

Al VinoFest le sucede lo mismo que al producto que le da su nombre: mejora con los años. Con un total de 11 ediciones y 21 bodegas participantes, este evento mantiene el ADN de sus inicios, ya que la respuesta de los asistentes es muy positiva (alrededor de 2.000 personas). Durante los días 12 y 13 de abril se abrió un espacio en Baluarte que tenía como objetivo llegar al público joven porque "parecía algo de expertos y no hay nada más popular que el vino", señaló **Elena Arraiza**, gerente del Consejo Regulador de D. O. Navarra.

Todo comenzó hace 13 años con la intención de "desmitificar el consumo del vino. Mucha gente pensaba que para pedir una copa había que tener un máster en Enología. Se había complicado mucho la comunicación en el vino", contó. Animados por esta situación, el Consejo Regulador creó un salón que abriera el acceso al consumidor con carácter festivo para que fuera accesible para todos los públicos y, sobre todo, para que siempre se pudiera volver al espacio: "Tenemos a asistentes que llevan viniendo durante 11 ediciones. Ya casi contamos con una generación VinoFest", bromeó. Además, otro de los aspectos que quisieron tener en cuenta era la relación, mucho más inmediata, entre clientes y bodegueros: "No hay que olvidar que detrás de las mesas se encuentran quienes elaboran los vinos y van a contar sus historias. Eso es muy importante porque se humaniza lo que consumimos", sentenció.

Los pasillos se llenaron de gente que compartía sus vinos entre risas. Las copas se agitaban y se daban pequeños sorbos para notar los sabores. Cada asistente destacaba alguno de los establecimientos. La **Bodega Liédena** era uno de los nombres que más sonaban. Surgió en 1939 como una cooperativa que producía para otros, pero desde hace diez años se dedica al embotellamiento de Ledea, su marca. "Apostamos por la *chardonnay* y la *gamacha*, que es la variedad que, hasta hace no mucho, solo existía en la comarca de la Baja Montaña y es la que hemos cultivado desde siempre", explicó **Miguel Ángel Vicente**, gerente de la bodega. Para él, la presencia de la bodega en el VinoFest es muy positiva, ya que es un activo inmaterial que se trasladará a las futuras ventas, pero "esto es un espacio especialmente beneficioso para el cliente que viene aquí a catar vinos y pasar el rato. No hay nada mejor que eso", concluyó.

También hubo curiosos que asistieron con la intención de probar por primera vez vinos ecológicos, como los de **Azul y Garanza**, bodega originaria de Carcastillo. La joya de la corona es el denominado Desierto, que tiene su historia recogida en el sur de Navarra; concretamente en las Bardenas Reales. "Este vino se saca de una única viña en la que se trabaja con *cabernet sauvignon* y tiene 18 meses en barrica de roble francés", comentó **Silvia Grijalba**, trabajadora de la bodega. Gran parte del mercado de esta bodega se encuentra en Estados Unidos, donde tiene bastante popularidad el vino ecológico, pero "cada vez tiene más pre-



El espacio del Baluarte destinado al VinoFest se encuentra a rebosar de gente, en la que destaca la presencia del público joven.



Algunos de los aficionados a esta bebida prueban una variedad de vino blanco.

“Generación VinoFest”

EL CONSEJO REGULADOR ORGANIZA SU UNDÉCIMA Y EXITOSA EDICIÓN, CON LA PARTICIPACIÓN DE 21 BODEGAS DE NAVARRA

Un reportaje de Izaro Díaz Fotografía Javier Bergasa

sencia en España", aseguró.

Por otro lado, **María Arbonies** se dedica a la parte comercial y administrativa de **Bodegas Lezaun**, un negocio que llevan su marido y su cuñado y que, desde hace más de 25 años se dedica a la agricultura ecológica. "Formamos parte de la cuarta generación. En 1987 Edorta y Raúl ampliaron la bodega, localizada en las faldas de la sierra Urbasa-Andía, y se metieron de fondo en el proyecto" que también cuenta con un asador y diversas actividades turísticas. Desde hace doce años su Lezaun tempranillo se lleva el mejor tinto joven de Navarra: "Algo bien estaremos haciendo, ¿no?", dijo entre risas.

Flavia Olimpia fue la creadora de la cooperativa Vinos Artajona, en Cáseda. Actualmente, **Bodegas Olimpia** recuerda a la mujer que comenzó con todo hace más de 80 años. **Josetxo Olasagasti**, comercial de la bodega, mencionó que el vino que más destaca es el rosado, aunque "todos son de una calidad excepcional", comentó orgulloso. Asimismo, se mostró feliz con lo que estaba viendo en el VinoFest: "Es muy bueno mostrarse al público y que vean cómo trabajamos", concluyó.

En cuanto a los asistentes, son muchos los que repitieron de un año a otro; los que están creando la VinoFest. **Ricardo** es tan aficionado del vino que en su casa tiene su propia bodega. "Cada año recojo los vinos de las bodegas que más me gustan. Hay mucha producción y no llego con todos, pero lo intento", bromeó. También, recordó que antes los vinos eran más básicos, pero "ahora los enólogos juegan mucho con la química; con distintos tipos y composiciones. Es muy importante que no se hagan vinos planos porque ese es el truco para que todos los públicos puedan tener sus preferencias".

Finalmente, **Ione Baranda**, **Irene Albero** y **Oihane Solano** aprovecharon que su amiga, **Eva Guardia**, estudiante Vitivinicultura para que les pudiera explicar todo sobre cada uno de los vinos. "Nuestro favorito ha sido el vino blanco de San Martín de Unx. En la botella se veía un elefante rosa. Nos ha llamado la atención solo por eso, pero cuando lo hemos probado... una maravilla", confesó Ione. Las cuatro consideraron que este evento es una forma de dar a conocer las novedades de las bodegas y que sirve como altavoz para algunos negocios más pequeños: "Se les abren las puertas a un mercado que es muy fiel". ●