

Centro de exposición de la viña y el vino de Navarra

BELÉN ARRIZABALAGA
NAVARRA AGRARIA

mi padre, por ejemplo, se horroriza (más bien le parece un sacrilegio) cuando ve a alguien acompañar con coca-cola los manjares de un buen banquete o mezclar refrescos gaseados con una degustación de quesos del país, de chorizo o jamón. Y abomina de la fea costumbre de servir el vino en vasos de plástico, que algunos practican durante las avalanchas festivas “para no estropear la vajilla”. Opina que es precisamente el plástico y otras moderneces los que matan el alma del vino, arrebatándole su aroma y sabor más auténticos, y, en esas circunstancias, prefiere abstenerse. Para las generaciones que, como él, han crecido cerca de la tierra y saben de sus maravillas y sus afanes, el vino es mucho más que un líquido en una botella. Es paisaje de sus vidas. Memoria y recuerdo de sus antepasados. Es tradición, artesanía, arte. Una joya en sí mismo. Placer para los sentidos. Fiesta. Por eso lo comprenden y lo miman, para saborearlo despacio en toda su profundidad.

Sin embargo, la asepsia de la vida urbana, su alejamiento de los ciclos de la naturaleza, que hacen posible la maravilla de la uva, y la influencia de las modas anglosajonas que nos llegan por el cine y la televisión están creando unas nuevas generaciones desconectadas de su medio natural. Para ellos, el vino constituye un esnobismo o una bebida más.

¿Cómo transmitir entonces esa comprensión, ese espíritu del vino a nuestros hijos? ¿Cómo mostrar además su cultura, tan enraizada por siglos de historia en nuestro pueblo, a los apresurados turistas que hoy nos visitan?

Ese fue el reto que se planteó el Gobierno de Navarra al crear en Olite el Centro de exposición -que no museo- de la viña y el vino de Navarra. Una muestra interactiva, evocadora en imágenes, sonidos, olores y sabores, de lo que es Navarra, de sus viñedos y bodegas, de los trabajos de sus gentes, de la alegría y la perfección que se transmite en una copa de rubí líquido.



tal del vino

Para el Centro de Exposición de la Viña y el Vino se ha elegido una magnífica casa-palacio del siglo XVII levantada en plena Plaza de los Teobaldos, cerca del Palacio Real, en el corazón de la que fue capital del Reyno de Navarra en su época de esplendor, Olite. Hoy día se le considera la capital del vino por su situación, en el centro de la zona vitivinícola, y por albergar las sedes de la Estación de Viticultura y Enología (EVENA) y del Consejo Regulador de los vinos con D.O. Navarra. Es, además, uno de los centros turísticos más visitados de la Comunidad Foral; sólo el castillo recibe anualmente alrededor de 120.000 visitantes.

La rehabilitación de la actual sede del Museo del vino se terminó en 1999. En el verano del 2001, el Consejero de Agricultura, Ganadería y Alimentación, Ignacio Martínez Alfaro, dio el impulso definitivo a este Centro de interpretación. Encargó a ICAN el acondicionamiento interior del mismo con un presupuesto total de 700.000 euros.

En septiembre de 2001 se convocó un concurso abierto a nivel nacional al que se presentaron 25 proyectos. De todos ellos se seleccionaron inicialmente cinco. Finalmente se adjudicó la realización de este centro de la empresa TIQUITOC Producciones, con sede en Sevilla y Cuenca y especializada en el diseño y producción de exposiciones, museos y todo tipo de eventos culturales. Las obras de acondicionamiento se han llevado a cabo de marzo a noviembre del 2002. Los diseñadores han sido asesorados en todo momento por el Consejo Regulador de la D.O. Navarra y por la Estación de Viticultura y Enología de Navarra (EVENA), organismo público que ostenta la dirección general de este museo, y se ha contado con

la colaboración del Servicio de Turismo.

EL vino es espacio y es tiempo. Es presente y es pasado. En el disfrute y en la comprensión del vino intervienen los cinco sentidos, y uno más: el sexto sentido de la historia, la tradición, la memoria colectiva y la cultura. El vino es como la música y como la tierra. En este Centro de Exposición están todos estos conceptos representados, sugeridos. No pretende ser evidente, prefiere ser evocador. Porque el mejor museo es aquél en el que el visitante sale con más preguntas de las que tenía al entrar. En este caso, el visitante se preguntará cómo puede aprender algo más de esa maravillosa pasión que se le acaba de encender en el Centro de Exposición. La pasión por el vino."

De esta manera se presenta el Centro recién creado en Olite, que inauguró el pasado 27 de noviembre el Presidente del Gobierno de Navarra, Miguel Sanz, en presencia del alcalde de la localidad y de las máximas autoridades regionales del sector vitivinícola. Desde el 29 de noviembre está abierto al público durante todos los días del año, con excepción del de Navidad y Año Nuevo, con horario de mañana y tarde. Su gestión diaria se ha adjudicado, por concurso, a la empresa Congresos Navarra S.A.

Un centro distinto, una experiencia sensorial y didáctica

Los responsables que han coordinado y llevado a cabo este proyecto desde ICAN y TIQUITOC lo definen como "un centro distinto a los



otros de este tipo que hay en España. En él no se pretende mostrar piezas sino transmitir algo; tiene una finalidad didáctica". Según Cristina Lecumberri, de ICAN, "el objetivo que persigue esta exposición es dar a conocer la cultura del vino en Navarra cuya tradición se remonta por lo menos hasta la época de los romanos en el siglo I. Se pretende además transmitir esa cultura de una forma atractiva para el visitante, que en su mayoría van a ser niños y turistas, de una forma muy visual y participativa. Se hace un gran hincapié en las imágenes; los textos son cortos y muy claros y las piezas que se exponen son un apoyo al desarrollo museístico." Por todo ello, su concepto está más cercano al de los Centros de Interpretación que al de un museo en el sentido tradicional.

Cuenta con los medios audiovisuales más modernos para lograrlo: fotomontajes, vídeos y sistemas audiovisuales que el propio visitante puede activar con botones de preguntas y respuestas en determinados puntos del recorrido. La música, original, compuesta expresamente para este centro, unifica toda la exposición y acompaña al visitante a lo largo de las diversas plantas.

Está concebido para que cualquiera pueda realizar este viaje cultural por sí solo, sin necesidad de guía, aunque también pueden contratarse visitas guiadas. Se ha dedicado una atención especial al público infantil; además de pensar en ellos a la hora de diseñar el contenido para su comprensión, se le ha añadido un aspecto lúdico. Así, en el resumen de cada tema, los niños pueden visionar un vídeo interactivo con dibujos de comic que les ayuda a entender lo que han visto de forma divertida.

Las explicaciones aparecen en 3 idiomas.

Todo el museo se controla a través de un ordenador central que facilita al máximo todas las operaciones.

Tras la inauguración, las instituciones implicadas en este proyecto han mostrado abiertamente su satisfacción por considerar que este Centro de Exposición de la Viña y el Vino de Navarra cumple con amplitud todas las premisas con las que se concibió, que son:

- Servir de instrumento para promocionar el vino y la cultura de Navarra.
- Formar parte de su oferta turística.



- Resultar cómodo y fácil de visitar, abierto a un público generalista.
- Interactivo y atractivo, con mensajes fáciles de asimilar.

Un paseo por la historia y el presente de la viña

El interior de este palacio museo está dividido en cuatro plantas, cada una dedicada a una temática diferente:

- Planta Baja: Historia del vino
- Planta Primera: La viña y la uva
- Planta Segunda: El vino y su elaboración
- Planta Sótano: El vino y los sentidos

El recorrido por el Centro de Exposición comienza en la planta baja del edificio. Hay que situar al visitante, procedente de todos los rincones de la geografía nacional e internacional, en la Comunidad Foral de Navarra y mostrarle, sobre el ma-

pa la diversidad y riqueza natural, histórica y cultural de esta región. Tras un panel botellero en la que se exponen, como obras de arte, los vinos de todas las bodegas navarras, el recorrido continúa de abajo hacia arriba de un modo lógico, sin esfuerzo. Toda la exposición se adapta perfectamente a la propia estructura de la casa señorial que la acoge.

Tras la historia y la geografía, se presenta la vid, con toda su diversidad de variedades y la complejidad del proceso que lleva al cultivador a obtener la uva, partiendo de una cepa retorcida y leñosa. El ciclo biológico y las estaciones del año se entremezclan con las labores de poda, deshierbe, la lucha contra las enfermedades y los elementos hasta llegar a la vendimia. Un proceso moderno cristalizado de saberes antiguos. En la primera planta, el visitante puede comprobar que, en lo esencial, este proceso no ha cambiado tanto después de tantos siglos y se admira ante la labor artesanal del agricultor.



La bodega y el vino al alcance de los sentidos

Después de la fiesta de la vendimia, se llega a la fiesta del vino y, en la segunda planta, el turista entra en el interior de una bodega donde aprende el difícil arte de transformar la uva en vino tinto, o rosado, o blanco, o espumoso. La madera está presente en todos los rincones como una referencia inevitable.

Mediante diferentes medios expositivos, mural escenográfico, paneles gráficos, textos, objetos... se explica cuáles son las características de la elaboración del vino, tanto en bodega como en botella. Así mismo, se muestra cómo construyen las bodegas los maestros toneleros y con qué maderas,



los tipos de botellas existentes, los corchos... y se enumeran las principales condiciones que debe cumplir una bodega para que el vino no sufra ningún tipo de alteración. En esta parte de la exposición destacan varias pinturas, una de ellas la obra "Baco" del célebre pintor impresionista navarro Joaquín Ciga, así como una Dolia romana, vasija de gran tamaño en la que los antiguos guardaban y transportaban el vino, procedente de una excavación y cedida por el Museo de Navarra.

El recorrido de la muestra termina en el sótano, una planta que los diseñadores del museo dedican "al mundo de los cinco sentidos". Lo que antaño era la propia bodega del palacio se ha convertido en una escuela de cata abierta al público, donde se enseñan todos los secretos del servicio del vino. La vista se recrea con copas de vinos de diferentes tonalidades, y el olfato y el gusto se despiertan con los olores y sabores dispuesto en los paneles en forma de caramelos y cajas de olor. La salud y la gastronomía tienen también su lugar en este rincón.

“Al final, lo que se pretende es que el visitante salga con nuevas preguntas y con ganas de aprender más sobre ese mundo tan apasionante del vino”, afirman sus diseñadores.

