

# Ardoaraba, de pura cepa

La gran feria del vino alavés arranca hoy con sus carpas abiertas hasta el próximo sábado. Tres bodegueros reflexionan sobre el papel del festival en un año «para olvidar» en el sector



JORGE BARBÓ

✉ jbarbo@elcorreo.com

**VITORIA.** Con el sacacorchos en ristre, Ardoaraba empieza a llenar hoy la copa con la que busca embriagar a Vitoria a tragos de buen Rioja Alavesa durante todo el puente de la Constitución. La gran fiesta del vino del terruño arranca este mediodía, a las 12.30 horas, para hacer correr buen vino, pero también txakoli y sidra, que empaparán con pintxos, cazuelitas y menús de postín en los bares de la ciudad y, sobre todo, en las tres carpas ya dispuestas para la ocasión. Los entoldados de las plazas de la Provincia, Matxete y Fueros servirán a destajo tintos, blancos y lo que se tercie hasta el próximo sábado noche.

Entre las novedades que descorcha la duodécima edición del even-

## LAS CARPAS

► **Plaza de la Provincia.** Bodegas Goianea, Bodegas de Santiago, Ramón Saenz, Gerardo Viteri, A.S.S.E. (Arabako Sagardo), D. O. Cava, Gildas Albizabal, Sal de Añana, Slow Food Álava.

► **Matxete.** Txakoli Ametza, Txakoli Txikubin, El Otero, Guzman Aldazabal, D. O. Rias Baixas, Cambados Ciudad Europea del Vino 2017, Gik, Licores Barandano, Caserío Gastaka, Escuela de Cocina Mendizorroza.

► **Fueros.** Artomaña Txakolina, Arabarte, Eguren Ugarte, Mitarte, Muro, Señorío de Las Viñas, Berarte, Covila, Aiaraldea, Artzai Gazta, Boilur, Talos y Eguía.

► **Horarios.** Miércoles, de 12.30 a 15.00 y de 19.00 a 22.30 horas. Jueves, de 19.00 a 22.30. Viernes y sábado, de 12.30 a 15.00 y de 19.00 a 22.30 horas.

to con más taninos del año se encuentra la transformación de la habitual carpa de la calle Bastiturri en un punto de información, donde se pueden comprar los habituales talonarios. Con 28 tickets, éstos mantienen su precio de 13 euros (por supuesto, con su copa de cristal incluida) y, como es habitual, también se pueden utilizar en la ruta de bares, con 82 locales de la ciudad adheridos a la iniciativa.

Las mesas y barras de Vitoria ya han preparado un menú con 238 propuestas gastronómicas entre las que, además de los pintxos y menús especiales (de 19, 29 y 49 euros), este año se suma una amplia oferta de cazuelitas. Y en la plaza de los Fueros se podrá degustar lo mejor de la buena mesa alavesa en el 'txoko gastronómico' que, junto al frontón, albergará presentaciones de vinos, cocina en vivo y actividades infantiles.

## Catas en palacios

En esta ocasión, además de las carpas y los bares, también se podrá disfrutar de los mejores vinos de Rioja Alavesa en otros escenarios, en absoluto habituales. Los palacios de Montehermoso, Villasuso y Bendaña (que alberga el Bibat), así como el Artium, acogerán catas –la primera hoy, a las 18.00 horas, en el museo– a cargo de bodegas como Mitarte, Eguren Ugarte, Pascual Berganzo o Arabako Txakolina.

Son parte de los 52 productores que recalarán en la capital alavesa, entre ellos 17 bodegas de Rioja Alavesa para las que Ardoaraba supone un gran escaparate. Precisamente para pulsar sus expectativas de cara al gran evento del vino en Vitoria, este periódico compartió una mañana con tres bodegueros mientras preparaban las botellas que descorcharán estos días en una fiesta en la que, en el fondo, hay más bien poco que celebrar. La cosecha de este 2017 «ha sido excelente de calidad», coinciden todos ellos, «pero muy escasa». «Este ha sido un año para olvidar», descubre uno. Y para olvidar, nada mejor que alzar la copa, brindar y beber.

## LOS PROTAGONISTAS



El enólogo, retratado en las laberínticas entrañas de Eguren Ugarte. :: REPORTAJE FOTOGRÁFICO: RAFA GUTIÉRREZ

«Tendrían que participar muchas más bodegas»

## Pablo Martínez Urigüen Eguren Ugarte

Allí abajo, en las laberínticas entrañas de la bodega recibe el enólogo Pablo Martínez Urigüen, quizás la nariz y el paladar más valioso de Eguren Ugarte, una de las casas referenciales que acostumbran a acudir a la llamada de Ardoaraba. Él es un firme defensor de la democratización del mundo del vino. Por eso se muestra convencido de que su bodega tiene que estar en un evento tan masivo, tan popular «que nos permite mantener la cercanía con el consumidor».

«Creo que el error que durante mucho tiempo se ha cometido desde el sector ha sido alejarse del público, parecer inaccesible: el vino es

para beber y disfrutar, ni es para guardar ni para presumir», razona, apasionado, el experto.

Para Martínez Urigüen, Ardoaraba debería aspirar «a ser más grande». «Quizás el escaparate se ha quedado pequeño: desde fuera se percibe como algo muy local, de poca importancia, así que habría que darle más repercusión y yo creo que sería bueno que más bodegas se sumaran. Habría que convencer a los que no quieren venir de que es necesario acercarse al consumidor y desmitificar el vino, acercarlo porque, al final, –reflexiona– todo lo que sea dar a conocer nuestro mundo es bueno». «Tendría-

mos que entender que nuestra competencia no está en las otras bodegas, sino en la cerveza», remacha.

En este sentido, el director técnico de Eguren Ugarte llama a atraer a los nuevos públicos con vinos «más fáciles de beber» como los tres jóvenes que llevarán a la feria, que, a su juicio, suponen «la entrada a otro tipo de productos, más complejos». «En los últimos años se está percibiendo un aumento, diría que exponencial, en el consumo de vino blanco y eso es muy positivo para nosotros», evidencia.

Sobre la cosecha, el enólogo reconoce que «éste ha sido un año para olvidar». «Ha venido una cosecha muy buena, pero corta. Creo que nadie ha conocido un año tan caótico y tan complicado». Pero como en el gremio siempre encuentran razones para brindar, hasta en la adversidad, se consuela al vaticinar que «los de este año van a ser vinos muy potentes, muy afrutados y muy sanos».