

¿CUÁNDO FUE LA ÚLTIMA VEZ QUE TE SORPRENDIÓ UN VINO?



BODEGA·FUNDACIÓN·EXPERIENCIAS compartiendo cultura de vino

BRIONES - LA RIOJA



EL SUEÑO DE UNA FAMILIA

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

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.

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 descubrirás la esencia del vino desde la experiencia, sensibilidad e innovación.

MÁS QUE EXPERIENCIAS

Queremos transportarte a un nuevo universo de sensaciones donde el vino toma todo el protagonismo. 9.000 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 ofreciéndote 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.

¿CUÁNDO FUE LA ÚLTIMA VEZ QUE TE SORPRENDIÓ UN VINO?

por Rafael Vivanco

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?





Botella cilíndrica Francia, 1790-1820

UNA BOTELLA CON HISTORIA PROPIA

Nuestra botella está inspirada en una original de principios del siglo XIX, realizada en Francia. Esta botella, perteneciente a las colecciones visitables de nuestro Museo Vivanco de la Cultura del Vino, pasó a la historia por ser uno de los últimos modelos fabricados de manera artesanal mediante la técnica del soplado. A partir de aquí, la botella comenzó su fabricación en serie mediante métodos industriales.



Botella Vivanco. Patentada, 2004



Rafael Vivanco EL ENÓLOGO

APASIONADO DE LAS VARIEDADES AUTÓCTONAS DE RIOJA Y SUS TERRUÑOS

Nací en Logroño en 1975 cuando mi padre estaba dando forma a todo lo que es Vivanco hoy. Recuerdo que todos los fines de semana subíamos a Briones a ver como el sueño de nuestra familia tomaba forma poco a poco. Siendo jóvenes, mi padre nos llevaba a trabajar al viñedo e incluso a trasegar alguna que otra barrica.

Con 18 años me fui a Pamplona a estudiar ingeniero agrónomo. Uno, cuando siente el vino, tiene la necesidad de conocerlo todo, y en Pamplona aprendí la técnica, la ciencia, el por qué de cada cosa. Allí me formé, pero donde verdaderamente me enamoré del

vino fue en Burdeos. Dos años estudiando en la Facultad de Enología y elaborando en algunas de las bodegas más reputadas de la zona me hicieron reflexionar profundamente sobre lo que La Rioja y sus terruños podrían dar de sí.

¿Por qué no mostrar al mundo nuestro patrimonio vitícola? Nuestras variedades autóctonas, nuestros microclimas. Vinos auténticos, procedentes del viñedo. Elaborados con respeto y, sobre todo, únicos, nuestros. En 2001, regresé a Briones con esa idea y me puse a trabajar. Hoy y siempre, éste será mi reto personal.





NUESTROS TERRUÑOS

Si tuviera que elegir una palabra para definir La Rioja ésa sería: diversidad. La orografía, el tipo de viento, el color del suelo... Cada metro, cada salto de un pueblo a otro, es un cambio en el paisaje. Si trazáramos una línea recta sobre un mapa nos daríamos cuenta de que sólo hay 100 kilómetros de distancia de la parte más occidental de La Rioja a la más oriental. Al norte, la Sierra de Cantabria. Al sur, la de la Demanda. Y cruzándolo de oeste a este, el Río Ebro. Eso es La Rioja. Un gran valle entre dos sierras montañosas que

la protegen. La zona más al oeste, la llamamos Rioja Alta, la parte central, Rioja Centro, y la más oriental, Rioja Baja. Como digo, todo en 100 kilómetros. Esta diversidad condiciona el cultivo del viñedo. Cada variedad encuentra su lugar ideal dónde expresarse. Una, como la garnacha tinta, requiere más horas de luz. Y otras, como el Tempranillo, agradecen el frescor de las noches y las maduraciones lentas.He seleccionado de entre nuestros viñedos aquellos terruños que mejor se adaptan a cada tipo de uva.



1.- Viñedos propios en Briones, Rioja Alta

2.- Viñedos propios en Tudelilla, Rioja Baja en altitud







BODEGA



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 un año. Por eso cuando iniciamos la construcción de la bodega teníamos claro lo que queríamos. El proceso de elaboración debía ser lo más respetuoso posible con la uva con el objetivo de ensalzar sus cualidades. Y así lo hicimos.

Todas nuestras uvas se vendimian a mano en pequeñas cajas o palots para evitar roturas de granos y asegurar su máxima integridad.

Es quizá una de las mayores novedades de nuestra bodega. Una cámara frigorífica donde las uvas se enfrían durante 24 horas hasta rebajar su temperatura a 3 °C. ¿Para qué? Para extraer, ya dentro del depósito, el color y los aromas de la uva de una forma más suave, manteniendo así toda su personalidad. De alguna manera, infusionamos la uva con el mosto, es lo que llamamos maceración en frío.



Doble selección de racimos y granos

Todas nuestras uvas pasan, primero, por una mesa de selección de racimos y segundo, por otra de granos. Mientras todos los racimos avanzan a baja velocidad y de forma continuada, vamos eliminando hojas, sarmientos, racimos y granos en mal estado, pequeños restos de raspón... ¿El objetivo? Que sólo las mejores uvas de nuestros viñedos formen parte del futuro vino que vamos a elaborar.

Encube por gravedad

Otra de nuestras señas de identidad. Es una operación sencilla que se realiza con el único objetivo de mantener la uva lo más intacta posible. La uva se recepciona, se selecciona y se despalilla en un piso superior a donde se encuentran los depósitos. Esta altura permite que la uva entre en los depósitos por su propio peso, sin utilizar bombas. Es la manera más eficiente de no estropear la piel para que luego dentro del depósito podamos conseguir un vino que muestre todo el potencial de la uva.



Elaboración en tinos de roble francés

Otra de nuestras señas de identidad. Los depósitos de madera de roble se han usado a lo largo de la historia para elaborar vino. Es un material noble que favorece el intercambio de oxígeno a través de los poros de la madera, lo que facilita que el vino sea más franco y muestre todos sus aromas. La madera, además, actúa como aislante térmico, permitiendo retrasar la fementación y que todo se haga más despacio, favoreciendo la presencia de la fruta.

Fermentación maloláctica

La fermentación maloláctica es la transformación natural del ácido málico en ácido láctico (ácido más suave por acción de las bacterias lácticas). El málico es agresivo al paladar y está presente de forma natural en el mosto. Nuestros vinos la realizan en tino de roble francés, en el caso del crianza y el reserva, y en barricas de roble francés en la gama Colección Vivanco. Al realizar la maloláctica en roble francés lograremos vinos muy intensos pero aterciopelados y expresivos a la vez.





NUESTROS VINOS



VIURA-TEMPRANILLO BLANCO, MATURANA BLANCA Singular y Expresivo

El Tempranillo blanco y la Maturana blanca son variedades blancas autóctonas, minoritarias y exclusivas de la DOCa Rioja. Bodegas Vivanco es pionera en la utilización de estas uvas, dotando a este blanco de una personalidad y singularidad única.

Variedades: 50% Viura, 35% Tempranillo blanco, 15% Maturana blanca.

Viñedos: Propios en Briones, Rioja Alta (Viura) de marcada influencia atlántica, y en Tudelilla, Rioja oriental, en un viñedo a 700 metros de altitud situado en la Sierra Carbonera (Tempranillo blanco y Maturana blanca).

Vendimia: En la segunda semana de septiembre el Tempranillo blanco y a finales del mismo mes el resto de variedades. Se vendimia a mano en pequeñas cajas. Todas las uvas permanecen en cámara de frío durante 24 h. antes de su procesamiento y selección.

Elaboración: Cada variedad se elabora por separado. Tras una breve maceración en frío (entre 6-10 horas), el mosto lágrima se fermenta en pequeños depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada (12-15 °C) para conservar toda la expresión varietal. Los vinos obtenidos permanecen en contacto con sus lías en depósito durante 4 meses para preservar los aromas varietales y dotarlos de mayor armonía y untuosidad en boca

TEMPRANILLO - GARNACHA TINTA Y BLANCA Floral y Goloso

Nuestro rosado se elabora mediante la técnica de sangrado a partir de dos variedades de uvas tintas como el Tempranillo y la Garnacha. Estilo moderno y expresivo diferente al Clarete, que emplea en su elaboración un alto porcentaje de uvas blancas.

Variedades: 75% Tempranillo, 20% Garnacha tinta y 5% Garnacha blanca.

Viñedos: Selección de viñedos propios del terruño de Briones, Rioja Alta, de marcada influencia atlántica

Vendimia: En la segunda semana de octubre, cada variedad se vendimia a mano en pequeñas cajas. Todas las uvas permanecen en cámara de frío durante 24 horas antes de su procesamiento en mesa de selección.

Elaboración: Elaborado por el método tradicional de sangrado. El mosto obtenido del estrujado de uvas tintas permanece en contacto con los hollejos entre 12 y 24 horas a una temperatura de 8 °C. Tras dicha maceración, se procede al sangrado a otro depósito donde fermenta a una temperatura controlada (14-16 °C) para preservar toda la complejidad aromática de las dos variedades.





CRIANZA

Fresco y Frutal

Variedad: Tempranillo (95%), Maturana Tinta (2%), Graciano (3%)

Un vino versátil, fresco y frutal cuyo carácter asociamos con la frescura del trazo y el colorido de la obra de **Joan Miró**, *Le Troubadour.* Esta pintura de Miró, uno de los máximos representantes del surrealismo, está expuesta en el Museo Vivanco de la Cultura del Vino.

Viñedos: Selección de viñedos propios de los terruños de Briones, San Vicente, Alesón (Finca San Antón), Villamediana-Agoncillo y Tudelilla, repartidos en 20 parcelas de diferentes altitudes, suelos y orientaciones.

Vendimia: Manual. Todas las uvas permanecen en cámara de frío durante 36 horas antes de su procesamiento en mesa de selección. La vendimia comenzó a principios de octubre, en el caso del Tempranillo, y a mediados en el caso del Graciano y la Maturana Tinta.

Elaboración: Tras un suave estrujado, el mosto se encuba por gravedad en pequeños tinos de roble francés donde fermenta y macera en contacto con los hollejos a una temperatura máxima controlada de 28 °C, recibiendo ligeros remontados durante 20 días.

Crianza: 16 meses en barricas de roble francés (60%) y americano (40%), con trasiegos periódicos y un mínimo de 6 meses en botellero.

RESERVA

Complejo y Especiado

Variedades: 90% Tempranillo, 10% Graciano.

Un vino complejo y lleno de matices cuyo carácter asociamos con la técnica cuidada y elegante de la obra de **Juan Gris,** *Naturaleza Muerta*. Esta pintura de Gris, icono del cubismo junto con Picasso, está expuesta en el Museo Vivanco de la Cultura del Vino.

Viñedos: Selección de viñedos propios del terruño de Briones, Rioja Alta, de marcada influencia atlántica, con una media de edad de 35 años y de reducido vigor, cultivados en suelos de perfil arcillo-calcáreo.

Vendimia: A mano en pequeñas cajas a mediados de octubre en la variedad Tempranillo y a finales de mes en el Graciano. Las uvas permanecen en cámara de frío durante 24 h. antes de su procesamiento en mesa de selección.

Elaboración: Cada variedad se elabora por separado. Tras un suave estrujado, el mosto se encuba por gravedad en pequeños tinos de roble francés donde fermenta y macera en contacto con los hollejos a una temperatura máxima controlada de 30 °C, recibiendo ligeros remontados durante 20 días.

Crianza: 24 meses en barricas nuevas y de segundo año de roble francés y americano. El vino se afina durante varios meses en tino de roble francés antes de pasar a botellero donde permanecerá otros 24 meses.



COLECCIÓN VIVANCO

PRODUCCIONES LIMITADAS

Esta Colección de vinos representa nuestro reto personal de compartir la pasión de nuestra familia por La Rioja y la Cultura del Vino. Para ello he elaborado vinos de producciones muy limitadas que descubren expresiones únicas de las variedades tradicionales, autóctonas y minoritarias de Rioja, a través de una selección de parcelas de nuestros viñedos situados en terruños privilegiados que mostrarán todo el potencial de cada variedad. Colección Vivanco es un paseo por el Rioja, por su diversidad, por su personalidad. Un homenaje a esta tierra y a sus paisajes. El carácter de cada uno de los vinos lo hemos reflejado asociándolo a piezas originales de la colección de nuestro Museo Vivanco de la Cultura del Vino.



4 VARIETALES BLANCO DE GUARDA

Único y sensual

Colección Vivanco 4 Varietales Blanco de Guarda es un vino que nace de la inquietud de Rafael Vivanco acerca del tremendo potencial de las variedades autóctonas de Rioja para la elaboración de vinos blancos de guarda. Así, después de años de investigación se identificaron tres terruños de viñedo propio donde estas uvas riojanas encuentran su mejor expresión. Cuatro variedades, Garnacha Blanca, Maturana Blanca, Tempranillo Blanco y Viura, cultivadas de forma sostenible. Un coupage que por primera vez se elabora en nuestra tierra. Un vino único y pleno de matices nacido para crecer, fruto de una crianza sobre lías finas de más de 36 meses: nuestro Blanco de Guarda.

Variedades: 40% Garnacha Blanca, 30% Maturana Blanca, 20% Tempranillo Blanco y 10% Viura.

Vinificación: Vendimia manual de cada una de las variedades en pequeñas cajas de diez kilogramos de capacidad. Enfriamiento en cámara de frío hasta que la temperatura de la uva alcance los 3 °C y selección de todos los racimos antes de su encube. Doble selección de racimos y encube. Cada variedad se elabora por separado. Tras una breve maceración de los racimos de uva entera en frío (entre 10-12 horas), únicamente el mosto lágrima obtenido fermenta, en un 80% en pequeños depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada (12 - 15 °C) para conservar toda la expresión varietal, y en un 20% en barricas de roble francés de 500 litros, nuevas y de segundo año.

Crianza: El 80% del vino obtenido permanecen en contacto con sus lías en depósito de acero inoxidable durante 12 meses para preservar los aromas varietales frente a la oxidación y dotarlo de mayor armonía y untuosidad en boca. El resto, un 20%, permanece, también, en contacto con sus lías finas durante este mismo periodo de tiempo en barricas de roble francés de 500 litros (nuevas y de segundo año). Tras su crianza, se realiza el coupage y el embotellado de los vinos, para afinarse otros 24 meses más antes de su lanzamiento al mercado.





4 VARIETALES

Complejidad y Elegancia

El carácter complejo, sutil y pleno de armonía de este vino lo reflejamos asociándolo con la sensualidad de la imagen del busto de una **Bacante**, seguidora del dios Baco. Esta **escultura** en terracota, del escultor **Francis de Saint-Vidal** y realizada en el siglo XIX, pertenece a las colecciones visitables de nuestro Museo de la Cultura del Vino.

Variedades: 70% Tempranillo, 15% Graciano, 10% Garnacha y 5% Mazuelo.

Viñedo: Selección de la Finca El Cantillo, viñedo que rodea nuestra bodega en Briones, cultivado en suelos arcillo-calcáreos y con abundante canto rodado.

Vinificación: Cada variedad es vendimiada, fermentada y criada por separado. Descube por gravedad de cada uno de los vinos obtenidos a barrica nueva de roble francés para realizar la fermentación maloláctica.

Crianza: 16 meses de estancia en barricas nuevas y de un año de roble francés de diferentes tonelerías, tostados y bosques. Se realiza la mezcla de los vinos y se embotella sin filtrar ni clarificar.

DULCE DE INVIERNO

Delicado, Elegante y Personal

Este Vino Naturalmente Dulce, sin alcohol ni azúcar añadido, procede de la Vendimia Tardía de invierno de uvas botritizadas de las variedades tradicionales tintas riojanas. Se trata de un vino de guarda, pionero en Rioja, que recupera, tras años de investigación, los casi desaparecidos vinos dulces conocidos como "Supurados" y que se elaboraban a partir de uvas pasificadas.

Variedad: 50% Tempranillo, 20% Graciano, 20% Garnacha y 10% Mazuelo.

Viñedo: Finca El Cantillo, viñedo que rodea nuestra bodega en Briones. Su cercanía al río Ebro facilita que durante las mañanas de invierno la niebla se instale sobre el viñedo. Esta particularidad, unida al buen drenaje del suelo y la presencia del Cierzo, viento frío y seco, favorece el desarrollo lento de la podredumbre noble (hongo Botrytis cinerea) en las uvas, aumentando su complejidad aromática, concentración en azúcares y acidez.

Vinificación: Vendimia manual en enero de cada una de las variedades por separado, con rendimientos ínfimos debido a la deshidratación, en pequeñas cajas de 10 kilogramos de capacidad. Tras un suave y largo prensado se obtiene un mosto que fermentará durante aproximadamente un mes y medio en barricas de roble francés.

Crianza: 12 meses de estancia en barricas de roble francés de diferentes tonelerías, tostados y bosques. Se realiza la mezcla de los vinos para afinarse durante un año más en botellero.





PARCELAS DE GARNACHA

Finura e Intensidad Frutal

El carácter intenso, envolvente y hedonista de este vino lo reflejamos asociándolo con la imagen de una **Bacanal**, celebración en honor al dios Baco. Esta escena aparece en relieve sobre el frontal de un **sarcófago romano**, del siglo II realizada en mármol y perteneciente a las colecciones visitables de nuestro Museo de la Cultura del Vino.

Variedad: 100% Garnacha.

Viñedos: Selección de dos pequeñas parcelas de viñedo propio de dos terruños diferentes

1) Tudelilla

Parcela: El Recuenco Suelo: arenoso-limoso

2) Villamediana

Parcela: Ladera de Zorraquín Suelo: arcillo-ferroso

Vinificación: Cada parcela es vendimiada y fermentada por separado. Descube por gravedad de cada uno de los vinos obtenidos a barrica de roble francés para realizar la fermentación maloláctica.

Crianza: 18 meses de estancia en barricas nuevas y de un año, de roble francés de 500 litros, de diferentes tonelerías, tostados y bosques. Se embotella sin filtrar ni clarificar.

PARCELAS DE MAZUELO

Mineralidad y Singularidad

El carácter corpulento, fresco y singular de este vino lo reflejamos asociándolo con la imagen pícara del busto de un **Fauno**, personaje incorporado a las celebraciones del dios Baco. Esta **escultura**, del siglo XIX esculpida en mármol, pertenece a las colecciones visitables de nuestro Museo de la Cultura del Vino.

Variedad: 100% Mazuelo.

Viñedos: Selección de dos pequeñas parcelas de viñedo propio de dos terruños diferentes

1) Agoncillo

Parcela: El Castaño Suelo: arcilloso, en pendiente con un 15% de desnivel 2) Alberite

Parcela: Martinete Suelo: gravas y arenas

Vinificación: Cada parcela es vendimiada y fermentada por separado. Descube por gravedad de cada uno de los vinos obtenidos a barrica nueva de roble francés para realizar la fermentación maloláctica.

Crianza: 14 meses de estancia en barricas nuevas de roble francés de diferentes tonelerías, tostados y bosques. Se embotella sin filtrar ni clarificar.





PARCELAS DE MATURANA TINTA Original y Especiado

El carácter misterioso, enigmático y único de este vino lo reflejamos asociándolo con la imagen de una **máscara teatral** que representa el rostro de **Baco**, dios del teatro y del vino en Roma. Esta pieza, en cerámica del siglo I-II, pertenece a las colecciones visitables de nuestro Museo de la Cultura del Vino.

Variedad: 100% Maturana Tinta. Uva autóctona riojana recuperada de su extinción tras muchos años de trabajo e investigación.

Viñedos: Selección de dos pequeñas parcelas de viñedo propio de dos terruños diferentes

1) Badarán

Parcela: Sobrevilla Suelo: arcillosos con presencia de yesos

2) Briones

Parcela: El Manzano Suelo: arcillo-calcáreo

Vinificación: Cada parcela es vendimiada y fermentada por separado. Descube por gravedad de cada uno de los vinos obtenidos a barrica nueva de roble francés para realizar la fermentación maloláctica.

Crianza: 14 meses de estancia en barricas nuevas de roble francés de diferentes tonelerías, tostados y bosques. Se embotella sin filtrar ni clarificar.

PARCELAS DE GRACIANO

Frescura y Potencia

El carácter potente, atrevido y vivo de este vino lo reflejamos asociándolo con la imagen desafiante del dios **Baco**, dios del vino. Este rostro aparece en un **mosaico** romano del siglo III-IV, perteneciente a las colecciones visitables en nuestro Museo de la Cultura del Vino.

Variedad: 100% Graciano

Viñedos: Selección de dos pequeñas parcelas de viñedo propio de dos terruños diferentes

1) Tudelilla

Parcela: El Cerrado Suelo: arenoso-calizo 2) Villamediana

Parcela: El Tablar de Zorraquín Suelo: arcillo-ferroso

Vinificación: Cada parcela es vendimiada y fermentada por separado. Descube por gravedad de cada uno de los vinos obtenidos a barrica nueva de roble francés para realizar la fermentación maloláctica.

Crianza: 18 meses de estancia en barricas nuevas de roble francés de diferentes tonelerías, tostados y bosques. Se embotella sin filtrar ni clarificar.





FUNDACIÓN LA LGUNA VEZ HAS DESCUBIERTO LA HISTORIA Y 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 8.000 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 y su Editorial. Por eso esta pasión por esta historia eterna. Por eso este compromiso vital.

¿Alguna vez has descubierto la riqueza de la historia y de la cultura del vino?

por Santiago Vivanco





EL MUSEO

Es difícil explicar qué es y qué ofrece el **Museo Vivanco de la Cultura del Vino.** Creemos que lo mejor para conocerlo es venir y verlo. Porque son **4.000 m2 y seis salas**, una exterior, dedicadas a poner en valor la relación que ha tenido el hombre y el vino durante 8.000 años de historia, con piezas coleccionadas por mi familia durante más de 40 años. El Museo, **considerado internacionalmente como el más completo en calidad y contenido** en torno a la Cultura del Vino, nace con el objetivo de educar, divulgar e interactuar con el vino como elemento civilizador. Y todo realizado desde la experiencia, sensibilidad, respeto e innovación, lo que le ha convertido en uno de los destinos turísticos más visitados de La Rioja.

Sala 1

Nacer, Crecer, Madurar

En esta sala contextualizamos el origen del vino. Dónde y por qué empezó todo. Paseamos por las diferentes culturas y nos detenemos en el cultivo de la vid y en el proceso de elaboración.

Sala 2

Guardar las esencias

¿Has visto alguna vez cómo se fabrica artesanalmente una barrica? ¿Y cómo se sopla el vidrio para obtener una botella? ¿Y el corcho y su elaboración? Aquí lo descubrirás a través de tres audiovisuales muy educativos.

Sala 3

La Bodega: el sueño

La bodega y su trabajo son ahora los protagonistas. Prensados, trasiegos, clarificados, filtrados. Todo es necesario para elaborar un buen vino. Luego llegará la comercialización y el viaje del vino.

Sala 4

El vino: arte y símbolo.

¿Cómo entendió el vino el hombre y cómo lo plasmó? El vino tuvo y tiene un valor simbólico con una importante dimensión cultural. La colección de arte y arqueología reúne obras de diferentes épocas y vanguardias que comparten este denominador común. Picasso, Durero, Miró, Sorolla, Juan Gris, Barceló, Mantegna, Dalí...

Sala 5

Abrir, servir y beber

¿Sabíais que hay más de 3.000 formas diferentes de abrir un vino? En nuestra colección de sacacorchos lo comprobaréis. También hacemos un completo repaso por el servicio del vino. Recipientes, útiles de servicio, copas...

Sala 6

El Jardín de Baco

En una sala exterior, podrás descubrir una colección de más de 200 uvas diferentes de España y del Mundo. ¿No te apetece conocerlas?



Experiencias

¿HACE CUÁNTO QUE NO DESPIERTAS TUS SENTIDOS?



Hay muchas formas de sentir el vino y en Vivanco hemos intentado, de alguna manera, juntarlas todas. El vino como esencia vitícola: embriagador, pleno y sabroso. El vino con la perspectiva que nos da la historia: misterioso y eterno. El vino leído, contado y soñado. Pero había algo más. Todo lo que sucede alrededor del vino. Su parte vital, su día a día. Su propuesta divertida, emocionante y sensorial.

Todo lo que hacemos con el vino con el único propósito de interactuar con él y dar rienda a nuestros

sentidos. El vino como estilo de vida, así es como lo entendemos. Eso son las Experiencias Vivanco; el sonido de una copa en un curso de cata, el aroma del vino oculto en la oscuridad de una visita a la bodega, la sorpresa de un plato en nuestro restaurante. El viaje misterioso a través de la cultura del vino en un recorrido por el Museo. El vino tocado, sentido y vivido. Todo esto y mucho más es lo que te ofrecemos en 9.000 m² de instantes únicos. Una forma diferente, exclusiva e inolvidable de enamorarte del vino y que te invitamos a compartir. ¿Te apetece?



El Museo

"Mejor Museo del Vino del Mundo", OMT-UNESCO 2007

Disfruta de la *Cultura del Vino* en un recorrido que incluye 5 salas de exposición permanente, una sala de exposiciones temporales y, en el exterior, el Jardín de Baco, una colección de vides que cuenta con más de 220 variedades de todo el mundo.

Descarga gratuitamente nuestra APP "Experiencias Vivanco" (castellano / inglés / francés / alemán).

Más información:

experiencias@vivancoculturadevino.es







La Bodega

Una de las "Mejores 100 Bodegas del Mundo", Wine Spirits 2015. De la mano de nuestro experto equipo de guías, conocerás cómo entendemos el vino y todos sus procesos, terminando la visita con una cata sugerente y educativa.

Consulta los paquetes combinados de visitas, los días de apertura y los horarios en nuestra web, y realiza tu reserva on-line al mejor precio.

www.vivancoculturadevino.es







Restaurante y gastrobar

Tradición, producto de la tierra, creatividad en los fogones y Winecooking. Son las señas de identidad que caracterizan nuestra cocina. Un espacio ideal para todo tipo de celebraciones con el marco incomparable de nuestros viñedos y la Sierra de Cantabria.

Información y reservas:

+34 941 322 340 restaurante@vivancoculturadevino.es

Catas

¿Qué aroma desprende un vino?. Despierta tus sentidos con una formación de 2 horas donde iniciarte en el mundo de la cata con nuestros profesionales. Durante el curso se catarán 7 vinos. ¿Quieres ser todo un experto? ¡Anímate!

Curso de iniciación a la cata: -

Sábados: 12 h.

Wine Corner

¿Te apetece conocer todos nuestros vinos y probar diferentes variedades de uva?. Te presentamos varias formas de acercarte a un universo de aromas y sabores en el Wine Corner del Museo. Un rincón de cata exclusivo para ti, donde podrás disfrutar de cada uno de nuestros vinos, asesorado por nuestros profesionales.

Kids

Disponemos de talleres específicos para que los niños se acerquen a este maravilloso mundo. Mientras tú disfrutas, un equipo de profesionales harán felices a vuestros niños.

Actividades infantiles:

Para niños a partir de 3 años Sábados: 11:00 a 15:00 h.

Enotienda

Llévate a casa los vinos de la bodega, artículos relacionados con el vino, regalos y libros especia-lizados. Además, descubre y compra nuestros vinos en nuestra web.

Club Vivanco Barrica

Dispón de tu propia barrica en nuestra bodega y sigue el proceso de elaboración de un vino exclusivo para ti y en el que podrás personalizar tus etiquetas. Hazte socio en la web.









Carretera N 232, 26330 Briones, La Rioja T. +34 941 322 360 bodega@vivancoculturadevino.es www.vivancoculturadevino.es



BODEGA·FUNDACIÓN·EXPERIENCIAS compartiendo cultura de vino