

Baluarte acogió durante la tarde del viernes y la jornada del sábado la décima edición de Vinofest, la feria que pone en valor los vinos de la D.O. Navarra. Este año se ha buscado especialmente introducir al público más joven en la industria vinícola

## 'D.O.' DE PECHO DEL VINO NAVARRO

JAVIER ESTÉVEZ  
 Pamplona

**A**mal tiempo, buen vino. En torno a 1.700 personas, según la organización, se refugiaron del frío y la lluvia de Pamplona durante la tarde del viernes y la jornada del sábado en Baluarte, donde se celebró la décima edición de Vinofest. Veintidós bodegas pertenecientes a la Denominación de Origen Navarra participaron en una feria cuyo objetivo principal consistió en acercar la industria del vino al público más joven, disociándola asimismo del "esnobismo" y la "pedantería", en palabras de Óscar Sainz Sáez, director comercial de Bodegas Irache.

"Hace quince años comenzamos a trabajar con fuerza en recuperar a la gente joven porque venía una generación totalmente desconectada del vino", aseguró Elena Arraiza Armendáriz, presidenta del Consejo Regulador de la D.O. Navarra, quien detalló la principal razón de esta desconexión: "El sector se había alejado mucho de los códigos de los jóvenes. Antes parecía que para pedir un vino en un bar había falta tener un máster en Enología". Sainz, en cambio, puso en valor la capacidad de la industria cervecera para ocupar los espacios que anteriormente pertenecían al vino: "Los anuncios de cerveza reflejan de manera habitual momentos de felicidad con los amigos, algo que el mundo del vino no ha sabido trasladar todavía a la publicidad. También se asocia cada vez más la cerveza a la comida, un terreno que hasta hace no mucho tiempo dominaba el vino". Debido al escaso éxito de la industria vinícola a la hora de comunicar sus valores de manera adecuada durante los últimos años, la D.O. pone ahora especial énfasis en la "desmitificación" del vino, un cometido que Arraiza sintetizó de la siguiente manera: "Saber de vino es saber qué vino te gusta. Punto".

Y pocas personas tienen más claro cuál es su vino preferido que Iñigo García Etxeberria: "Yo soy de tintos". "Hemos venido a la feria porque nos da la posibilidad de probar diferentes vinos a un módico precio, los quince euros que cuesta la entrada", explicó García. Vanessa Urdiroz Castillo, que visitó la feria junto a García, apostilló: "No solamente es beber todo lo que quieras por quince euros, sino conocer el proceso, la marca y la diferencia entre vinos". Sobre la misma idea incidió Javier Simon Losantos: "Esta feria es una oportunidad de disfrutar



1.700 personas disfrutaron de los vinos ofertados por 22 bodegas pertenecientes a la D.O. Navarra.

JESÚS CASO



Los productores aprovecharon para detallar las cualidades de sus vinos a los asistentes.

JESÚS CASO

de diferentes vinos y entender cómo funcionan las bodegas".

### Propuestas distintivas

Aunque este año están vendien-

do una cosecha de vino rosado "espectacular", el producto más demandado en el stand de Bodegas Irache fue el vino tinto, distinguido en 2021 y 2022 por la Cofradía del Vino como Mejor

Vino Tinto Roble de Navarra. Además de al galardón, Sainz asoció el éxito de su vino tinto a un novedoso juego de temperaturas: "Quiero demostrar que se puede tomar el mismo vino a

dos temperaturas distintas, tanto del tiempo como frío. A la gente hay que entretenerla, no explicarle cuántos meses de barrica tiene un vino o cómo ha sido cosechado".

En Bodegas Azul y Garanza están comprometidos con el medioambiente. Es tan importante la calidad del producto final como el respeto al entorno durante el proceso de producción. Con esta filosofía en mente rehuyen del uso de pesticidas, herbicidas y fungicidas, apuestan por los productos con base de azufre y trabajan con viñas de biodiversidad. "Dedicamos un cuarenta por ciento de nuestro viñedo a bosque, y hemos plantado árboles, frutales, arbustos y plantas aromáticas", desglosó Fernando Barrena Belzunegui, copropietario de la empresa. "Queremos tener un viñedo que sea más un bosque o un jardín que una viña", continuó. De esta manera, atraen insectos que polinizan la viña y transportan levadura natural, evitando así el empleo posterior de levaduras químicas. "Nuestras viñas de biodiversidad son viñas llenas de vida", resumió Barrena.

