Bodegas Vivanco; **Santiago Vivanco Sáenz**, presidente de la Fundación Vivanco para la Cultura del Vino y Experiencias Vivanco; **Javier García Turza**, secretario general de la Universidad de La Rioja; y **Emilio Barco Royo**, coordinador del *Aula Pedro Vivanco Cultura del Vino*. La actividad del aula se estrenaba con la primera clase magistral *Doscientos años de globalización del vino: una nueva historia comparativa*, impartida por el Dr. D. **Vicente Pinilla Navarro**, Catedrático de la Universidad de Zaragoza. Tras la conferencia tuvo lugar una cata degustación de diversos vinos de Bodegas Vivanco, comentada por el enólogo Rafael Vivanco.

El *Aula Pedro Vivanco Cultura del Vino* es fruto del convenio suscrito entre la Fundación Vivanco y la Universidad de La Rioja en 2017, cuyo objetivo es llevar a cabo diversas actividades de difusión de la Cultura del Vino en la sociedad. Rinde homenaje a la figura del bodeguero Pedro Vivanco Paracuellos (Logroño, 1946-2016), fundador de Bodegas Vivanco. Formado en la Escuela de Viticultura y Enología de Requena, fue reconocido, entre otros, con el título de Riojano Ilustre (2005), con la Medalla de Oro a la Defensa de la Cultura Vitivinícola (2007) o la Medalla de Oro al Mérito en el Trabajo (2014).

Mantiene el espíritu humanista que caracterizó a Pedro Vivanco Paracuellos, fiel defensor de la divulgación de la Cultura del Vino bajo el lema *Devolver al vino lo que el vino nos ha dado*. Su pasión constante por la elaboración de esta bebida milenaria, por sus manifestaciones artísticas y por los libros, fructificaron en Bodegas Vivanco, en el Museo Vivanco de la Cultura del Vino (inaugurado en 2004 por SM el Rey Don Juan Carlos y declarado por

la UNESCO como el mejor del mundo en su categoría) y en el actual Centro de Documentación del Vino, al que alumnos y profesores de la UR tienen un acceso preferente.

A lo largo de 2018, la visión global de la Cultura del Vino fue el *leit motiv* de los cursos, iniciativas culturales y propuestas docentes del *Aula Pedro Vivanco Cultura del Vino*, que contó con ponentes y asistentes de diversos puntos de la geografía española.

Exposición itinerante Fondo Antonio López Osés

Gracias al Instituto de Estudios Riojanos (IER), el Museo Vivanco de la Cultura del Vino albergó la mirada de uno de los fotógrafos españoles más sobresalientes del siglo XX. Un total de 30 imágenes para disfrutar del vino, sus paisajes y labores.

Jornada Nacional sobre Barrios Históricos de Bodegas

Del 3 y 4 de mayo, se revisó el valor fundamental de estos enclaves históricos, muchas veces deteriorados, como fuente de conocimiento sobre el proceso de cultivo y la elaboración del vino en diversas regiones de nuestro país. Una jornada que en el futuro podría transformarse en un Congreso Nacional, de carácter formativo e investigador.



Eduardo Díez, ponente en el I Encuentro Nacional sobre Barrios Históricos de Bodegas.



Encuentro Nacional sobre Barrios Históricos de Bodegas.

CURSOS DE VERANO



Enoturismo ¿Con qué? ¿Para qué? ¿Para quién?

Del 3 al 7 de julio

El sector turístico, a través del vino, es un turismo temático que, desde hace años, empieza a desarrollarse en España como una vía para la puesta en marcha de actividades que permiten articular estrategias de negocio en ambos sectores. Expertos enoturísticos de nuestro país reflexionaron sobre recursos, oferta, demanda y planificación de estrategias ecoturísticas en distintas zonas de España. Conocimientos teóricos que se complementaron con visitas a tres enclaves de referencia para ilustrar la materia impartida: el Museo Vivanco de la Cultura del Vino en Briones; los lagares y guardaviñas dispersos por el territorio; y, por último, el barrio de bodegas de San Asensio.

VII Escuela de Verano sobre Historia de la Química

Del 11 al 13 de julio

Con el pretexto de la celebración del centenario de la fundación de la **Unión Internacional de Química Pura y Aplicada (IUPAC)** en 2019, esta actividad abordó las sociedades científicas a lo largo de la historia. La sesión *Las efemérides químicas en 2018-19* se celebró en el Museo de la Cultura del Vino Vivanco, Briones (La Rioja).



Y en principio fue el Vino

Del 5 al 7 de septiembre

Centrado en los resultados del proyecto de investigación arqueobotánica en el Cerro de La Noguera (Tudelilla, La Rioja), que indaga en la influencia de la viticultura en el Valle del Ebro desde el siglo I d.C. y a lo largo de 2000 años. Tras la finalización del curso, los asistentes tuvieron la oportunidad de visitar el Cerro de la Noguera. El encuentro contó con Leonor Peña Chocarro, investigadora del Instituto de Historia del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), y los arqueólogos Juan Manuel Tudanca y Carlos López de Calle, codirectores del proyecto arqueológico del Cerro de La Noguera, cuyo estudio e investigación apoya, desde hace más de una década, la Fundación Vivanco para la Cultura del Vino.



Visita al proyecto de la Fundación Vivanco en Tudelilla.



Curso de formación permanente

La Universidad de la Experiencia contó con el primer curso creado para estudiantes adultos, cuya inquietud por el conocimiento es directamente proporcional al paso del tiempo. Estos estudios permanentes se centraron, a lo largo del año, en cinco bloques temáticos, con el vino como hilo conductor: Historia y Mitología; Economía; Literatura; Cine y Arte.

Dentro del ciclo Los Secretos de la Ciencia, Belén Ayestarán, profesora de Tecnología de los Alimentos de la Universidad de La Rioja, ofreció el martes 5 de junio la conferencia 'Los secretos de la elaboración del vino tinto', en la Sala Cultural Ermita de la Concepción de Calahorra.

Además, Miguel Ángel Muro, catedrático de Teoría de la Literatura de la Universidad de La Rioja, dictó el 6 de junio la conferencia 'Los secretos de la literatura y el vino' en la Casa de Cultura de Arnedo.



**LA FUNDACIÓN
VIVANCO Y LA BNE
PRESENTARON
EL MICROSITE
CULTURA DE VINO:
485 FONDOS
VINCULADOS A ESTA
BEBIDA MILENARIA,
SELECCIONADOS
ENTRE MÁS DE
5.000 DOCUMENTOS
CUSTODIADOS
EN LA BNE**

Biblioteca Nacional de España, Madrid

12 de abril de 2018

BIBLIOTECA NACIONAL
Bacanal con la cuba. Autor Andrea Mategna.



Santiago Vivanco, presidente de la Fundación y de Experiencias Vivanco; y Ana Santos Aramburo, directora de la Biblioteca Nacional de España (BNE), presentaron en la sede de la BNE el microsite *Cultura de Vino* <http://culturadevino.bne.es> Un compromiso con la cultura que, tras más de dos años de ardua investigación bibliográfica e iconográfica, iniciada en mayo de 2014, ha permitido que 485 fondos documentales, variados en cuanto al soporte, contenido y estética, y estrechamente vinculadas con el vino como inspiración o motivo, sean accesibles online para cualquier interesado en esta perspectiva documental de la cultura del vino.

Los 114 grabados, 22 dibujos, 39 documentos ephemeris y las 310 minutas, fueron seleccionados tras la consulta de más de 5.000 fondos que custodia la Biblioteca Nacional de España. Cuatro años después, este microsite resume una intensa labor de localización, estudio, digitalización y difusión de la documentación existente en diferentes colecciones de la BNE, sobre todo en las gráficas, relacionadas con esta bebida que nos habla de 80 siglos de historia. A través del portal web transversal de consulta, pionero en España, el usuario puede descubrir gráficamente los documentos de manera sencilla, y acceder a una detallada información que incluye el autor grabador, el dibujante, datación, descripción y técnica empleada en el caso de los grabados. Apuntes que también se especifican en el caso de los dibujos junto con el papel empleado y con el taller de impresión en lo que respecta a los fondos ephemeris.

El microsite <http://culturadevino.bne.es> permite combinar en la búsqueda varios campos, entre ellos el siglo de referencia, el tipo de documento o una terminología concreta, y ampliar el conocimiento del mundo del vino a través de estos fondos bibliográficos, u otros similares, disponibles en las web de la Fundación Vivanco y el Centro de Documentación del Vino, y de la Biblioteca Digital Hispánica.



BIBLIOTECA NACIONAL
Obra Erigone-Cornelis. Autor Martinus Vermeulen.



BIBLIOTECA NACIONAL
Obra Lot y sus hijas.

El vino artístico, presente a lo largo de los siglos en los variados soportes

De entre los miles de documentos consultados y seleccionados destacan el gran número de grabados de autores sobresalientes de la historia del arte, que se conservan en el Servicio de Bellas Artes de la BNE, cuya iconografía está relacionada con el vino. Desde la estampa más antigua que se consultó, una xilografía titulada *La última cena* de Anónimo italiano de Venecia, previsiblemente grabada en 1478, hasta los contemporáneos, entre ellos *Bacanal* de Picasso o los últimos galardonados en el Premio Internacional de Grabado y Vino Pedro Vivanco. En los cerca de 400 grabados estudiados (114 disponibles en <http://culturadevino.bne.es>) encontramos una interesante interpretación del vino según sus autores y épocas. En algunos casos se muestra esta bebida, y la vendimia de su fruto, como una alegoría, tal y como figura en *El otoño* de Jan Saenredam (s. XVII); los hay que presentan motivos puramente vegetales, como *Raisin Muscat Rouge* de Benoit Chirat (s. XIX); o composiciones a modo de bodegón con cálices, jarras y porrones, como *Copa con asa con cuerpo de serpiente y cabeza de fauno* (s. XVI) de Virgil Solis.

A estos motivos iconográficos se suman los grabados mitológicos, representaciones del Dionisos griego y del Baco romano, con sus cortejos o bacanales amenizados por silenos, faunos, sátiros o bacantes. Además, las estampas consultadas en la BNE permiten un recorrido religioso a través de los pasajes representados del Antiguo y Nuevo Testamento, donde el vino se vincula directamente a la transustanciación, entre ellos *La última cena* (s. XVIII) de François Ragot, sobre composición original de Rubens.

Entre los fondos de la BNE se estudiaron en torno a una centena de dibujos, 22 de los cuales pueden consultarse en el portal que se inauguró en 2018. Previo al grabado, siempre hay un dibujo que posteriormente se estampa. Entre estos, predominan de nuevo los escenarios mitológicos o los trazos de referencia cristiana.

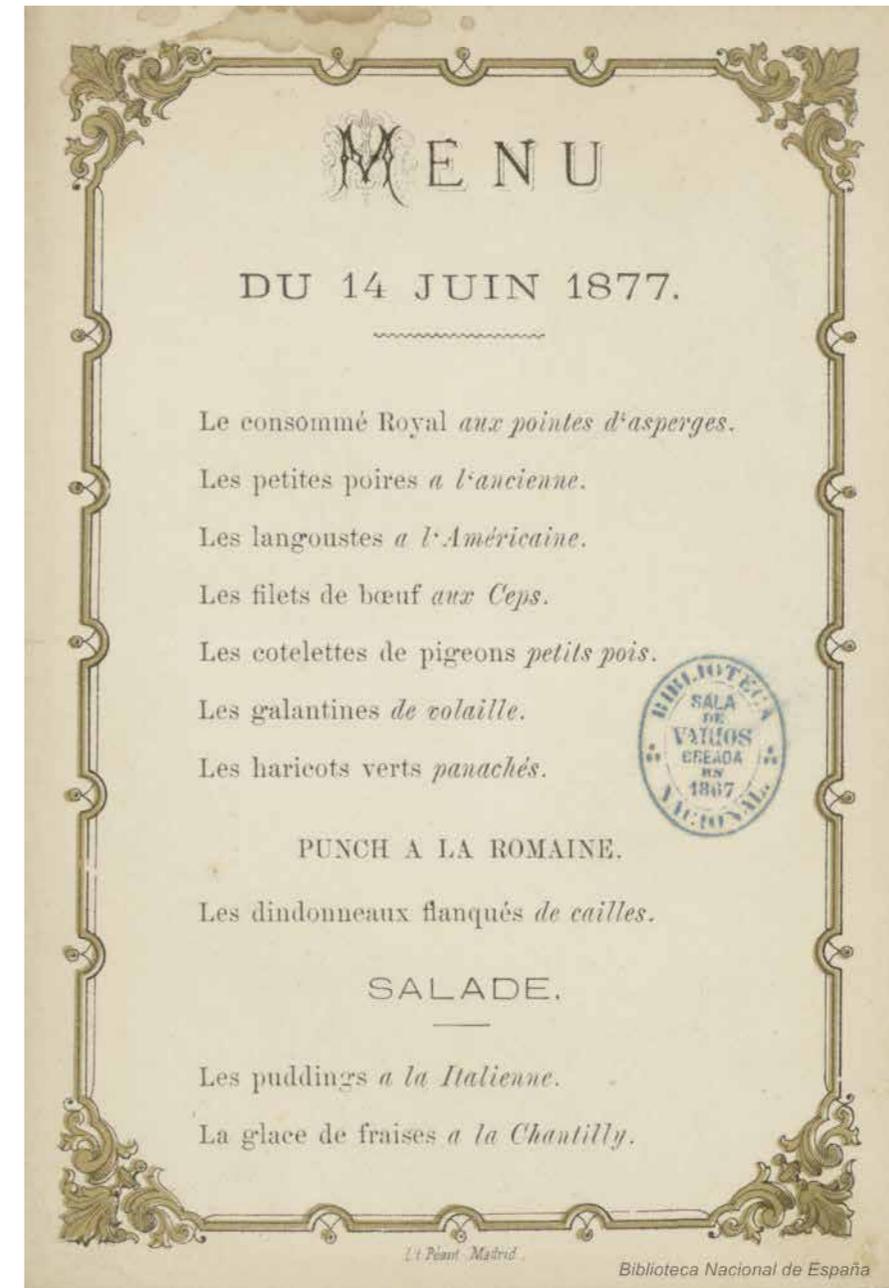
La belleza de lo efímero, también en la gastronomía

Dentro de esta colección artístico-documental adquieren un especial interés las minutas o cartas de restaurantes, un material novedoso que refleja una interesante información sobre los usos y costumbres culinarias y enológicas de la sociedad. Gran parte son españolas, en su mayoría del restaurante madrileño Lhardy (233) y de diversos establecimientos catalanes. De entre los 1.750 menús catalogados, 730 de los cuales ha digitalizado la Fundación Vivanco para la Cultura del Vino, destaca la minuta más antigua, de 1877.

La belleza de los materiales que nacieron sin vocación de permanecer en el tiempo es singular en la Ephemera (conjunto de impresos efímeros). El Servicio de Bellas Artes de la BNE consiguió reunir, catalogar y conservar una magnífica colección relacionada con el mundo del vino: desde calendarios de bolsillo y murales, como el de Viña Tondonia de principios del s. XX; a etiquetas de vinos o paipáis publicitarios. Algunos artistas que ilustraron estos documentos son máximos exponentes del Modernismo, como Alexandre de Riquer o Ramón Casas.



BIBLIOTECA NACIONAL
DIB_14_35_3_0001.



BIBLIOTECA NACIONAL
Menú restaurante-Data de 1877, el más antiguo consultado.

El resto de soportes estudiados ausentes en el microsite *Cultura de Vino*

Si bien el actual microsite atestigua parte de la historia del vino a través de la publicación de medio millar de documentos gráficos, a lo largo de este proceso de investigación se estudiaron 5.000 materiales gráficos y bibliográficos. Entre ellos, la colección de carteles que, gracias a la iniciativa del bibliotecario de la BNE, D. Jenaro Alenda, comenzó a crearse en 1867 bajo el nombre de "Varios". Desde 2014, el estudio de este proyecto conjunto entre la Fundación Vivanco y la BNE se centró en los carteles publicitarios, en su mayoría posteriores a 1957. Destaca el cartel de Anís del Mono, ganador del primer premio del Concurso de Carteles de Vicente Bosch, ilustrado por Ramón Casas.

También tienen su lugar los Exlibris, que expresan propiedad e información sobre el dueño del ejemplar o la biblioteca propietaria. Se estudiaron 2.500 referencias. Entre estas obras de arte en miniatura encontramos excelentes grabadores del siglo XIX y principios del siglo XX como Vicente Bosch o Alexandre Cardunets Cazorla, entre otros.

Durante estos años de investigación, se consultaron más de 500 monografías, de las que 200 se aportaron al proceso de "Enrichment" de la BNE (enriquecimiento de los registros del catálogo, a los que se añade un resumen documental de los libros consultados). La más antigua es *De re rustica*, Libro III, de Lucius Columella, en torno al año 42 d.C. La edición más antigua conservada en la BNE y consultada a través de Biblioteca Digital Hispánica es una edición incunable de 1472, publicada en Venecia por Nicolaus Jenson. Una obra de gran valor documental e histórico que profundiza en la fascinante cultura del vino a lo largo de 80 siglos.



BIBLIOTECA NACIONAL
INVENT_29036_0001.



BIBLIOTECA NACIONAL
Tarjeta postal con publicidad del fortificante Vino de Aroud (Carne-Quina).



BIBLIOTECA NACIONAL
Cartel Anís del Mono
Autor Ramón Casas.



Santiago Vivanco deposita la *Oda al vino* en la Caja de las Letras del Instituto Cervantes.

LA FUNDACIÓN VIVANCO DEPOSITÓ EL ORIGINAL *ODA AL VINO* DEL NOBEL PABLO NERUDA EN LA CAJA DE LAS LETRAS DEL INSTITUTO CERVANTES

Caja de las Letras del Instituto Cervantes, Madrid

13 de junio de 2018

El presidente de la Fundación Vivanco, Santiago Vivanco, y el presidente de la Federación Española del Vino (FEV), Miguel A. Torres, depositaron el 13 de junio en la Caja de las Letras del Instituto Cervantes el manuscrito original *Oda al vino* del poeta Pablo Neruda, que el premio Nobel chileno escribió en 1953 en su casa de Isla Negra. El director del Instituto Cervantes, Juan Manuel Bonet, entregó sendas llaves simbólicas como recordatorio del legado que, hasta el 13 de junio de 2020, queda guardado en la caja de seguridad número 1567. El acto también contó con la presencia del escritor chileno y premio Cervantes Jorge Edwards, y el ministro consejero de la Embajada de Chile en Madrid, Rolando Ortega Klose.

Tal y como señaló Santiago Vivanco, “se trata de un encuentro sobresaliente y único, una oportunidad que en nombre de la familia Vivanco agradecemos profundamente. Mi padre, Pedro Vivanco, inició hace 40 años la apasionante tarea de buscar y coleccionar monografías, fondos documentales y todo tipo de objetos y piezas artísticas que atestiguaran el viaje

del vino a través de los siglos. No cabe duda de que el coleccionista disfruta reuniendo objetos únicos. Pero cuando esa pasión se puede difundir, cuando ese afán se puede compartir en un lugar tan emblemático como el Instituto Cervantes, el sentimiento es precioso. Como amante del vino y la literatura, es un orgullo depositar la *Oda al vino* de Pablo Neruda, el poema sobre vino más citado en la literatura. Como incondicional del escritor chileno, me siento muy emocionado de entregar este poema tan especial que conseguí en Chile, tras años de búsqueda por todo el mundo para reunir piezas de la vida y la obra del premio Nobel. Para la Fundación Vivanco es un orgullo representar una parte de la cultura del sector del vino en España. Hoy somos un instrumento para conmemorar una fecha tan importante como es el 40 Aniversario de la Federación Española del Vino, a cuyo presidente Miguel A. Torres felicito. Agradecimiento que también hago extensivo al Instituto Cervantes, y a su director Juan Manuel Bonet, al que agradezco sinceramente la posibilidad de contribuir a divulgar la cultura del vino y, en consecuencia, la historia del



hombre.” Por su parte, el director del Instituto Cervantes, Juan Manuel Bonet, destacó que “la Caja de las Letras acoge desde hoy legados de dos premios Nobel de Literatura (Neruda y el colombiano Gabriel García Márquez) y calificó como «una conjunción hermosa» la unión de vino, cultura, literatura, España y Chile que se ha plasmado en la cesión de esta pieza original.”

El manuscrito autógrafo, propiedad de la Fundación Vivanco para la Cultura del Vino, es la versión primigenia de *Oda al vino* y contiene correcciones a mano de Pablo Neruda. El texto contiene pequeñas variantes respecto a la versión publicada al año siguiente, incluida en el libro *Odas elementales*, de la Editorial Losada (Buenos Aires, 1954). Este documento es fruto de más de 40 años de coleccionismo por parte de la Familia Vivanco y, junto al resto de fondos documentales (9.000 monografías, 10.000 fotografías, 6.000 postales y la Colección de Filatelia y Numismática), conforma el Centro de Documentación del Vino Vivanco, el más importante a nivel mundial.

Desde 2008, un total de 31 escritores, artistas, músicos, científicos, cineastas o actores han dejado custodiados bajo llave, en la antigua cámara acorazada de la sede del Instituto Cervantes, objetos personales que son testigo y recuerdo de su trayectoria vital y profesional. Grandes referentes de la cultura española e hispanoamericana han depositado parte de su legado en alguna de las 1.800 cajas de seguridad que conforman La Caja de las Letras.

El vino, entre el placer de la lectura

En 2004, la Fundación Vivanco para la Cultura del Vino, dentro de su labor editorial (que cuenta con 10 publicaciones) y fruto de su pasión por investigar y divulgar la cultura del vino en todas sus manifestaciones artísticas, editó *El Cáliz de Letras: Historia del vino en la Literatura*. Un volumen donde conviven 1.600 citas vinculadas al vino, de 800 obras de 400 autores, entre los que destacan todos los clásicos de la literatura universal y escritores de todos los tiempos, el primero de ellos de Mesopotamia.

Continuando por la senda iniciada con aquel libro, y de nuevo de la mano de Fundación Vivanco, la literatura inspirada en el fruto de la vid estuvo presente en la conmemoración del 40 aniversario de la Federación Española del Vino (FEV), en el Instituto Cervantes. Para celebrar la onomástica, el Catedrático de Universidad en el área de conocimiento de Teoría de la Literatura y Literatura Comparada, el riojano Miguel Ángel Muro, rescató para *La bodega literaria española* alguna de las citas y pasajes más relevantes y hermosos vinculados al vino, a través de libros de la literatura universal. Entre ellos, encontramos autores tan célebres como Gonzalo de Berceo, Fernando de Rojas, San Juan de la Cruz, Cervantes, Lope de Vega, Galdós, Emilia Pardo Bazán, Antonio Machado, Juan Ramón Jiménez, Miguel Hernández, Clara Janés, Ana Rossetti o Bernardo Atxaga. Una mirada literaria única para una bodega histórica española que no puede ser más instructiva y placentera.

VIVANCO CON LAS ESTACIONES DEL AÑO

CUANDO EL VISITANTE CRUZA EL UMBRAL DE VIVANCO BODEGA, FUNDACIÓN Y EXPERIENCIAS, EL SENTIMIENTO DE TRANQUILIDAD SE ACOMPASA CON EL ASOMBRO QUE PRODUCEN LAS ESTACIONES. EN PRIMAVERA, VERANO, OTOÑO E INVIERNO, LAS EXTENSAS HILERAS DE CEPAS SE CUBREN DE HOJAS QUE, CON EL PASO DE LOS MESES, ADQUIEREN DIVERSAS TONALIDADES HASTA DESNUDARSE AL ABRIGO DEL INVIERNO.

Y EN EL EPICENTRO DEL RITMO DE LA NATURALEZA, 8000 AÑOS DE HISTORIA SIGUEN LATIENDO EN LA BODEGA Y LAS CINCO SALAS EXPOSITIVAS DEL MUSEO VIVANCO DE LA CULTURA DEL VINO. UN LUGAR FASCINANTE EN EL QUE SIEMPRE ESPERA UNA EXPERIENCIA SORPRENDENTE.

Museo Vivanco de la Cultura del Vino y Bodega en otoño.



VIVANCO EN SEMANA SANTA

EXPERIENCIAS EN TORNO AL VINO QUE INCLUYERON LA NUEVA ACTIVIDAD “TIEMPO DE PODA” Y UN ALMUERZO TRADICIONAL ENTRE VIÑAS

Museo Vivanco de la Cultura del Vino

Del 29 de marzo al 8 de abril de 2018

Durante la Semana Santa de 2018, Vivanco Bodega, Fundación y Experiencias ofreció diversas actividades para todos los públicos los días 29, 30, 31 de marzo y 1 de abril (del Jueves Santo al Domingo de Resurrección), y toda la semana posterior, hasta el 8 de abril. A las habituales visitas guiadas o por libre a la Bodega y el Museo Vivanco de la Cultura del Vino se sumaron los cursos de cata y una actividad muy atractiva: Maestro Bodeguero. Una experiencia que de manera permanente

se puede realizar en Vivanco, tras el éxito desde su inauguración en el verano de 2017, y que permite aprender, desde la práctica, los entresijos del trabajo de un maestro bodeguero. Son actividades que se pudieron disfrutar mientras los más pequeños, gracias a los talleres de Vivanco Kids, exploraron su imaginación entre el arte escondido de sarmientos, zarcillos, corchos, etiquetas, maderas y todo tipo de pinturas.

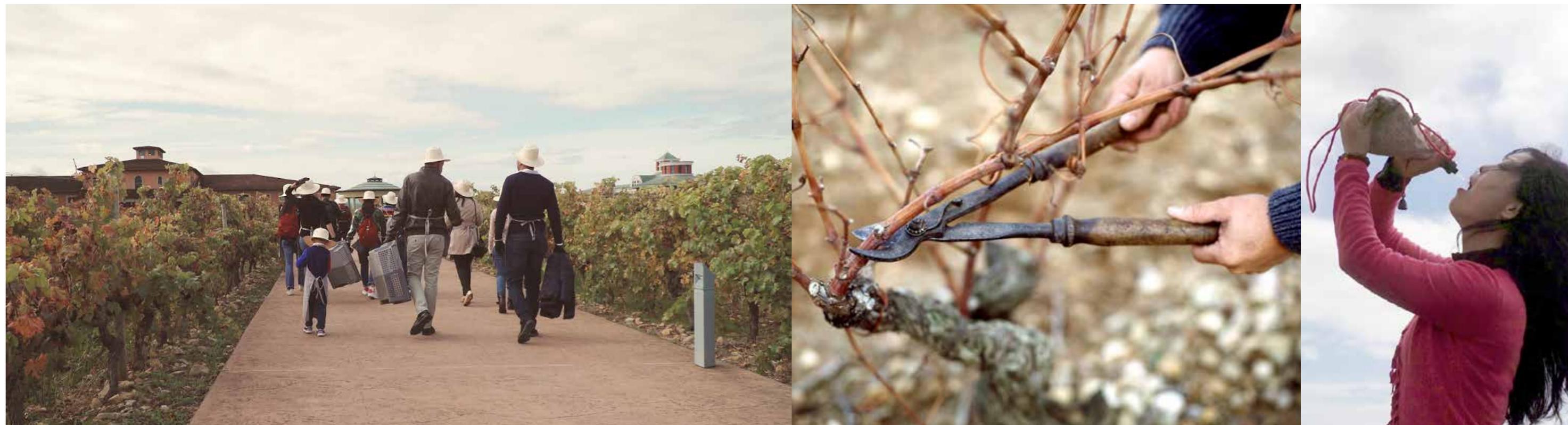
Tiempo de Poda entre choricillo y sorbos de zurracapote

La filosofía de divulgar la Cultura del Vino que proyecta Vivanco en cada una de sus propuestas también incluyó un encuentro entre el visitante y la naturaleza a través de las cepas. Con motivo de la Semana Santa, Vivanco inauguró *Tiempo de Poda*: una actividad de dos horas de duración que, de manera global, y gracias al contenido expositivo y los audiovisuales que ofrece el

Museo Vivanco de la Cultura del Vino, permitió conocer de forma didáctica y amena el porqué de la poda y su contexto en la viña. Y, además, experimentar de primera mano ese trabajo indispensable y concienzudo para que la cepa dé sus mejores frutos en época de vendimia.

La actividad comenzó en la Sala 1 del Museo Vivanco de la Cultura del Vino. De manera muy visual, y gracias a un guía especializado, las personas que disfrutaron de esta actividad repasaron la morfología de la cepa, desde las raíces hasta el tronco, los pámpanos, zarcillos, sarmientos, hojas (diversas según la especie), flores, racimos, yemas y el ansiado fruto. Además, se dieron los argumentos para saber por qué hay que podar, cómo se realiza esta labor según las variedades, cuándo y qué tipos de poda existen (porque la ciega difiere de la poda en vaso, en sistema Guyot o Cordón Royat) y cómo los meses del año desfilan por el propio viñedo.

La segunda parte de la experiencia se trasladó a una de las fincas colindantes al Museo Vivanco de la Cultura del Vino y la Bodega. Ataviados con todo el material necesario para realizar este trabajo vital en el viñedo, los visitantes recibieron a pie de cepa todas las instrucciones para iniciar la poda manual, que realizaron por parejas. Un trabajo que precisa concentración y que garantiza la desconexión total. Los sarmientos que se recogieron sirvieron para asar parte del almuerzo riojano que, al aire libre, pudo disfrutarse una vez finalizada esta parte de la actividad. Un menú compuesto de un delicioso choricillo, panceta, salchichón y careta, que se acompañó con los vinos de Bodegas Vivanco. Los grupos que realizaron esta actividad aprendieron a elaborar zurracapote, una bebida típica que acompaña la celebración de las festividades en La Rioja, aunque también es típica de las Castillas, Navarra y Aragón.



VIVANCO EN VENDIMIA

Desde el 1 de octubre al 4 de noviembre

22 OBRAS DE PICASSO INAUGURARON LA VENDIMIA EN VIVANCO: ACTIVIDADES DE VENDIMIA Y PISADO DE LA UVA, ALMUERZO ENTRE CEPAS, GYMKANAS PARA FAMILIAS, VISITAS AL MUSEO Y LA BODEGA, E INCLUSO CATAS EXPRESS, SE SUMARON A LA BELLEZA DEL VIÑEDO

Como cada año, llegó la época de la vendimia. Sensorial, armoniosa, divertida, sabrosa y cromática, Vivanco Bodega, Fundación y Experiencias permitió que visitantes de España y del extranjero (durante 2017 procedieron de 60 países) disfrutaran de diversas actividades para todos los públicos, dentro y fuera de los 9.000 metros cuadrados que el Museo Vivanco de la Cultura del Vino y su bodega dedican a descubrir el fascinante mundo del vino. Todo bajo un entorno natural idílico que, junto a la nueva escultura, a tamaño real, del fundador Pedro Vivanco Paracuellos, dio la bienvenida a los visitantes, dispuestos a vivir una jornada de sensaciones inolvidables.

Con una duración de tres horas, los días 6, 14 y 28 de octubre de 2018, *La Fiesta de la Vendimia* fue una de las actividades más apetecibles, divertidas y relajantes que se

vivieron al aire libre en Vivanco. Además de la belleza del entorno, vendimiar con los utensilios necesarios fue una experiencia muy divertida para personas de toda edad, que requirió concentración y dejó la sensación de que el tiempo volaba. Tras la vendimia en el viñedo, esperaba el pisado de las uvas recolectadas. Una impresión diferente, fresca y única en nuestra piel, que quedó inmortalizada en fotos idílicas compartidas. Y, tras extraer el jugo de las uvas, se disfrutó de esta época cromática con un almuerzo campestre, típico riojano, maridado con vinos de Bodegas Vivanco, cuyas dependencias se visitaron, junto con un recorrido por el Museo Vivanco de la Cultura del Vino, al finalizar el festín.

La Gymkana El Genio de la Botella (13 de octubre y 3 de noviembre) se diseñó para el público infantil y sus familiares. Fue una excelente manera de disfrutar de la

vendimia en familia. De descubrir el vino a través del arte y la naturaleza. El reto se desarrolló en el Jardín de Baco, con 222 variedades ampelográficas de los cinco continentes; entre obras de arte romanas, egipcias, del Medioevo y contemporáneas; bajo pinturas y grabados de Sorolla, Miró o Andy Warhol; incluso alrededor de recipientes, aperos, aromas primarios y secundarios que esperaban a ser descubiertos en alguna de las cinco salas expositivas del Museo. Además, todos los sábados, y durante el puente de octubre y de noviembre de 2018 se desarrollaron talleres específicos para que los niños experimentaran y crearan su propio universo vinícola con los materiales más inverosímiles vinculados a la viña.



Una cata exprés con Picasso

En ese tiempo de vendimia se estrenaron dos actividades que combinaron el arte pictórico y aquel que el enólogo Rafael Vivanco confiere a tres de sus vinos más emblemáticos: Colección Vivanco 4 Varietales Blanco de Guarda, Tinto y Dulce de Invierno. *Wine express: 4 varietales, 3 vinos, una emoción* permitió despertar nuestros cinco sentidos en cada sorbo de estas tres referencias, deliciosas y con carácter, de Bodegas Vivanco. La cita, con una duración de 15 minutos, tuvo lugar a diario en el Wine Corner de Bodegas Vivanco.

Algunos visitantes prefirieron profundizar en los sabores del vino y optaron, los sábados del mes de octubre, el viernes

12 del mismo mes, y el 2 y el 3 del puente de noviembre, por las visitas guiadas que recorrieron la intensa labor de la bodega en esa época del año y la sala de catas. Es aquí donde se realizaron cursos enológicos: un mundo apasionante que acercó a los visitantes al oficio del enólogo y que también contó con una visita al Jardín de Baco.

La pasión de Vivanco por compartir la Cultura del Vino a través del vino culminó el otoño de 2018 con la exposición *Picasso Dionisiaco*, que expuso, desde el 5 de octubre al 16 de junio de 2019, la interpretación enológica del artista malagueño: 22 obras, 3 de ellas cerámicas, que en su gran mayoría se mostraron al público por primera vez.

El color del otoño, también en la gastronomía

Para culminar lo que fue una mañana inolvidable en Vivanco, o para hacer una pausa antes de proseguir con las actividades vespertinas, el Restaurante Panorámico Vivanco estrenó el Menú Tiempo de Vendimia, con productos de la temporada inspirados en su filosofía *winecooking* y vinos de Bodegas Vivanco (se ofreció la posibilidad de maridar cada plato con las diversas referencias de la Bodega). Un sorbo perfecto para apreciar un infinito campo de viñas que nos recuerda qué armoniosa es la naturaleza en este tiempo de vendimia.





NAVIDAD EN VIVANCO: DE TAPAS CON PICASSO, Y VINO CON ARTE EN EL TEATRO

Bodega y Museo Vivanco de la Cultura del Vino

Del 26 al 30 de diciembre de 2018

El calor del reencuentro entre la familia y los amigos se prolongó más allá de los ágapes navideños. Como en años anteriores, la Bodega y el Museo Vivanco de la Cultura del Vino permanecieron abiertos del 26 al 29 de diciembre, entre las 10:00h y las 18:00h; y, el domingo 30 de diciembre, hasta las 15:00h. Además de las visitas, también guiadas, a los diferentes enclaves de Vivanco, la Navidad tuvo como protagonistas el

imaginario mitológico y enológico del precursor del cubismo, gracias a la exposición *Picasso Dionisiaco*; y, las artes escénicas, con esta bebida milenaria como catalizadora del monólogo intenso que el actor César Novalgos protagonizó, el sábado 29 de diciembre, en la obra teatral *In Vino Veritas*.

Los mayores tuvieron la opción, si viajaban con niños, de que estos disfrutaran de la Navidad gracias a talleres creativos en los que convirtieron los elementos de la viña en un adorno navideño para el belén, el árbol o la llegada de los Magos de Oriente. Además, la cita con Picasso se transformó para vivir esos días festivos.

La exposición *Picasso Dionisiaco*, que pudo visitarse



hasta el 16 de junio de 2019, supuso una interpretación enológica que sedujo al espectador gracias a 22 obras –tres de ellas cerámicas– del autor malagueño. Esta particular celebración del vino, de la mitología, de faunos y seres fantásticos del universo báquico, atrapó los pinceles de un Picasso intenso y contradictorio... y también del espectador. Además, la muestra incorporó la obra realizada por Sfir, en directo, durante la inauguración de la muestra el 4 de octubre de 2018. Un lienzo en blanco entonces completado, que reflexiona sobre el intenso proceso creativo al que todo artista debe enfrentarse. Picasso no es una excepción.

Si bien la muestra pudo visitarse libremente, Vivanco diseñó para la Navidad dos alternativas de visitas guiadas. La primera opción fue una visita guiada de 25 minutos, donde se repasaron, entre ninfas, faunos y bacanales, los cinco espacios expositivos de la muestra. La segunda, con una duración de 40 minutos aproximadamente, permitió descubrir a Picasso junto a un maridaje artístico y gastronómico: tres de los vinos de Colección de Bodegas Vivanco se degustaron junto a las tapas, basadas en la filosofía *winecooking*, diseñadas por el Restaurante Vivanco. El restaurante Vivanco también estrenó un delicioso menú de invierno, maridado con vinos de Bodegas Vivanco.

El estreno de *In Vino Veritas*, de la Sala 3 del Museo Vivanco al Festival Actual 2019

En la Sala 3 del Museo Vivanco de la Cultura del Vino, se estrenó el 29 de diciembre la obra *In Vino Veritas*, interpretada por César Novalgos: una catarsis alrededor de una copa de vino. Esta producción de Mon Teatro fue fruto de un año de intenso trabajo de un equipo multidisciplinar de La Rioja, que trabajó en el guion, el diseño de luces, la escenografía (con recursos vinícolas que crearon interesantes paralelismos con los mensajes del monólogo) y una banda sonora original, con orquesta y base digital, creada por Francisco y Javier Cremades. Un lujo que pudieron disfrutar 80 personas antes de que *In Vino Veritas* se viera en el Festival Actual 2019, en Logroño, el 4 y 5 de enero de 2019.

PROYECTO ARQUEOLÓGICO DE TUDELILLA

Inicio estudio semillas-21 febrero

Yacimiento Arqueológico de San Bartolomé de La Noguera (Tudelilla)

LA FUNDACIÓN VIVANCO INICIA LA INVESTIGACIÓN DE ADN DE SEMILLAS DE VID PARA AVERIGUAR QUÉ VARIEDADES SE CULTIVABAN EN RIOJA HACE 2.000 AÑOS

Febrero de 2018 marcó una nueva etapa. La investigación por parte de la Fundación Vivanco para la Cultura del Vino de los dos mil años que en torno a la enología, la viticultura, la agricultura, las peculiaridades sociales, la historia, incluso las migraciones desde otras partes del mundo, conservan los restos del yacimiento del Cerro de San Bartolomé de la Noguera, situado en el municipio de Tudelilla, junto a los viñedos que cultiva la familia Vivanco en este histórico terruño de Rioja, inició una nueva fase: el estudio de las semillas de vid (las que mejor se conservan, frecuentemente en distintos estados de carbonización), extraídas de una parte de este yacimiento declarado Bien de Interés Cultural (BIC), por ser considerado zona arqueológica de excepcional valor dentro del Patrimonio Cultural de La Rioja.

Extraer el ADN de las semillas para desvelar 20 siglos de historia

Las semillas que comenzaron a analizarse en la Universidad de Manchester, concretamente en el Manchester Institute of Biotechnology, nos hablarían de todo ello si se cumple el gran hito a nivel biológico. La gran pregunta clave en febrero de 2018 es si los restos que estudia el equipo técnico de este centro de referencia internacional, especializado en el estudio de ADN antiguo de restos vegetales, podrá extraer el suficiente ADN (ácido desoxirribonucleico, principal constituyente del material genético de los seres vivos) de las semillas trasladadas desde Tudelilla (La Rioja) hasta Inglaterra.

En caso afirmativo, se aportarían respuestas como los materiales utilizados durante siglos anteriores en el yacimiento arqueológico de estudio, es decir, las variedades de vid relacionadas con poblaciones orientales presentes en época romana y que, a finales de la Edad Media, estarían más vinculadas con grupos genéticos de variedades occidentales. Este ADN también nos hablaría de las migraciones que se desarrollaron desde la caída del Imperio Romano y de las dos posibles fuentes de importación de variedades de vid durante la Edad Media: una a través del camino de Santiago, un viaje europeo de Este a Oeste; y, la segunda, la vinculada

al movimiento desde el norte de África, con la invasión musulmana del Sur al Norte de la Península. Dos grupos genéticos que han dado lugar a las variedades actuales y que, quizá, hayan ido desplazando a variedades más antiguas que habrían importado griegos, fenicios y romanos, o a otras variedades posiblemente resultantes de la propia domesticación de esquejes silvestres. Esta fase que comenzaba en invierno, la extracción de ADN en cantidad suficiente, aportaría luz no sólo sobre la procedencia de las vides y las relaciones genéticas con variedades cultivadas en la actualidad, sino otras características tales como el color de las uvas, el tipo de variedad, el tamaño de la baya y del racimo, etc.

Las siguientes fases para descubrir estos núcleos históricos

El primer paso se centra en la extracción de ADN antiguo y la caracterización de su origen biológico. El ADN es una molécula muy estable y los restos arqueológicos suelen contener trazas de ADN de calidad variable, dependiendo de su historia y conservación. Los tejidos vegetales deshidratados son mejores fuentes de ADN antiguo, sin embargo, también se ha podido extraer ADN de muestras carbonizadas, estado en el que se encuentran las semillas de vid del Cerro de San Bartolomé de la Noguera. La extracción de ADN de estos materiales es muy compleja, por la combinación del ácido desoxirribonucleico con otras moléculas, por la contaminación del ADN del espécimen de interés con el de otros organismos del suelo u organismos saprofitos (los que obtienen energía de materia orgánica muerta) y también por la posible contaminación con ADN actual de la misma especie.

Por todo ello, extraer el ADN de estos restos es esencial para continuar el siguiente paso de la investigación: de ahí el traslado de las semillas al reconocido laboratorio de Terry Brown en la Universidad de Manchester, donde también tomaron como referencia algunas muestras

procedentes de otros yacimientos en diferentes estados de conservación y datación histórica (entre otras, semillas de zonas como Valencia, Madrid, Huelva o Egipto). Los resultados se interrelacionan con la vasta bibliografía disponible y con más de 3000 genotipos de vid documentados en el Instituto de las Ciencias de la Vid y del Vino.

El segundo paso se centra en el análisis de ADN cloroplástico, dado que este ADN es el que se conserva con mayor facilidad. El genoma del cloroplasto de la vid presenta variaciones en la secuencia que muestran una cierta estructura geográfica, lo que es útil para identificar la procedencia de diferentes variedades.

Un estudio necesario para arrojar luces a las hipótesis y a los claroscuros que acompañan a una investigación arqueológica, de por sí larga y compleja, y que demostraría la implantación de la viticultura en La Rioja en los últimos dos mil años, su evolución y las raíces de nuestra cultura agrícola. Un análisis biológico directamente relacionado con un tema de máxima actualidad: los cambios climatológicos. En Manchester, en definitiva, el equipo técnico especializado que inició el estudio de las semillas de vid, constituye un paso vital para reconocer el pasado y profundizar en parte de la historia de la humanidad a través del vino.

La historia del Cerro de San Bartolomé de La Noguera

Desde hace más de una década, la Fundación Vivanco para la Cultura del Vino, fruto de su compromiso por estudiar y divulgar la cultura del vino, promueve la investigación de este hallazgo arqueológico descubierto en el cerro de San Bartolomé de la Noguera (Tudelilla). Un yacimiento que se yergue sobre un extenso viñedo de la familia Vivanco, que alcanza la cubeta del valle del Ebro desde el mismo pie de monte de la Sierra de la Hez, junto a la localidad riojana de Tudelilla. Cabe destacar que desde el año 2012, fruto de un convenio de colaboración, la Fundación Vivanco trabaja junto con el CSIC (Consejo Superior de Investigaciones Científicas), en el análisis exhaustivo (en todas sus vertientes y posibilidades técnicas) de los restos arqueológicos extraídos en La Noguera, cuyas conclusiones determinantes se irán haciendo públicas en foros de especialistas a nivel mundial y al público interesado, en general.

La documentación histórica y arqueológica recopilada hasta la fecha demuestra que, a lo largo de casi dos milenios, el Cerro de La Noguera constituyó el centro neurálgico de una explotación agraria cuya génesis parece estar relacionada con el cultivo de la vid y con el modelado del territorio de nuevo cuño generado alrededor de la vía romana y de la ciudad de Calagurris lulia Nassica, al menos, desde el siglo I d.C. Es en el siglo III d.C. cuando el primitivo fundus de La Noguera parece haberse desprendido de sus objetivos agrarios iniciales y pasado a formar parte de un vasto dominio orientado hacia el aprovechamiento ganadero.

Del registro arqueológico de La Noguera cabe deducir que esta pequeña porción de territorio era la sede o la referencia nominal de una amplia heredad de la Marca andalusí que, a mediados del siglo XII, fue obsequiada por el Rey Alfonso VII de Castilla a la Orden del Císter. Constituida como una granja de explotación agropecuaria, pasó a formar parte del patrimonio del

Monasterio de Santa María de Fitero y, desde el siglo XV, del de San Prudencio de Monte Laturce, en Clavijo, del que dependió hasta la desamortización del siglo XIX.

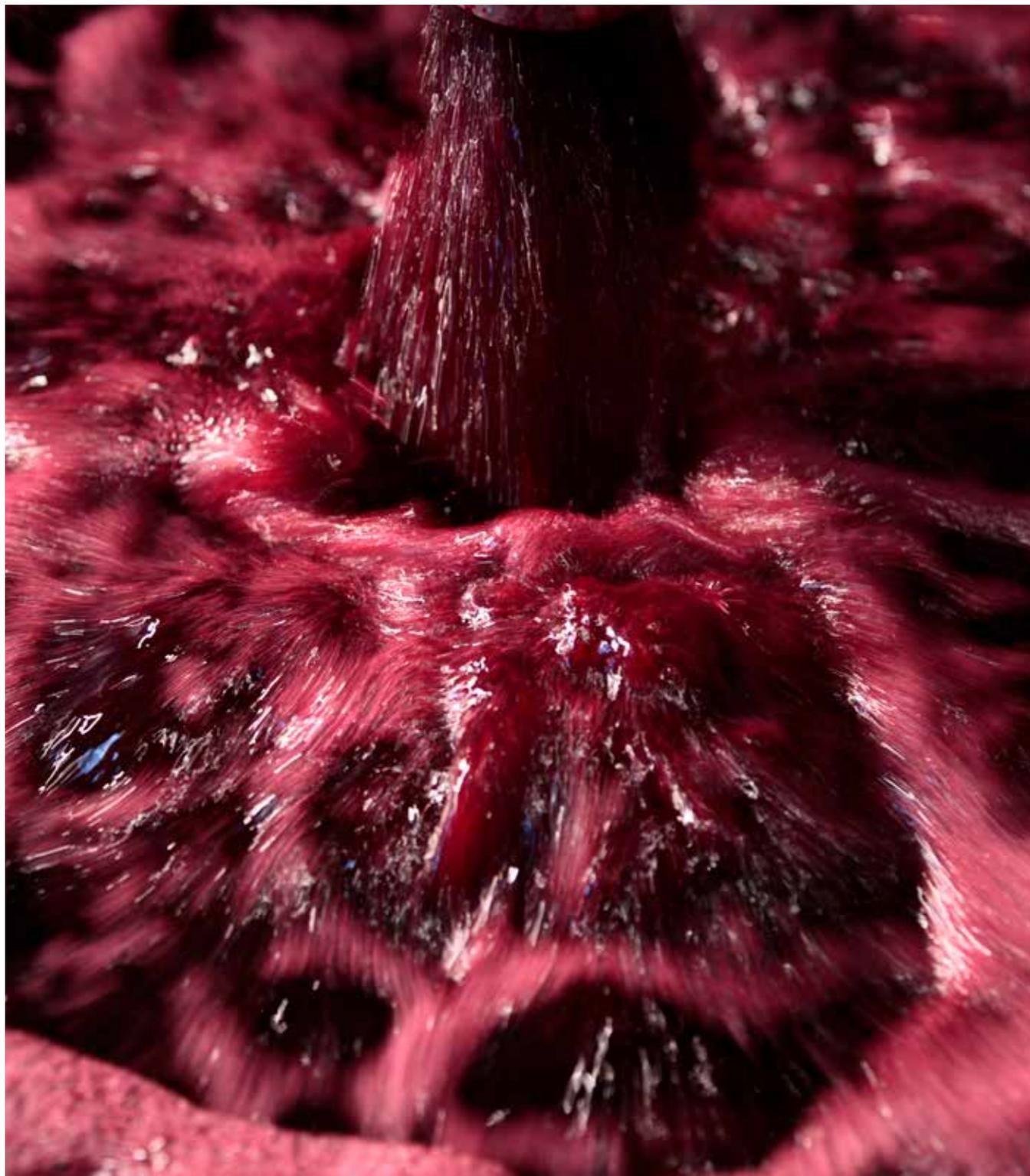
A través de las campañas de excavación arqueológica se han obtenido multitud de restos arqueológicos de todo tipo, que han sido sometidos a pruebas arqueozoológicas, carpológicas y cromatográficas. Hasta el momento, y tras más de una década de investigaciones, aún en curso, los estudios se están centrando en la posible interacción existente entre cambio climático, la evolución agrícola, la viticultura y la trayectoria histórica de las sociedades que habitaron este sector del valle del Ebro en los últimos 2000 años.

Entre las conclusiones, el registro arqueológico confirma la continuada producción vinícola en La Noguera desde época romana hasta la actualidad, lo que también convierte al enclave en un laboratorio de nuevas técnicas analíticas para el conocimiento de la viticultura y el consumo de vino a lo largo de la historia.

El cambio climático, del que somos tan conscientes en la actualidad, es un hecho que provocó la evolución de la agricultura en esta zona de la Península Ibérica. El yacimiento del Cerro de San Bartolomé de la Noguera, como Bien de Interés Cultural (BIC), constituye sin lugar a dudas un acercamiento a los siglos que nos han precedido, una explicación para entender con mayor fundamento nuestro presente y el patrimonio histórico, que ha tenido en la cultura del vino una aliada para la vertebración y el desarrollo de las diferentes sociedades.







BODEGAS VIVANCO

ESCUCHAR LA TIERRA. RESPETAR EL POTENCIAL DE CADA VARIEDAD. CONJUGAR, CON ARTE, TRADICIÓN E INNOVACIÓN. ASÍ ES LA FILOSOFÍA DE BODEGAS VIVANCO: UNA CELEBRACIÓN DEL VINO QUE ESTABLECE PUENTES CON OTRAS ENTIDADES Y PERSONAS. DE DINASTÍA A VIVANCO, CADA DÍA DE ESTOS AÑOS HA FORJADO UN VINO CON UN CARÁCTER ÚNICO.

SPAIN THROUGH ITS WINERIES, DE SU PRESENTACIÓN OFICIAL EN FITUR, AL MUSEO VIVANCO DE LA CULTURA DEL VINO

Fitur

17 de enero de 2018

Museo Vivanco de la Cultura del Vino

8 de noviembre de 2018



Presentación FITUR
Spain Through its Wineries.

Spain through its wineries se dio a conocer oficialmente el 17 de enero en la Feria Internacional del Turismo (Fitur), en Madrid. Vivanco Bodega, Fundación y Experiencias forma parte esencial de este proyecto del Foro de Marcas Renombradas Españolas y de la Organización Mundial de Turismo: una propuesta pionera que defiende un turismo de alta calidad, así como la sostenibilidad social, económica y medioambiental. Una nueva alternativa que permite conocer en profundidad las diferentes regiones de España, lo que convierte cada viaje en una experiencia diferente, única y memorable.

España es un país de vino y sus bodegas forman parte fundamental de su historia. Las cepas centenarias que salpican toda la geografía son un elemento inseparable de su paisaje y su identidad. Es por ello que los principales grupos bodegueros españoles se han unido para ofrecer una nueva forma de recorrer la geografía española. Barbadillo, Freixenet, González Byass, Matarromera, Osborne, Pagos del Rey, Ramón Bilbao, Terras Gauda y Vivanco Bodega, Fundación y Experiencias son el alma De Bodegas por España.

El 8 de noviembre, el proyecto se presentó, para toda el área de La Rioja y el País Vasco, en el Museo Vivanco de la Cultura del Vino. El encuentro permitió vivir algunas de las experiencias que se ofrecen, como viajar en globo, catas que maridan cosmética inspirada en el fruto de la vid con diversos vinos o una fiesta de la vendimia. Para la ocasión se sumaron a esta iniciativa otras empresas españolas como Cajamar, Hacienda Guzmán, Paradores, Bodegas Berroja, Gastropass y Madison.

Con una amplia oferta que el turista puede construir a la carta por toda España, De Bodegas por España ofrece la posibilidad de dormir en hoteles cargados de historia, como los Paradores Nacionales; descubrir la gastronomía tradicional, la cultura de las tapas y la dieta mediterránea; sorprenderse con su nueva cocina de vanguardia; fundirse con la cultura española gracias al trato amable de sus gentes; disfrutar de las bodegas



Presentación Spain Through its Wineries en Vivanco.

de España, en las que sentirse como en casa. Con cada experiencia que propone Spain Through its Wineries, el viajero queda fascinado por un sorbito de una España diferente y vital que le hará querer volver.

DE DINASTÍA A VIVANCO

San Sebastián-19 de abril

Santiago de Compostela-30 de mayo

Ferrol-1 de junio

Granada-14 de noviembre

Málaga-15 de noviembre

Bajo el sugerente título ¿Y si existe la revolución? Rafael Vivanco transmitió a lo largo del año, en diferentes ciudades de nuestro país, su pasión enológica, su profunda vinculación con la tierra y su manera personal de elaborar el vino. *De Dinastía a Vivanco* supuso mucho más que un taller de sensaciones y aromas: en cada encuentro con especialistas del sector, el enólogo de Bodegas Vivanco recorrió la historia vital de la familia Vivanco, la esencia de este proyecto que, allá por 2004, descubrió un nuevo Rioja, el intenso caudal histórico de la cultura del vino. Fue una manera revolucionaria de compartir el esplendor adormecido del vino. Y ese latido que se abrió al mundo hace 14 años, suena cada día con más intensidad.

Categorías clásicas, las habituales crianza, reserva y gran reserva, eran los principales estandartes que acompañaban a los vinos jóvenes (tintos, en su mayoría, por la apuesta por el blanco vino después). Se hablaba de zonas de producción, de barricas de roble americano, del reposo de la botella y, sobre todo, de tempranillo y, como mucho, viura. La cultura del vino, en general, se había diseminado entre otras cifras y Vivanco nació con la idea de activar al máximo su conocimiento e importancia.

Cuando el 29 de junio se inauguraba la bodega, el Museo de la Cultura del Vino y su proyecto enoturístico, la apuesta fue una REVOLUCIÓN con mayúsculas, un





paso inmensamente arriesgado. Por aquel entonces nadie abría sus puertas al consumidor. Vivanco se atrevió a dar ese paso que ahora nos parece natural pero que, hace apenas 14 años, solo era accesible para profesionales y periodistas.

Aquel 29 de junio supuso un cambio. No solo por el proyecto en sí, que hoy constituye el espacio turístico más visitado de La Rioja, con más de 1.500.000 de visitantes en los últimos catorce años, sino porque la iniciativa resumía el compromiso vital de la Familia Vivanco, dispuesta a no desfallecer.

El Museo tomaba forma. Y detrás, entre bambalinas, entre terruños, piedras y viñedos, se encontraba otro pequeño gran cambio. ¿Cómo aportar a Rioja, y su testimonio, desde la Cultura del Vino? ¿Cómo podíamos enriquecerlo con ideas nuevas? Investigamos, pensamos, estudiamos y decidimos. Solo la innovación desde su componente histórico nos ayudaría a dar respuesta a nuestro futuro. Desde entonces, ésta ha sido nuestra aportación en los últimos 14 años.









Vivanco

BODEGA · FUNDACIÓN · EXPERIENCIAS
compartiendo cultura de vino