

n°65. alea 2004

euskal erxeak

El vino y sus templos



Marqués de Riscal



Bodegas Ysios



Bodegas Baigorri



Bodegas Baigorri

Bodegas Ysios



AURKIBIDEA / SUMARIO



euskal
etxeak

n° 65. alea - Año 2004. urtea

EGILEA / AUTOR

Eusko Jaurlaritzaren Kanpo
Harremanetarako Idazkaritza
Nagusia
Gobierno Vasco-Secretaría
General de Acción Exterior

C/ Navarra, 2
01007 VITORIA-GASTEIZ
Teléfono: 945 01 7900
euskaletxeak@ej-gv.es

ZUZENDARIA / DIRECTOR

Josu Legarreta Bilbao

KOORDINAKETA ETA IDAZKETA

A. Zugasti (ELEA Komunikazioa)

ARGAZKIAK / FOTOGRAFIAK

Archivos Lehendakaritza

ARGITARATZAILEA / EDITOR

Eusko Jaurlaritzaren Argitalpen
Zerbitzu Nagusia
Servicio Central de Publicaciones
del Gobierno Vasco

DISEINU ETA MAKETAZIOA

Oihana Pagola (Didart)

INPRIMATZAILEA / IMPRESIÓN

XXXXXXXXXXXX

ISSN: 1579-4210

GAURKO GAIAK / ACTUALIDAD:

Paseo por la Euskadi vitivinícola

- 3 • Aurkezpena** Gonzalo Sáenz de Samaniego, Consejero de Agricultura y Pesca del G.V.
- 4 • El vino en números**
- 6 • Entrevista a Patxi Antón**, director de ABRA
- 8 • Mikel Garaizabal**, ganador del Premio Gourmand 2003
- 10 • Araba, su viñedo y sus vinos**, por Tatus Fombellida, sumiller.
- 12 • Los nuevos templos del vino**



Bodegas Ysios.

ERREPORTAJEAK / REPORTAJES

- 16 •** Tras la ruta ballenera de los vascos en Canadá
- 18 •** Un país en marcha: Bilbao, sede de la II Cumbre Mundial de Ciudades y Autoridades Locales sobre la Sociedad de la Información
- 20-21 •** Euskaditik: La Schola Cantorum Coralina de Cuba consigue cinco



Pedro Miguel Etxenike

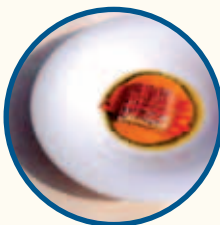
- trofeos en el Certamen Coral de Tolosa. • La Ley para la Igualdad establece normas para la intervención de las Administraciones Públicas
- 22 •** Entrevista a Pedro Miguel Etxenike, Presidente del Donostia International Physics Center
- 25 •** Gaztemundu 2004. Christian Nelson Larraburu, Emiliano Martín Caruso, Raúl Tolosa, María Natalia Hormazabal

EUSKAL ETXEAK / ETXEZ ETXE

- 27 •** Visita del Lehendakari Juan José Ibarretxe a Argentina.
- 29 •** Uruguay celebró la primera fiesta nacional de los vascos

S@REAN / EL TXOKO EN LA RED

- 30 •** Cartas



GASTRONOMIA

- 31 •** Fernando Canales [Restaurante Etxanobe]
Lasaña de anchoas en emulsión de tomate

Aurkezpena

Presentación

GONZALO SÁENZ DE SAMANIEGO

Consejero de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco



La capacidad de un pueblo para superar los retos que constantemente se le

plantean y para avanzar hacia la modernización y el bienestar de su ciudadanía, se demuestra especialmente en su habilidad a la hora de aprovechar las sinergias. Y una de esas alianzas, quizá sorprendente pero sin duda hermosa, ha sido la decidida apuesta de las bodegas vascas por hermanar el vino y el arte en los últimos años. Lo primario y lo cultural se han dado la mano con un acierto admirable, y las firmas que han apostado por crear bodegas con el sello de arquitectos de prestigio internacional, han dado una imagen exterior de sus bodegas hasta ahora desconocida demostrando con ello, no sólo su sensibilidad, sino su capacidad para adaptarse a los nuevos tiempos.

Y es que estamos ante un sector que arriesga y se moderniza. Euskadi produce y vende actualmente más del doble del vino que hace diez años. Además, la apuesta decidida del sector y las instituciones por los vinos de calidad hacen que en este momento se comercialice una proporción mayor de vinos de crianza en bodega, es decir crian-

El vino y el arte se dan la mano en Euskadi

zas, reservas o grandes reservas, que generan un mayor valor añadido. Por este motivo, el valor económico obtenido por el sector vitivinícola de Rioja Alavesa se ha incrementado notablemente. Las repercusiones de esta realidad en la economía y el modo de vida son fácilmente constatables en cualquier visita que se realice hoy a la Comarca o los pueblos de Rioja Alavesa, cuyas calles y bodegas han tenido una transformación asombrosa durante la última década. Los grandes nombres de la arquitectura mundial, Frank Gehry y Santiago Calatrava entre otros, han diseñado bodegas para importantes firmas de Rioja Alavesa. El resultado es un paisaje salpicado por edificios que son auténticas obras de arte, cuyos diseños exponen los museos más prestigiosos, y que sin duda aportan un valor turístico de pri-

mer nivel a esta zona de Euskadi.

Hoy hacemos muy buenos vinos. Hacemos incluso algunos vinos extraordinarios, que se premian en concursos o catas internacionales entre los grandes vinos del mundo. Y creo que todos los que trabajamos en la vitivinicultura vasca somos conscientes sobre cuál es nuestro reto: consolidarnos entre las

mejores áreas vitícolas del mundo, y ser reconocidos como tales.

Contamos con condiciones naturales, saber hacer, "oficio" y gente preparada como nunca, y aunque los mercados son difíciles esperamos que sepan seguir apreciando el Rioja Alavesa y los buenos txakolis, es decir los vinos de Euskadi. Vamos a continuar por este camino y conseguiremos que los aficionados al vino y los buenos restaurantes del mundo, tengan vinos de Euskadi en sus mesas. Pero también pensamos que la apuesta decidida de las bodegas vascas por enmarcar su trabajo en proyectos arquitectónicos de gran calado, es un valor añadido que demuestra capacidad de innovación, de marketing y abre una ventana para que la Rioja Alavesa se considere también un referente turístico único.



El vino en números

Ardogintzak gorakada handia bizi du azken urteotan Euskal Herrian. Produkzioak eta salmentek gorantz jo dute eta horren ondorioz munduko leku askotan da ezaguna euskal ardoa, batez ere Arabako Errioxako kupeletatik ateratzen dena. 2.000 lagun baino gehiagok egiten dute lan 270 milloi euro mugitzen dituen sektore honetan.

El sector vitivinícola en Euskadi ha conocido en los últimos años un impulso en cuanto a producciones y ventas de tal magnitud que lo convierte en el más dinámico y reconocido internacionalmente dentro de la industria agroalimentaria vasca. La producción de uva, vino y txakoli supuso en el ejercicio de 2003 un total de 270 millones de euros. Mantiene 2.017 empleos directos, según datos del Departamento de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco referidos a 2002, lo que equivale a un 12'68% del personal que trabaja en el sector agroalimentario vasco, que asciende a 15.910 empleados. En estos empleos directos no se han tenido en cuenta los aproximadamente 2.000 trabajadores que en la época de la vendimia y de forma temporal se dedican a recoger uva.

En 2003, Rioja Alavesa produjo 79.724.174 litros de vino, lo que supone un 27% del total del vino con De-

nominación de Origen Rioja. Un total de 71.995.520 litros se comercializaron en 2003, de ellos 54.890.941 litros fueron destinados al mercado interior y 17.104.579 litros, al mercado exterior. Hace sólo cinco años, se comercializaron 56.435.072 litros. De ellos, 39.682.979 se colocaron en el mercado interior y el resto, 16.752.093, en el exterior.

El crecimiento de estos últimos años ha estado acompañado de unas añadas que obtuvieron las calificaciones de "excelente" en los años de 1994, 1995 y 2001; "muy buenas" en los ejercicios de 1996 y 1998 y "buenas", durante los años de 1993, 1997, 1999 y 2000. El vino joven, mayoritario antaño en esta comarca, ha dado paso a caldos crianza, reserva y gran reserva, que ya suponen cerca del 50% de la producción total y que generan un mayor valor añadido y más reconocimiento social.

El txakoli también multiplica su producción

Las tres zonas con Denominación de Origen –Arabako Txakolina, Bizkaiko Txakolina y Getariako Txakolina– también han multiplicado la producción de txakoli cada año. Así, en Bizkaia se recogieron alrededor de un millón de kilos de uva –un 30% más que en la vendimia de 2002– con los que se obtuvieron 725.000 litros. En la tercera cosecha desde su declaración como Denominación de Origen, Arabako Txakolina extrajo



Municipios de Rioja Alavesa	Bodegas	Productores de txakoli	
Baños de Ebro	25	Bizkaia	70
Cripán	2	Álava	37
Elciego	18	Gipuzkoa	17
Elvillar	13		
Labastida	12		
Laguardia	48		
Lanciego	17		
Lapuebla de Labarca	41		
Leza	6		
Moreda	1		
Navaridas	11		
Oyon	7		
Samaniego	13		
Villanueva de Álava	43		
Yecora	4		

195.000 litros de caldo. En Gipuzkoa el aumento se produjo en torno al 40% con respecto al 2002.

En la última década la superficie dedicada a la plantación de viñedos en la Rioja Alavesa ha pasado de las 8.039 hectáreas a las 12.726, según datos del Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Rioja, lo que equivale a un incremento del 58,30%. La destinada a los txakolis de Álava, Bizkaia y Getaria es de 400 hectáreas.

Entre los quince municipios de Rioja Alavesa se contabilizan 261 bodegas asociadas a la Denominación de Origen Calificada Rioja. La mayor concentración se da en Laguardia con 48, Villanueva de Álava con 43 y Lapuebla de Labarca con 41.

Los principales compradores de vinos de Rioja son Reino Unido, Alemania, Suiza, Estados Unidos, Suecia, Holanda, Dinamarca, México, Noruega y Francia. En los últimos años se ha producido un aumento continuado en la demanda de Rioja, tanto en Estados Unidos como en México, y la exportación al resto de los países citados ha sido prácticamente la misma, con algunas oscilaciones. Francia es el único de estos países europeos que aumentó en 2003 el nivel de importación de vinos de Rioja con respecto a año anterior.

Con respecto al consumo de vino en el mercado estatal, según el Informe Anual del MAPYA "La alimentación en España" correspondiente al año 2002 (último hasta la fecha), en el capítulo correspondiente al consumo de bebidas alcohólicas, se constata que aunque el consumo total de vino (en litros, por persona y año) ha descendido un 3% respecto al año anterior, los vinos de Denominación de origen han aumentado un 1% durante ese año. Durante 2002 el consumo de vinos con Denominación de Origen ha supuesto un

27% del consumo total de vinos (vino de mesa, espumosos...). Sin embargo, si se analizan los precios se ve que la tendencia es la contraria: el precio de los vino con Denominación de origen ha descendido un 1'5%, mientras que el del vino en general ha aumentado un 5%.

LITROS COMERCIALIZADOS DE RIOJA ALAVESA EN 2003		
Divididos por categorías según su envejecimiento		
Sin crianza	27.496.248	litros
Crianza	29.147.449	litros
Reserva	12.981.098	litros
Gran reserva	2.370.725	litros

Total	71.995.520	litros

GLOSARIO

Crianza: vino que tiene dos años naturales como mínimo y que ha permanecido uno de ellos en bodega.

Reserva: vino tinto que ha tenido una crianza de tres años en bodega y de ellos, uno ha permanecido embotellado. También es el vino blanco o rosado que ha tenido como mínimo una crianza de seis meses en bodega y otros 18 meses en bodega.

Gran reserva: vino tinto que ha tenido una crianza de dos años como mínimo en bodega y otros tres en botella; vino blanco con seis meses como mínimo en bodega y el resto hasta completar los cuatro años en botella; cava que ha tenido un proceso de crianza superior a 30 meses.



PATXI ANTON, *director de ABRA*



«La Denominación de Origen Calificada Rioja es símbolo de garantía y prestigio»

ABRA elkartea Arabako Errioxako ehun bodegek osatzen dute. Amankomunean dituzten interesak eta komertzializazio lanak bultzatzeko sortu zen duela hamalau urte. Guztira 70 milloi litroko produzioa sortzen da Arabako mahastietatik eta Laguardian kokatua dagoen elkarteko presidente dugu Patxi Antón arabarra.

Un centenar de bodegas de la Rioja Alavesa conforman ABRA, una asociación creada para defender sus intereses y aunar esfuerzos en la difícil tarea de elaboración y comercialización del vino. Su director, Patxi Antón, explica los objetivos y los planes de futuro de los bodegueros de esta comarca vasca que produce una media de setenta millones de litros al año.

¿Cuál es la situación de Rioja Alavesa dentro del panorama vitivinícola vasco?

Rioja Alavesa es un enclave geográfico totalmente estratégico desde el punto de vista no sólo socio-político-cultural sino también desde una visión comercial, pues sobre una extensión de trescientos km² se vienen a producir aproximadamente –dependiendo del año– en torno a setenta millones de litros de vino en su mayoría tinto de la extraordinaria variedad "tempranillo". Un microclima propicio y un suelo arcillo-calcáreo unido al buen hacer de nuestros vitivinicultores convierten a esta comarca alavesa en un foco de vinos de alta calidad cuyo volumen de producción anual aporta más del noventa por ciento de la producción de vino en Euskadi. Soy de los que piensa –y lo digo con conocimiento de causa– que Rioja Alavesa produce excelentes vinos, de los mejores a nivel internacional, y me baso en buena parte en los motivos expuestos.

¿Qué le aporta a Rioja Alavesa su pertenencia al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja?



La Denominación de Origen Calificada Rioja fundada en 1925 es símbolo de garantía y prestigio por su reconocido renombre. Por ello es justo reconocer que aporta un cierto brillo dentro del panorama vinícola, si bien no es menos cierto que la privilegiada ubicación de Rioja Alavesa hace que esta subzona de la Denominación destaque. La Denominación Rioja comprende las Comunidades Autónomas Vasca, Riojana y Navarra y en su seno puedo garantizar que la convivencia es óptima, si bien cada cual defiende legítimamente los intereses que representa.

¿Cuáles son los orígenes de ABRA, la asociación que usted dirige y que acaba de alcanzar la cifra histórica del centenar de bodegas agrupadas?

La Asociación de Bodegas de Rioja Alavesa surgió en 1990 de la mano de poco más de media docena de bodegas de pequeño tamaño y corte familiar. Fijó su sede en la localidad de Laguardia, auténtico punto neurálgico de la comarca, y ha ido creciendo paulatinamente hasta alcanzar la cifra récord de cien asociados. Inicialmente, los objetivos se centraron en la mejora de la producción y de la calidad de nuestros vinos. A estos objetivos se han sumado otros como la promoción, en torno a la cual hemos organizado multitud de actividades y eventos; la formación basada en charlas y cursos; la Investigación y Desarrollo (I+D); la creación de un Comité de Cata; la presencia en los Multimedia a través de nuestra página web y la tienda virtual en Internet; la representación institucional en todos los ámbitos y la ampliación de mercados activando consorcios para la exportación.

«Gure helburua eta eguneroko lana hitz bakarrean labur daitezke: kalitatea. Horretaz aparte, produkzio sistema eta formakuntza garrantzi handikoak dira epe laburrean kalitate maila altuenetara iritsi nahi badugu»

Hablando de mercados, ¿qué países aprecian más los vinos de Rioja Alavesa?

Los índices de venta señalan sobre todo a Reino Unido y Alemania en Europa y a Estados Unidos y México en América. Otros países de la Europa del Este empiezan a importar cada vez más nuestros vinos de Rioja Alavesa.

¿ El futuro, por lo tanto se presenta de forma prometedora para este sector?

Nuestra decidida apuesta por la calidad desde un control y cuidado exhaustivo de la producción, unido a una óptima y actualizada formación de nuestros vitivinicultores atentos

siempre a las nuevas técnicas, darán sus frutos pronto y me atrevo a decir que, si bien ahora se están haciendo vinos extraordinarios, a medio plazo en Rioja Alavesa se van a alcanzar altísimas cotas de calidad correspondiendo así al prestigio que tenemos, como corresponde a nuestra obligación.

Una tienda virtual para los vinos de Rioja Alavesa

Los amantes del vino pueden adquirir desde cualquier lugar del mundo caldos de la Rioja Alavesa sin moverse de casa, en la tienda virtual creada por ABRA. El comprador tiene opción a elegir entre más de 400 marcas de las cerca de cien bodegas alavesas agrupadas en esta asociación. El acceso se puede realizar a través de la propia página corporativa de ABRA: www.riojalavesa.com o mediante el dominio www.riojatienda.com



MIKEL GARAIZABAL, *ganador del Premio Gourmand 2003*

*«La Rioja Alavesa
es una de las
mejores zonas del
mundo para
cultivar la vid»*



Goumard Saria ematen duen epai-mahaia munduko lan didaktiko onenaren aipamena eskeini zion iaz "Euskal Herriko ardoak" Mikel Garaizabal ikerlariak egindako lanari. Eusko Jarlaritzako Nekazaritza eta Arrantza Sailak bultzatutako lana da Elorrioko enologo honek idatzi duena eta eskualde bakoitzean ematen den produkzioa eta ardo bakoitzaren desberdintasunak xehetasun handiz azaltzen saiatzen da.

Su libro "Vinos de Euskal Herria", editado en bilingüe por el departamento de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco, ha sido considerado en 2003 la mejor obra didáctica del mundo sobre vinos por el jurado que otorga el Premio Gourmand. Este joven enólogo, nacido en Elorrio, se ha propuesto acercar la cultura vitivinícola a la sociedad y en esta tarea concentra toda su energía como enólogo en una bodega, docente en la Es-

cuela de Hostelería de Gamarra, colaborador en varios medios informativos y como instructor de catas.

El libro realiza un repaso por las denominaciones de origen de los vinos de Euskal Herria, analiza la viticultura, la enología y dedica un capítulo con recomendaciones para aprender a catar vinos. Además, incorpora un útil diccionario creado por él –junto con UZEI– con terminología en euskara, castellano y francés.

¿Un enólogo es un alquimista moderno?

El papel que juega hoy en día un enólogo en el proceso de elaboración del vino poco tiene que ver con el de un alquimista o un mago, porque si la materia prima no es de calidad nunca podrá hacer un buen vino. En tan sólo una década el protagonismo de los enólogos ha crecido mucho. Antes se limitaban a trabajar dentro de la bodega una vez que recibían la uva. Ahora se controla todas las fases y decidimos desde la materia prima hasta la composición del suelo o la orientación de los viñedos; intervenimos en los muestreos de punto de madurez de la uva y en todo el proceso que sigue tras la vendimia. Nos hemos convertido en un elemento clave y



prácticamente todas las bodegas de Rioja Alavesa tienen un enólogo o un asesor propio.

Practique un poco el chauvinismo, como si fuera un auténtico francés, y véndanos los vinos de Euskal Herria.

Para empezar, recomiendo el txakoli, un vino blanco que se debe de tomar al año de su elaboración. Es limpio, con un toque ácido y fresco, que resulta exquisito para el aperitivo y en comidas ligeras. Tanto el Bizkaiko Txakolina, que se produce en Bizkaia, como el Getariako Txakolina de Gipuzkoa o el Txakoli de Araba están avalados por su Denominación de Origen. Los más internacionales son los de Rioja Alavesa, inscritos en la Denominación de Origen Calificada Rioja. Y aquí sí que voy a ser chauvinista pero con argumentos de peso. La Rioja Alavesa, por su ubicación, clima, tipo de tierras, situación y orientación de los viñedos, es una de las zonas más apropiadas del mundo para el cultivo de la vid. Sus tintos son magníficos. Los más conocidos son los de año, elaborados por el método tradicional de Rioja Alavesa y los tintos envejecidos en bodega y botella. Tenemos algunos municipios inscritos en la Denominación de Origen Cava –los alaveses Oion, Laguardia y Moreda de Araba y los navarros Mendavia y Viana– que producen este tipo de vino excelente. Si incluimos a Iparralde, los tintos y blancos de Irulegi, de producción limitada, con mucho cuerpo, son muy apropiados para los platos de caza o carne. En Navarra, donde eran muy apreciados los rosados, en los últimos años se ha pasado a elaborar un vino de calidad y a producir tinto que se ha introducido en Europa.

Un mapa vitivinícola muy completo, pero ¿este sector está bien promocionado fuera de nuestras fronteras?

Se debería promocionar mejor, sobre todo entre la gente joven, que es donde está el futuro. Habría que buscar fórmulas para introducirles en la cultura del vino y tratar de educar paladares para que cambien los hábitos de consumo. Un refresco de cola no te puede sorprender con nada novedoso: simplemente es el re-



sultado de una fórmula química. Sin embargo, detrás de una botella de vino hay un laborioso proceso en el que intervienen muchos factores naturales, geográficos, climáticos, humanos, tradicionales, históricos y también químicos. Estos aspectos y todo lo que significa el vino para nuestras relaciones sociales es lo que deberíamos transmitir a la juventud.

El tinto para la carne, el blanco para el pescado... ¿Siguen siendo válidas estas recomendaciones de toda la vida?

Pueden ser una referencia, pero habría que preguntarse muchas cosas, como por ejemplo, el tipo de pescado que se va a consumir y la forma en que se ha cocinado. No es lo mismo un rape

que una merluza, por sus diferentes texturas, y tampoco es lo mismo la manera de elaborarlo, al horno, en salsa, a la brasa o cocido. Otra cuestión que puede plantearse es de qué clase de blanco hablamos: fermentado en barrica, de año o envejecido. Lo mejor es ir probando y abriendo la mente.

¿Todos los vinos mejoran con el paso del tiempo?

Éste es un mito falso. El poder de envejecimiento lo tienen pocos vinos. El txakoli, por ejemplo, ha de consumirse lo antes posible y los jóvenes tintos también. Los envejecidos pueden mejorar durante cinco o seis años, y esto si es un gran vino. A partir de ese tiempo es complicado mantenerlo en buen estado porque exige unas condiciones difíciles de cumplir.

¿Cuáles son esas condiciones?

Lo más importante es que las botellas se mantengan a una temperatura constante durante todo el año, entre 12 y 14 grados, con una humedad ambiente de 70 a 75%. Hay que colocarlas tumbadas para conseguir que el corcho esté húmedo y de esta forma evitar que entre oxígeno. Es aconsejable aislarlas de productos olorosos, como las cebollas, gasolina, disolventes, etcétera, y tratar de que no sufran las vibraciones que pueden generar aparatos eléctricos como ascensores o lavadoras. La luz y los rayos ultravioletas son sus enemigos.

«Oso ardo gutxik dute ondo zahartzeko ahalmena. Txakolinak eta ardo gazteak lehenbait lehen edan behar dira. 'Zenbat eta zaharrago, ardo hobea' ideia mitoa besterik ez da.»



Araba, su viñedo y sus vinos

TATUS FOMBELLIDA [sumiller]

Tatus Fombellida sumiller ezaguna da, emakumea eta sumiller-a, Euskal Herriko sukaldaritzaren munduan azken hamarkadetako aurpegi ezagun hoietakoa bat. Bere esku egon zen

urte askotan hain gorai patua izan zen Panier Fleuri jatexea donostiarra eta euskal sukaldaritzaren bazterrak astindu zituen sukaldari berrien belaunaldikoa dugu.

No cabe la menor duda de que si queremos encontrar una región que lleva produciendo vinos de contrastada calidad durante muchos decenios, tendremos que buscar en La Rioja. Pero si además de esa calidad, buscamos una identidad propia, una proyección indiscutible y una fidelidad total a una forma de entender el vino al margen de modas pasajeras y gurús omniscientes, tendremos que mirar a la parte Vasca de La Rioja, La Rioja Alavesa.

A lo largo de la margen izquierda del Ebro, y protegido de los fríos vientos del norte por las sierras de Toloño, de la Peña y Cantabria, el viñedo riojano-alavés se extiende en una suave y prolongada pendiente que favorece una máxima insolación de la zona, que por climatología y orografía se muestra ideal para el cultivo de una uva, mayoritariamente tempranillo, que llega a los depósitos de

los bodegueros locales, una vez completado el ciclo, con un hollejo completamente maduro y en estado sanitario absolutamente envidiable.

Las bondades del terreno y el clima que lo acompaña, se traducen en unos vinos plenos, pletóricos, de marcada frutuosidad, una limpieza aromática única y un gran equilibrio, verdadero tesoro de los vinos de la región. Debido a tales características, tradicionalmente, los productores locales han optado por un estilo de vino joven, fresco y de marcado carácter frutal, el clásico "cosechero alavés", probablemente el mejor joven, de maceración carbónica, de los elaborados en el Estado.

Sin embargo, en los últimos años el número de barricas que cruzan el Ebro con destino a las bodegas de la región ha ido creciendo, y con ellas la proporción de vinos de crianza embotellado, con



La cata es comunicación de sensaciones, la cultura enológica es deseable pero no imprescindible para evaluar los vinos por los sentidos.



Los vinos blancos se catan a 9° C, los rosados a 11° C y los tintos a 16° C, aunque tintos ligeros y jóvenes pueden beberse a 14° y otros de guarda a 18°.

resultados absolutamente sobresalientes. No obstante, y a pesar de la paulatina evolución, o revolución, de los métodos de elaboración empleados en la Rioja, lo que en muchos casos ha arrasado con siglos de tradición vitivinícola, en Araba se ha apostado por mantener una personalidad y unos signos de identidad, acogiendo e incorporando a los métodos clásicos aquellas innovaciones tecnológicas que facilitan una elaboración poco intrusiva y un respeto máximo por el carácter del terruño.

Los vinos jóvenes, los destinados a su consumo a corto plazo, acentúan notablemente el carácter de un fruto maduro y de calidad. Son vinos con un claro predominio de aromas primarios, no exentos de complejidad, en los que la fruta, generalmente en forma de bayas rojas y negras, se entrelaza con suaves notas florales que añaden frescura al conjunto. En boca es vivo, mantiene su frescura gracias a una buena acidez bien integrada en un conjunto de moderada carnosidad. Tras su paso, las sensaciones de fruta reaparecen por la vía retronasal dejando un postgusto muy agradable.

Vinos plenos y redondos

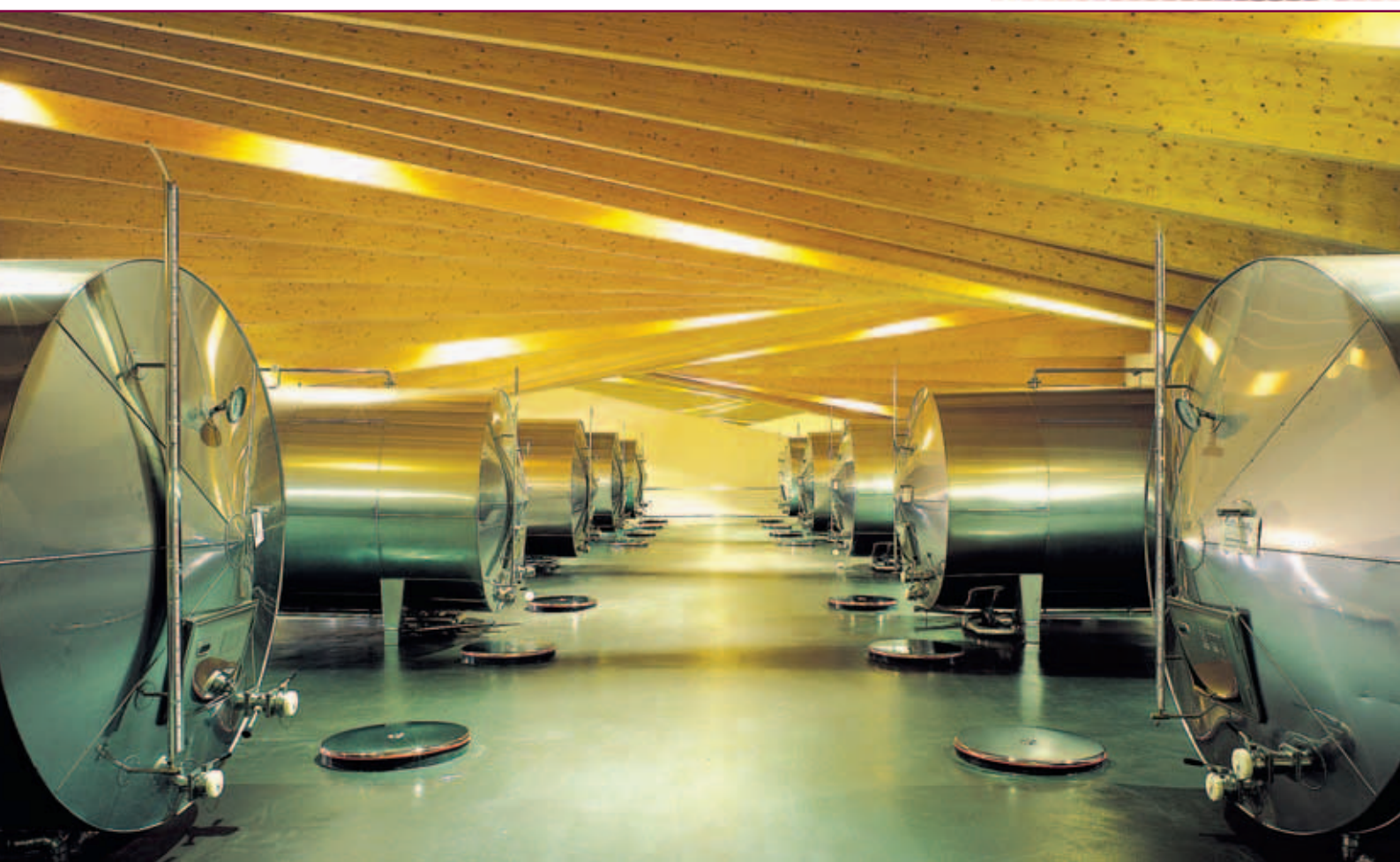
En el escalón de vinos de crianza nos encontramos con algunos de los mejores vinos del Estado: vinos plenos, redondos, con una corp-

lencia y vivacidad sobrada para envejecer noblemente durante muchos años hasta adquirir esa elegancia y complejidad sólo reservada a los más grandes. En nariz se muestran mucho más complejos que los jóvenes, con una evolución y profundidad claramente por encima de la media. Un paso sedoso, pulido sin perder el carácter, nos da cuenta de que estamos ante uno de los grandes, ante un terruño privilegiado que con cariño es capaz de ofrecer vinos míticos, de los que se recuerdan durante mucho, mucho tiempo.

Una botella de buen vino de Rioja alavesa debe estar bien conservada y servida adecuadamente, acompañada de platos que la pongan un valor. También es importante que quienes se sienten a la mesa para catarla se diviertan hablando de su pequeña o gran historia y del placer que les proporciona disfrutar al máximo, no sólo del placer físico que nos produce una botella a cada uno de nuestros cinco sentidos, sino del goce intelectual al poder hablar con conocimiento.

No debemos olvidar que un servicio adecuado es imprescindible para conseguir las mejores cualidades organolépticas y aparte de una buena conservación, la temperatura de servicio debe ser idónea. En general pecamos de beber los vinos tintos calientes.

«Arabako Errioxako ardo on bat ondo zaindutako botela batetan egon beharko litzateke eta bere bereizitasunak apreziatuko dituen janari egokiarekin batera edan beharko litzateke.»



La imagen vanguardista del interior de la Bodega Baigorri va de la mano de la funcionalidad imprescindible en el proceso de elaboración del vino.

Los nuevos templos del vino

Ardogintza ezin esan artea ez denik eta ardoaren dastaketak plazerra sentiarazten ez duenik. Halere, ez gatoz aldizkari honetan gai hauetaz hitzegitera, apostu estrategikoa eta ekonomiko handia dakarren abiada berri baten aipamena egitera baizik. Izan ere, artea eta produkzioa bateratu dituen bodega berrien eraikuntza dugu aztergai erreportai honetan.

Los bodegueros de la Rioja Alavesa no son ajenos al fenómeno de modernización emprendido en casi todas las zonas vitivinícolas del Estado. En los últimos años algunos de estos empresarios se han embarcado en proyectos arquitectónicos -algunos de ellos colosales- que están contribuyendo al desarrollo del enoturismo y a la proyección de la región. Los herederos del Marqués de Riscal contrataron al arquitecto Frank Gehry para transformar la bodega más antigua de la Rioja en un complejo arquitectónico vanguardista y las Bodegas Ysios se dejaron guiar por Santiago Calatrava con el mismo fin. Son los dos ejemplos más llamativos de cómo se puede aunar un oficio tradicional ligado a la tierra con el arte y el diseño del futuro.

A los responsables de la firma Marqués de Riscal les hizo falta algo de tiempo, varias conversaciones y un toque de gracia para que Frank Gehry, creador del Guggenheim de Bilbao, aceptara hacerse cargo del proyecto de modernización de estas bodegas. A alguien se le ocurrió ofrecerle una botella de Riscal con etiqueta fechada en 1929, el año de su nacimiento, y este regalo bienintencionado causó su efecto: tras catar aquel tinto, el arquitecto sintió que no podía negarse a trabajar para alguien capaz de conseguir un milagro en forma de líquido y embotellado.

Una ciudad del vino

Camilo Hurtado de Amézaga, el patriarca de estas bodegas fundadas en el municipio de Elciego en 1860, estaría orgulloso de comprobar que la empresa ha mantenido su carácter pionero e innovador y que lo ha sabido reflejar en el nuevo edificio cuya superficie construida será de 2.765 metros cuadrados. La maqueta de este magno proyecto fue presentada por el propio Gehry el 1 de junio de 2000. En ella se puede apreciar una combinación de los colores que han sido un símbolo en la firma desde sus comienzos: el burdeos por el tinto, el plata por la cápsula que recubre la botella y el dorado por la malla.



Los nuevos templos del vino



La concepción escultórica de la bodega Ysios, obra de Santiago Calatrava, se integra armónicamente en el paisaje rodeado por la Sierra de Cantabria.

Las obras se iniciaron a primeros de 2003 y se espera que finalicen en 2005. El edificio albergará el Hotel Marqués de Riscal The Luxury Collection con capacidad para 44 habitaciones, además de un restaurante para 120 comensales, salas de reuniones y una tienda.

Las formas sinuosas, tan características en los trabajos firmados por Gehry, también serán protagonistas en esta construcción recubierta de 1.600 m² de acero inoxidable y otros 1.800 m² de titanio. El material básico será la piedra revestida de metal que, de este modo, enlazará con la piedra de la antigua construcción. Casi todo el edificio descansa en tres columnas, donde destacan los más de 2.000 metros de voladizos que, a modo de viseras, impedirán la insolación directa. Otro de los elementos destacables es un ascensor de cristal, que bajará desde la superficie hasta el botellero, con capacidad para almacenar tres millones de envases.

El edificio será el eje principal de la Ciudad del Vino, en la que tendrá cabida un centro de investigación y formación enológica, un SPA de vinoterapia, un museo del vino, una biblioteca y todas las infraestructuras propias de una bodega en activo.

Estética innovadora

La Bodega Ysios, situada en la localidad de Laguardia, a los pies de la sierra de Cantabria, pertenece al Grupo Bodegas y Bebidas. Eligió al ingeniero y arquitecto valenciano Santiago Calatrava para liderar su proyecto de modernización del edificio y el entendimiento entre ambas partes no debió de ser costoso, si se tienen en cuenta que los objetivos de la empresa vinícola coinciden con el espíritu de Calatrava. Para comprenderlo, no

hay más que leer la inscripción del Premio Príncipe de Asturias de las Artes que se le otorgó en 1999 por su trayectoria y su "original entendimiento del volumen y el empleo de nuevos materiales y tecnologías en la búsqueda de una estética innovadora".

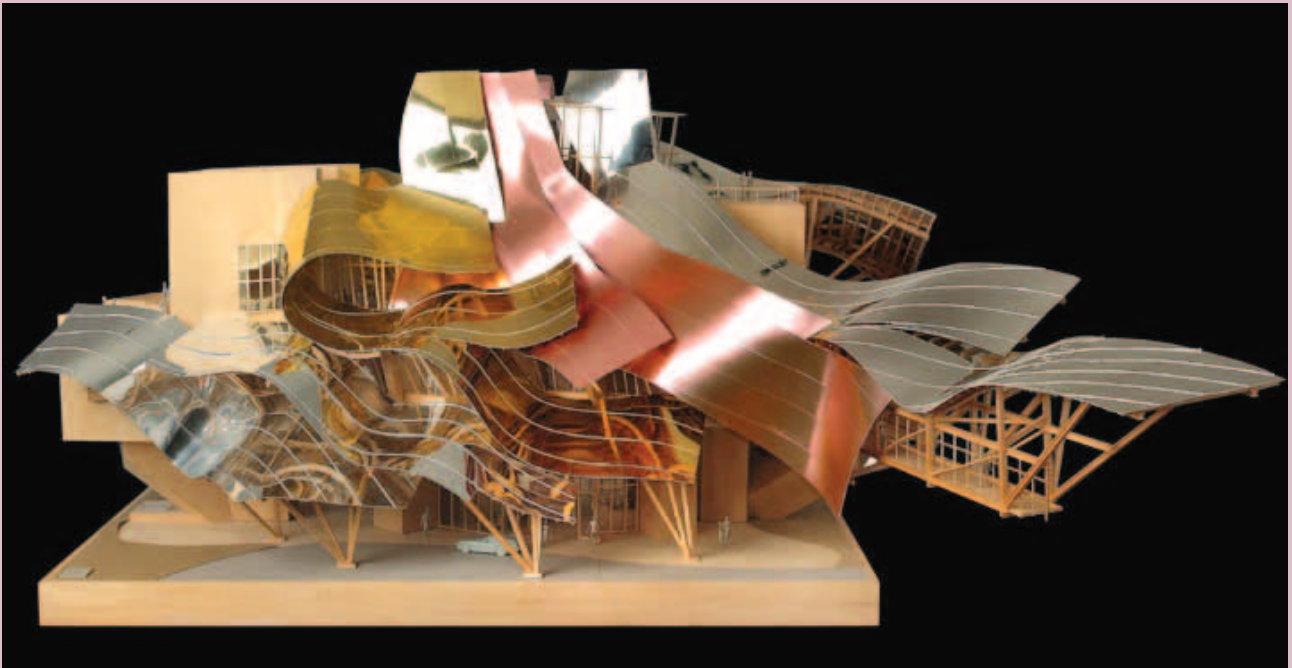
La apuesta de los bodegueros fue a caballo ganador. Calatrava había dejado anteriormente la impronta de su fuerza creadora en obras tan personales como el puente sevillano del Alamillo, la estación suiza de Stadelhofen, el nuevo aeropuerto de Bilbao, o el grandioso proyecto de la Ciudad de las Artes y las Ciencias de la Comunidad Valenciana. Era difícil que defraudara y no lo ha hecho. En la Bodega Ysios ha quedado plasmada su concepción formal, absolutamente escultórica, que no va reñida con la funcionalidad imprescindible en el proceso de elaboración del vino.

Estructuralmente, la bodega se basa en dos muros de hormigón armado, separados por un espacio de 26 metros y revestidos exteriormente por lamas de madera cuperizadas en sentido vertical. El edificio está rematado por una impactante cubierta vestida de aluminio natural que provoca un marcado contraste con la calidez de la madera, material fundamental en todo el conjunto. Las vigas de madera laminada que se apoyan sobre los muros laterales dan la impresión de ser una bandada de pájaros levantando el vuelo. La fachada sur del edificio se refleja en un estanque construido con trencadís (azulejos partidos), un elemento muy presente en las obras de Gaudí, arquitecto al que Calatrava admira mucho.

Los 8.000 metros cuadrados de construcción no pasan desapercibidos en medio de una parcela que ocupa



Los nuevos templos del vino



El edificio proyectado por Ghery para Marqués de Riscal albergará el Hotel Marqués de Riscal The Luxury Collection.

72.061 metros cuadrados, más de la mitad cubiertos por viñas.

Estos dos ejemplos arquitectónicos punteros son los más llamativos de la Rioja Alavesa y constituyen en sí mismos una atracción turística, pero hay otros bodegueros que han realizado importantes inversiones con el fin de mejorar el proceso de producción del vino.

Philippe Mazières, arquitecto de bodegas

También en el municipio de Laguardia se halla la Bodega Villa Real de la firma CVNE, la Compañía Vinícola del Norte de España, que ha podido celebrar sus 125 años de existencia con el premio concedido por la Feria Expobois de Francia en la categoría de "estructura" a sus nuevas instalaciones, obra del arquitecto francés Philippe Mazières. Su amplia trayectoria en proyectos de este tipo realizados para las bodegas de Burdeos, fue suficiente aval para que CVNE se dejara guiar por su saber hacer. Su interés principal se centró en que el edificio de 16.000 metros cuadrados respetara el entorno y quedara fundido con la naturaleza. Partió de una espectacular tina de 56 metros de diámetro por 16 de alto y conjugó materiales como el hormigón, la madera y el acero. El resultado es toda una innovación plástica.

Una caja de cristal

Las Bodegas Baigorri, situadas en la localidad de Samaniego, ha construido un singular proyecto firmado por el arquitecto Iñaki Aspiazu del que tan sólo se insinúa desde el exterior una gran caja de cristal que sirve de acceso a las instalaciones. Todas ellas ocupan

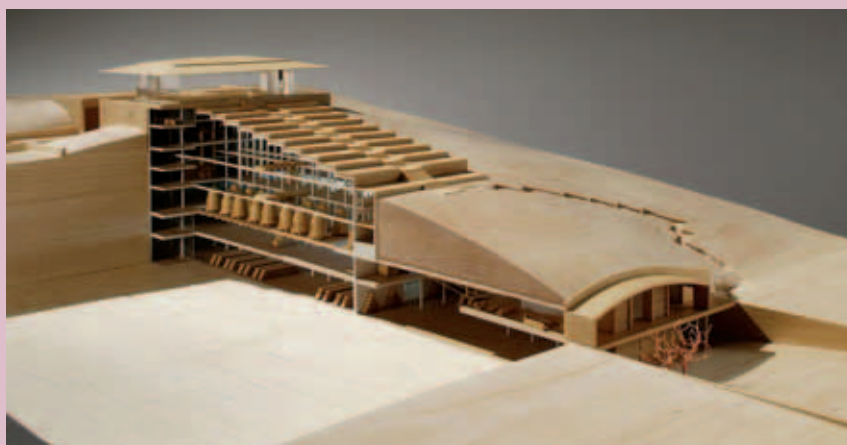
14.000 metros cuadrados bajo tierra, en distintos niveles unidos entre sí por unas rampas de suave pendiente que proporcionan continuidad al espacio y evitan las barreras arquitectónicas. Junto a la nave de barricas, una zona abovedada acoge la sede social de la bodega. Su creador, el arquitecto guipuzcoano asentado en Vitoria-Gasteiz, ha querido que el vino siga su curso natural de elaboración de acuerdo con la gravedad de la tierra y para ello ha evitado todo tipo de elementos mecánicos, como bombas y tolvas, que puedan dañar la uva y los caldos.

El encanto de lo antiguo

Frente a estas bodegas del siglo XXI, otras aportan el interés histórico de sus construcciones. Es el caso de la Granja Nuestra Señora de Remelluri, edificada en el término municipal de Labastida, que ya en el siglo XIV aparece como dependiente del monasterio de Toloño, en la que sus monjes Jerónimos trabajaban la tierra con cultivos de cereales y viñedos. Esta finca de 150 hectáreas, de las cuales 100 están ocupadas por viñedos, proporciona numerosos datos sobre poblamientos de la zona que demuestran la antigüedad del cultivo de la vid en esta comarca. Esta bodega histórica posee suficientes encantos como para ser visitada: una necrópolis con más de 300 enterramientos antropomorfos correspondiente al primitivo poblado alto-medieval de Remelluri; un antiguo lagar de vino tallado en la roca; una estela discoidal con una inscripción del final de la Edad de Bronce; un museo donde se exhiben materiales arqueológicos hallados en la finca, grabados, mapas, láminas... La visita puede culminarse en la ermita de Santa Sabina, en la que el pintor guipuzcoano Vicente Ametztoy invirtió cinco años de su vida para dejar en



Los nuevos templos del vino



Vista exterior de Bodegas Baigorri sobre la imagen de la maqueta en la que se aprecia el interior.

**Bilboko Guggenheim
Museoa diseinatu zuen
Frank Gery arkitektoa
edota Calatrava
valentziarraren
sinadura dute azken
urteotan eraiki diren
bodega berriek.**

ella su arte en forma de paraíso terrenal rodeado de los santos Eulalia, Sabina, Cristóbal, Ginés, Esteban y Vicente.

El enoturismo avanza con fuerza

Otras bodegas han sabido acoplarse al fenómeno del enoturismo, que en la Rioja Alavesa avanza con gran fuerza desde hace una década, y han visto en él una manera de conjugar su actividad de siempre con una oferta hostelera mimada y dirigida a quienes buscan un acercamiento a la naturaleza. Esta fórmula, muy extendida en otros países vitivinícolas como Italia o Francia, empieza a contar con la iniciativa de los bodegueros de la zona, que se han dado cuenta de lo rentable que resulta dar a conocer su oficio y modo de vida.

En la actualidad, la mayoría de las bodegas de Rioja Alavesa se pueden visitar si se solicita previamente una cita. Algunas, además de los recorridos guiados, organizan catas y cursos acelerados para los interesados en introducirse en la enología. Otras han abierto restaurantes en sus instalaciones, como Viñas Salceda y Bodegas Murua en la localidad de Elciego; Bodegas Palacio en Laguardia; Bodegas Varal en Baños de Ebro o Alejandro Grijalva en La-

puebla de Labarca. También hay quien ha reunido amorosamente herramientas, maquinaria y utensilios de su propio oficio y ha ordenado las piezas en un pequeño museo, como el de Martín Bujanda en su vieja bodega restaurada en Oyón o el instalado en las Bodegas Valdelana en Elciego, que también cuenta con un pequeño hotel.

Viña Izadi es una bodega joven de Villanueva, con menos de veinte años de vida, cuyos propietarios decidieron en marzo de este año combinar la elaboración de vinos con una nueva

actividad que incluía la inauguración de un hotel con encanto, un restaurante en el que ofrecer gastronomía de la zona, además de las tradicionales visitas guiadas a los viñedos y bodegas y una cata donde el visitante se iniciara en los secretos del vino.

El edificio histórico de Bodegas Palacio, construido en el siglo XIX en el municipio de Laguardia, dejó de cumplir sus funciones en 1973, al ser sustituido por otro más moderno y con mayor capacidad para almacenar el vino. Estuvo vacío y abandonado hasta que en 1991 se convirtió en un soberbio hotel con doce habitaciones bautizadas con nombres de uvas: tempranillo, cabernet, viura, merlot... y decoradas con muebles antiguos. Frescos alegóricos del vino firmados por el pintor local Juan José Novella han quedado en las paredes de la sala de depósitos.

Los huéspedes pueden realizar recorridos guiados por el botellero antiguo, donde se guardan ejemplos de las mejores añadas; tienen la oportunidad de realizar catas y de apuntarse a un curso intensivo que se organiza un fin de semana al mes. El hotel se complementa con un restaurante en el que se puede degustar la gastronomía riojana.

Selma Barkam ikerlari amerikarrak irekitako bidetik jarraituz, Gipuzkoako historiagile talde bat Terranovara abaiatzen ziren bale-ontzien inguruko ikerketa sakon batetan murgilduta

dabil azken urteotan. XVI. gizaldiko eraikuntza motak aztertzeaz gain, garai haietako bizimoduaren argazki bilakatzen ari da Gipuzkoako zenbait erakundek babestutako ikerketa hau.



Tras la ruta ballenera de los vascos en Canadá

La curiosidad de Selma Barkham, una investigadora anglocanadiense, le llevó a estudiar los posibles rastros en torno a la presencia de los balleneros vascos en la bahía canadiense de Red Bay. Gracias a una beca del Gobierno Vasco comenzó su investigación en los archivos de Oñati. Entre los datos que obtuvo, halló un documento que hacía referencia a un litigio entre un armador y una aseguradora de un barco cargado que volvía hacia Euskal Herria pero que no salió debido a una tormenta que lo precipitó hacia la orilla. "Se cree que el hecho ocurrió en la bahía de Butus –hoy llamada de Red Bay–, Barkham lo puso en conocimiento del Gobierno canadiense y, en conjunto, comenzaron a investigar los posibles rastros de una

presencia vasca", explica Manu Eizagirre, técnico de la Diputación de Gipuzkoa, que ha colaborado también en este proyecto. "Encontraron algún arpón, propio de los balleneros, y muchísima tejas, un elemento arquitectónico muy vinculado a nuestra forma de construir sobre todo en el siglo XVI; junto a restos de cementerios de marineros vascos y otros documentos". En el morro de San Lorenzo, en la península del Labrador, se calcula que puede haber una veintena de asentamientos vascos.

En consecuencia, se iniciaron pequeñas detecciones en el mar –"algo que sólo un Gobierno se puede permitir por su alto costo"- por si aparecía algún barco de esas características. "Y apareció uno, que suponemos pue-

de ser el San Juan”, continúa Izagirre que estuvo cuatro años trabajando en este proyecto en Canadá.

Además, y según manifestó Robert Grenier, director del Departamento de Arqueología Submarina del Gobierno de Canadá en su visita a Euskal Herria “es la primera vez que nos hemos encontrado con un barco de estas características, que ha revolucionado la arqueología marítima y la arquitectura naval”. Las características de este ballenero del siglo XVI coinciden con la forma vasca de construir barcos, muy diferente, por ejemplo, a la de Europa del norte, un hecho que, como afirma Izagirre, “lo acepta todo el colectivo científico”.

La hipótesis de trabajo en torno al San Juan se basa en que obedece al protocolo notarial que recoge cómo estaba preparado para regresar desde Canadá, con una carga de barriles de grasa de ballena, cuando una tormenta del Sur lo lanzó contra la isla Adelaida haciéndole encallar contra las rocas. Para poder estudiar el barco, se desmontó, se dibujó y se fotografiaron las piezas más importantes que, luego, bien amontonadas y protegidas contra los icebergs se dejaron nuevamente en el fondo. “Conservar el barco como tal sería carísimo; pero sí algunos elementos importantes como la txalupa de la foto que se halló debajo del barco”, explica Izagirre, que destaca de la ballenera su forma ágil y segura de maniobrar porque “esas tablitas que están en tingladillo hacen que el barco no sea bailarín, que no se mueva, corren mucho y se pueden acercar hasta el mismo lugar que se precisa. Lógicamente

estaba pensada para un mar bravo como el Cantábrico, como lo es también en la zona de Canadá y, además, a cero grados”.

La historia de las txalupas balleneras también cuenta con sus anécdotas. Entre otras, recuerda Manu Izagirre, algunas narradas por Robert Grenier: “Me comentó cómo en los años cincuenta un avión de un portaviones de la Royal Navy tuvo un accidente al aterrizar un día de gran tempestad. Los pilotos se mantenían flotando encima del avión pero los barcos de salvamento, aunque potentes, no conseguían acercarse al lugar del siniestro. Al final, alguien dijo ‘lanzar la whale boat’ (ballenera). Y, finalmente, este modelo de txalupa -que los barcos la llevaban casi como una tradición-, de unos ocho metros y navegando a remo, resultó útil, pudo acercarse y rescatar a los pilotos”

La txalupa es la pieza más grande rescatada del ballenero y está expuesta en el museo de Red Bay, un pueblo pequeño que si antes vivía de la pesca de bacalao -actualmente en veda biológica- ahora lo hace de la historia ballenera.

“En Canadá -asegura Izagirre- tratan de que su cultura histórica pueda disfrutarse y la incorporan a los parques-museos. Y quieren que este barco no se quede sólo en Red Bay sino que tenga una dimensión más universal por lo que van a construir réplicas exactas para ponerlas en diferentes zonas de Canadá con una dimensión turístico-cultural”.

**Kanadako Red Bay kaia
balearen arrantzatik
bizi zen duela laurehun
urte eta egun,
makailuaren arrantzaz
gain, bale garaietako
historiatik bizi da.**

De Pasajes de San Juan a Labrador

El Gobierno canadiense ha contactado, a través de la Diputación de Gipuzkoa, con Xabier Agote, responsable de “Ontziola. Centro de investigación y construcción de embarcaciones tradicionales”. que ya está construyendo la primera réplica de la txalupa a tamaño natural. Hace unos me-

ses, Robert Grenier se trasladó hasta Gipuzkoa para hacer la entrega oficial de los planos y la primera madeira del barco.

Se prevé que esta réplica de la ballenera del siglo XVI (la más antigua que se conoce) esté preparada para la primavera y ser trasladada a Canadá. “pero

no para que repose en un museo sino para lanzarla al agua y que pueda navegar”, explica Xabier Agote.

Este taller de Pasajes de San Juan, que cuenta con el patrocinio de Oarso Aldea y con ayudas de los Departamentos de Turismo y Pesca del Gobierno Vasco se dedica a la

arquitectura del mar en Euskal Herria “que no se conoce”, afirma contundente el responsable de este centro, al que asisten jóvenes de distintos puntos de Europa e, incluso, en estos momentos un japonés. Su objetivo final sería poder reconstruir totalmente el San Juan.



Inauguración del Centro CIFAL BILBAO el pasado mayo, por parte del Lehendakari Ibarretxe, y del Subsecretario de Naciones Unidas, Marcel Boisard.

Bilbao, sede de la II Cumbre Mundial de Ciudades y Autoridades Locales sobre la Sociedad de la Información

Bilbo izango da datorren urteko maiatzean, Indormazio Gizarteari buruzko Munduko Hiri eta Herrietako Buruzagien II Mundubiltzarreko egoitza. Nazio Batuek babestutako bilera honek 2000 herri arduradun baino gehiago bilduko ditu eta teknologiaren baliabideetaz eta herrien autonomia eta erabakitzeke ahalmenez ariko dira eztabaidan.

La capital vizcaína acogerá en noviembre de 2005 la II Cumbre Mundial de Ciudades y Autoridades Locales sobre la Sociedad de la Información, auspiciada por las Naciones Unidas, que reunirá a unos 2.000 representantes locales de todo el mundo.

“Este encuentro –asegura Josu Ocariz, director del Centro CIFAL Bilbao y secretario general de la II Cumbre

Mundial de Ciudades y Autoridades locales sobre la Sociedad de la Información– se convertirá en punto de referencia sobre el papel que las autoridades locales del mundo (ciudades y regiones) están jugando y pueden jugar en un futuro próximo para contribuir a construir una Sociedad de la Información para todas las personas”.

La existencia en Bilbao de un Centro CIFAL, Centro Internacional de Formación de Autoridades Locales, junto a la relevancia del papel internacional desarrollado por Euskadi en esta materia, es uno de los motivos que han propiciado la elección de Bilbao como sede de esta II Cumbre Mundial.

¿Cómo se creó el Centro CIFAL BILBAO?

Tras la celebración en febrero de 2003 del Congreso IT4ALL en Bilbao, que se materializó posteriormente en la firma de un Acuerdo de Cooperación entre el Gobierno

Vasco y UNITAR (Instituto de las Naciones Unidas para la Formación y la Investigación), en mayo de 2003 nació CIFAL BILBAO.

Tiene su sede en el Parque Tecnológico de Bizkaia y forma parte de la Red CIFAL dentro del programa de Cooperación Descentralizada de UNITAR. Existen Centros Internacionales de Formación para Autoridades Locales en Kuala Lumpur, Curitiba, Shanghai, Divonne-Les Bains, Ouagadougou, Lyon, Barcelona, Durban, Medellín, Plock, y Nouakchott.

¿Qué papel ha desempeñado hasta el momento?

Hasta ahora ha venido actuando como Secretaría Técnica de la Red IT4ALL, que es la Red de Autoridades Locales para la Sociedad de la Información constituida por una treintena de autoridades locales asociadas que representan a unos 300 millones de personas y se ha convertido en un referente internacional sobre el papel de las autoridades locales en la Cumbre Mundial sobre la Sociedad de la Información, auspiciada por las Naciones Unidas, que se celebra en 2 fases (En Ginebra, en diciembre de 2003, y en Túnez, en noviembre de 2005).

Las actuaciones desarrolladas por IT4ALL se han visto complementadas con la adhesión de Euskadi al Fondo de Solidaridad Digital, iniciativa cuya creación se decidió durante la primera fase de la Cumbre de Ginebra y que pretende canalizar la ayuda de las regiones más desarrolladas hacia aquellas en vías de desarrollo para su

Bilbon herri mailako buruzagien formakuntzarako nazioarteko zentro bat dago eta Nazio Batuek bere esku utzi dute II Mundubiltzarraren antolaketa.

acceso a las nuevas tecnologías de la información y la comunicación. De esta forma, la Sociedad de la Información se convierte en una de las apuestas estratégicas del Euskadi dentro de su política de Cooperación Internacional. A través de estos dos instrumentos, la Red IT4ALL y el Fondo de Solidaridad Digital, Euskadi prestará su apoyo tanto en forma de transferencia de conocimientos y herramientas que se han demostrado exitosas en nuestro país como de transferencia monetaria.

¿Cuáles son los objetivos que se han marcado?

En primer lugar, se pretende favorecer el intercambio de experiencias entre las autoridades locales del mundo. Al mismo tiempo se busca mejorar la capacitación de los responsables políticos y técnicos de las autoridades locales, de manera que sean capaces de diseñar e implementar dentro de sus territorios estrategias para conseguir que la Sociedad de la Información llegue de manera efectiva a todas las personas y se elimine la comúnmente llamada "brecha digital".

Además, la actividad de CIFAL BILBAO se centra en la formación presencial y on-line para estas autoridades locales, dentro de las cuales tendrán una presencia destacada las ciudades y regiones en vías de desarrollo. La formación ofrecida tendrá un contenido eminentemente práctico a través del análisis de los planes desarrollados en las regiones con mayor experiencia en este ámbito, como es el caso de Euskadi a través del Plan de Euskadi en la Sociedad de la Información.

¿Qué áreas temáticas abordará esta formación?

Se tratarán materias como la accesibilidad e inclusión, la cultura e identidad, la democracia, la salud, la educación y formación, las infraestructuras, la seguridad y los e-business. Se está ultimando el diseño de las primeras acciones formativas y esperamos que durante los próximos años el Centro proporcionará formación a un importante número de políticos y técnicos de autoridades locales de todo el mundo y acogerá a reconocidos expertos internacionales en este ámbito.



Presentación por parte del Lehendakari Ibarretxe del proyecto IT4ALL al Secretario General de Naciones Unidas, Kofi Annan durante la celebración de la primera fase de la Cumbre Mundial sobre la Sociedad de la Información.

La Schola Cantorum Coralina de Cuba consigue cinco trofeos en el Certamen Coral de Tolosa

El coro de mujeres Brilliant Harmony, de Tokio (Japón), ha sido el gran triunfador del la 36 edición del Certamen Internacional de Masas Corales de Tolosa, al conseguir el Gran Premio Kutxa, la máxima distinción del concurso, que le ha sido otorgada al ser el grupo más puntuado en el conjunto de su actuación. Un galardón, además, que le da derecho a participar el próximo año en el Gran Premio

Europeo de Canto Coral que se celebrará en Varna (Bulgaria).

Pero también brillaron con luz propia los cubanos de la Schola Cantorum Coralina, que conectaron con el público en todas sus actuaciones. La musicalidad del coro caribeño, su sentido del ritmo y sentimiento a la hora de cantar, se vieron respaldados no sólo por el beneplácito de los espectadores –que les otorgaron el premio del

público concedido por votación popular–, sino también por el reconocimiento del jurado. Los cubanos, que participaron en las modalidades de música sacra y profana, han dejado una huella imborrable, como lo hicieron, en su día, sus compatriotas del Exaudi.

Un total de 26 coros procedentes de dieciséis países, la mayoría europeos, han tomado parte en esta edición de Certamen Coral de Tolosa, que se inauguró con un homenaje al compositor, director coral y musicólogo Javier Bello Portu, fallecido el pasado mes de febrero. La representación vasca estuvo a cargo de dos coros infantiles: el Luis Dorao Unamuno, de Victoria-Gasteiz y la Coral Kantika de la localidad vizcaína de Leioa.

Además, y por primera vez, ha participado una agrupación china infantil, que se llevó el premio de este apartado, y coros de Inglaterra, Ucrania, Lituania, Noruega, la República Checa, Alemania, Holanda, Suecia, Italia, Estonia, Rusia y Finlandia que en las modalidades de Voces Iguales, Voces Mixtas, Coros Infantiles y Grupos Vocales interpretaron música de folclore, polifonía, sacra y profana.

Este concurso coral internacional anual tiene lugar en Tolosa desde 1969, y siempre alrededor de la festividad de Todos los Santos, es decir el 1 de noviembre. Su intención es reunir los mejores coros del mundo, a fin de hacer posible el intercambio de estilos, interpretación, literatura coral, educación vocal y modos de cada país y, asimismo, dar a conocer la tradición musical y cultural del País Vasco.

Con el transcurso de los años, se ha convertido en uno de los concursos corales más importantes del mundo. Hasta su 36 edición han participado en Tolosa cerca de mil coros procedentes de todos los continentes.



La Ley para la Igualdad establece normas para la intervención de las Administraciones Públicas

El Proyecto de Ley para la igualdad de mujeres y hombres, que el Lehendakari Juan José Ibarretxe presentó a primeros de octubre, pretende vertebrar las políticas de igualdad y establecer las normas y principios básicos que rijan la intervención de las Administraciones Públicas Vascas y las funciones que corresponderán a cada nivel para conseguir una intervención pública ordenada, coordinada y eficaz.

El título preliminar define los dos principios o estrategias que son complementarias y que están consideradas internacionalmente como las idóneas para superar las desigualdades: la acción positiva y la integración de la perspectiva de género en todas las políticas y establece las bases para la aplicación efectiva de estas estrategias.

El Título Primero define las funciones que, en materia de igual-

dad de mujeres y hombres, corresponde a cada nivel administrativo a partir de la delimitación competencial básica y prevé los criterios y mecanismos de financiación de las medidas contempladas en la Ley en función de las competencias de cada nivel administrativo y las posibles fórmulas de colaboración financiera.

El Título Segundo regula un conjunto de medidas con el fin de facilitar la aplicación del principio de integración de la perspectiva de género en la actuación de las Administraciones Públicas vascas mientras que el Título Tercero regula una serie de medidas que habrán de adoptar los Poderes y Administraciones Públicas en diferentes áreas de intervención; para introducir el principio de igualdad en las políticas sectoriales como la participación sociopolítica; cultu-

ra, deportes y medios de comunicación; educación; empleo; salud e integración social; conciliación de la vida personal, familiar y profesional y violencia contra las mujeres.

El Título Cuarto crea y regula la Defensoría para la Igualdad de Mujeres y Hombres, un nuevo órgano de carácter independiente que tiene por objeto velar por el cumplimiento del principio de igualdad de trato en el sector privado de la Comunidad Autónoma de Euskadi y defender a la ciudadanía ante posibles situaciones o prácticas discriminatorias por razón de sexo.

Finalmente, el Título Quinto establece el cuadro de infracciones y sanciones que puedan hacer realmente eficaz la labor investigadora de la Defensoría, respetando el principio de seguridad jurídica.

EuskoSare fue presentado durante la Semana Vasca en Argentina

Con motivo de la Semana Vasca en Argentina –celebrada del 18 al 24

de octubre–, una delegación de Eusko Ikaskuntza encabezada por su



Presidente, Xabier Retegui, viajó a Buenos Aires y La Plata para presentar EuskoSare entre las colectividades vascas de América.

Euskosare es una nueva iniciativa de Eusko Ikaskuntza que tiene como objetivo ayudar al desarrollo de una Comunidad Vasca Global mediante el incremento de la comunicación y de la cooperación entre todos los vascos, los vascófilos y sus organizaciones dispersas por el mundo. EuskoSare se pone en marcha como fruto de un largo trabajo realizado colectivamente por muchas personas y organizaciones desde varios países. En la primavera de 2005 se lanzará la plataforma de Internet que dará soporte a esta iniciativa, aunque ya está abierto el sitio www.euskosare.org en el que se ofrece toda la información sobre los fines y actividades de EuskoSare.

PEDRO MIGUEL ETXENIKE *Presidente del Donostia International Physics Center*



Visita al DIPIC de las Juntas Generales el pasado mes de julio.



Euskal Herriko zientzialari famatuena dela esan daiteke. Pedro Miguel Etxenike nafarra (Isaban jaioa 1950an) Kontseilari izan zen Eusko Jaurlaritzako lehen urratsetan eta egun Donostian kokaturik dagoen Donostia International Physics Center erakundeko buru da, Euskal Herriko Unibertsitatearen baitan ikerketa zientifikoak bultzatzeko eta elkarlanerako sortutako erakundea.

«La física me ha posibilitado cosas bonitas»

“La física es la ciencia que está en la revolución médica: en los métodos de diagnóstico, en la resonancia magnética, en los láser... es la ciencia que más ha cambiado la tecnología y, por lo tanto, la forma de comunicarnos, de preguntarnos en definitiva el mundo de la cultura”, señala el profesor Pedro Miguel Etxenike

Seguramente el vasco más premiado gracias a sus investigaciones en una materia como la ciencia física, es un hombre que aprecia la belleza de la teoría cuántica o la de la relatividad –“la física me ha posibilitado cosas muy bonitas”, una ciencia en la que, asegura, no sirven las recetas sino “la creatividad”. Al mismo tiempo, es una persona que disfruta de la música en general –no así del rock– o de la lectura de best-sellers de espías cuando viaja en avión, un género del que también disfruta en el cine “cuando la acción se mezcla con la inteligencia”. Es, además, capaz de desafiarle al mus, y ganarle, al bertsolari Andoni Egaña.

Actualmente, Pedro Miguel Etxenike (Isaba, 1950) es presidente del Donostia International Physics Center (DIPC), un centro que hace de catalizador, impulsor y aglutinador; “el instrumento ideal para el Departamento de Física de Materiales de la UPV/EHU, promociona medios para la investigación, espacios y lugares de encuentro. Así mismo trabajamos con los departamentos de ciencias e ingeniería de Leioa y con un montón de gente aglutinada en un centro mixto como el Consejo Superior de Universidad. El DIPC es como la batidora que mueve la mayonesa, pero mayonesa hay en muchos sitios”, explica el profesor Etxenike.

El DIPC lleva ya 5 años funcionando y su evolución y desarrollo han ido más rápido de lo esperado: “La producción científica es espectacular en el sentido de que, por ejemplo, el año pasado superamos los

cien artículos de investigación en las primeras revistas del mundo. Y al decir el centro me refiero a él y al departamento de física de materiales de la UPV/EHU”.

Aumentar las dotaciones

El profesor Etxenike considera que la mejor política científica que puede hacer el País Vasco es dar oportunidades a los investigadores que funcionan ya en centros con medios y dotaciones adecuadas y, sobre todo, recuperar y dar estabilidad a un



«*Euskal Erkideotan aurrerapausu handiak eman behar dira zientzia alorrean eta nere ustez politika nazional bat jarri beharko litzateke martxan onarrizko zientzian.*»

montón de gente que está muy bien preparada y esperando su entrada en el sistema. “Porque en la Comunidad Autónoma Vasca estamos por debajo de la media española en ciencia básica. Necesitamos un salto cualitativo y una política nacional clara en ciencia básica; en ese sentido son muy importantes las declaraciones que hizo la consejera Ángeles Iztueta, que suscribo, sobre la necesidad de aumentar las dotaciones. Espero que sean una realidad y se gestionen eficiente y rápidamente por el Gobierno. También

me gustaría que la burocracia no pare estos deseos políticos en nuestro Gobierno. Éste centro sería uno de los buques insignia de esa política, pero como ya está en marcha sólo haría falta gestionarlo rápida y eficazmente. Es necesario crear oportunidades para estabilizar a nuestros investigadores y atraer a los de fuera. La mejor política científica es crear oportunidades en abundancia para la gente buena que tenemos y aumentar la dotación y posibilidades de estudio en institutos adecuados a nuestros jóvenes. Esto es más importante que cualquier política emblemática de magnitud”.

Y para llevar a buen puerto toda esta política hay que contar con recursos, un aspecto del que el profesor Etxenike se encuentra satisfecho: “En el DIPC estamos contentos del trato exquisito tanto del Gobierno Vasco como de la Diputación de Gipuzkoa y del Ayuntamiento de Donostia y, además, es de agradecer que instituciones como Kutxa y otras empresas hayan comprendido la importancia de apoyar el conocimiento y haber hecho del DIPC una obra social”. “Uno de los problema más graves que tenemos –explica el profesor Etxenike– es la capacidad de computación. Los grupos con los que competimos mundialmente tienen una capacidad de computación muy superior a la nuestra y, si no tienes la dimensión adecuada, no es que te cueste más tiempo resolver un problema sino que no puedes ni abordarlo. Tener una capacidad computacional competitiva es el desafío que nos queda y eso exige fondos y la adecuación de un edificio y en esto las instituciones, quizás nos puedan ayudar. En la visita que hizo aquí el Lehendakari lo comprendió perfectamente y, además, es el chocolate del loro frente a otras cosas. Por lo demás, estoy contento. La aceptación en la comunidad internacional es espectacular. Cuando vienen aquí los investigadores trabajan a gusto porque

lo hacen con gente buena, como son nuestros estudiantes, que no desmerecen comparados con los buenos de Cambridge o Berkeley.”

El lenguaje en la ciencia

La ciencia se encuentra con la dificultad del lenguaje a la hora de comunicarse con el público y en el caso de la ciencia de la física esa dificultad aumenta. “Porque el mundo –señala este científico–, ya lo decía Galileo, está escrito en el lenguaje de las matemáticas y uno sin matemáticas no puede apreciar bien la belleza de la teoría cuántica o la belleza o la importancia de la teoría de la relatividad. Otros campos como el de la bioquímica, y sus consecuencias, como están más en los límites del interés, se divulgan más. Un profesor de literatura desde el primer momento puede transmitir a los alumnos la belleza de un texto porque llevan 15 ó 20 años de entrenamiento en ese lenguaje sin darse cuenta aunque no lo hagan al mismo nivel de sofisticación y profundidad que él lo percibe, mientras que el profesor de física necesita entrenar al alumno en un lenguaje. De ahí la importancia de la existencia de grandes divulgadores que expliquen lo que se hace de una forma sencilla pero no trivial. Y la ciencia es tan ardua en su frontera y la sociedad ha llegado a

unos grados de riqueza tan grande y están abiertas tantas posibilidades de desarrollo y de enriquecimiento para los jóvenes que son brillantes, que los brillantes ya no quieren hacer ciencia y prefieren dedicarse a Wall Street o a temas financieros. Hace un par de años estuve en la universidad americana de Princeton y vi que la mitad de los estudiantes de doctorado son chinos. En la última década, en Alemania ha disminuido en un 50% el número de personas que quieren hacer física y matemáticas. Entonces, o se replantean las compensaciones económicas con respecto a los que trabajan en el mundo empresarial o se puede llegar a matar la gallina de los huevos de oro. Y no sólo es un problema de falta de financiación sino de que la gente no quiere líneas duras.”

Entre 1980 y 1984 Pedro Miguel Etxenike fue Consejero de Educación del Gobierno Vasco, cargo al que llegó con 29 años. Desde 1986 imparte clases en la UPV/EHU; “en aquellos primeros años la universidad no estaba transferida y era necesario incidir en otros aspectos. Al no tener competencias hicimos más énfasis en otros niveles de la educación como la formación profesional y la Ley del Euskera, al tiempo que abrimos la posibilidad de ir al extranjero a tra-

vés de becas y esa gente contribuyó luego a la mejora de la universidad. Nuestra labor también fue legislativa en el sentido de oposición a la Ley de Reforma Universitaria (LRU), porque cuando se votó el Estatuto de Autonomía se pensó en una ley universitaria que fuese regulada en sus aspectos esenciales por las instituciones vascas, algo que es absolutamente estatutario y constitucional. Pero la interpretación de las leyes orgánicas se ha ido al otro extremo, a una regulación detallada por parte de las instituciones centrales que podrá ser constitucional sobre todo con ciertos Tribunales Constitucionales, pero ciertamente no es el espíritu del Estatuto, por lo menos lo que se solicitó en referéndum al pedir su aprobación, y en ese sentido la LRU fue una ley centralista como lo es, y quizás en algunos aspectos todavía más, la que se ha aprobado posteriormente. No me parece que son leyes que van a fomentar la calidad y la competitividad porque se apartan de los modelos de los países desarrollados. El sistema funcional no es un sistema de futuro; el futuro es la competencia y la movilidad abiertas. Hay que decir sin embargo que el cambio que ha experimentado la universidad es espectacular, lo cual no quiere decir que debamos estar satisfechos.”

El más premiado

Pedro Miguel Etxenike terminó sus estudios con Premio Extraordinario. A partir de ahí son numerosas las distinciones que ha recibido y de todas ellas se muestra satisfecho: “Yo tengo que decir que sí me las han dado es porque así lo han creído justo los jurados y, no voy a desmentir a los jurados. Es un tópico decir que cada premio tiene su encanto, pero es verdad. Todos me han hecho mucha ilu-

sión, por citar algunos, Honoris Causa de Valladolid, donde estudió mi padre, el Príncipe de Viana, tal como está Navarra, supuso la primera vez que un premio de cultura se daba a un científico; el Príncipe de Asturias porque tiene una proyección tremenda y para mí se convirtió en un instrumento de hacer cosas, el lograr apoyos en proyectos que uno quiere; el Max Planck, con lo que representa este nombre,

porque me dieron 250.000 marcos que han ayudado mucho a los jóvenes investigadores de mi grupo; soy hijo predilecto de la Villa de Isaba donde a lo largo del siglo sólo ha habido dos hijos predilectos; la Medalla de Oro de San Sebastián porque según me dijo el alcalde logró el voto de todos, algo muy raro. Está también el de Vasco Universal, que como dijo Joanes Somarriba to-



ca mis raíces, el Euskadi de Investigación, con un jurado totalmente externo o el Premio Dupont de la Industria. Si me dan alguno más, encantado. Y los de mi grupo más encantados porque cuando me conceden un premio les invito a comer.”



Cuatro jóvenes argentinos con raíces vascas conocen Euskadi

CHRISTIAN NELSON LARRABURU
RAÚL EDUARDO TOLOSA
EMILIANO MARTÍN CARUSO
MARÍA NATALIA HORMAZABAL

Lau gazte argentinar izan genituen uda honetan Euskal Herrian Gaztemundu programaren eskutik. Bi aste izan zituzten herri hau ezagutzeko eta bertako jendearekin hartumana izateko. Bi aste Euskal Herriaz zekarten ideia baieztatu edota aurritziak ahazteko. Laukote honetatik bakar batek ezagutzen zuen lehenagotik bere arbasoen herria baina guztiak bat zetozten "Euskal Herria imaginatu baino ikusi eta bizi beharra dago" esaterakoan.

Cuatro jóvenes argentinos con raíces vascas se han beneficiado este año del programa Gaztemundu que les ha dado la oportunidad de conocer de cerca Euskadi durante

quince días. En dos semanas cubrieron un programa intenso de intercambio de experiencias con representantes del Consejo de la Juventud de Euskadi, se reunieron con el director de relaciones Internacionales de la UPV/EHU, asistieron a un debate en el Parlamento Vasco, visitaron la Lehendakari-tza, realizaron recorridos de tipo cultural a varios museos y algunas excursiones turísticas y gastronómicas.

Sólo Christian Nelson Larraburu conocía Euskadi con anterioridad a esta visita. Había viajado por primera vez en 1999 pero se perdió muchos detalles que en esta ocasión ha podido constatar. Ahora ha profundizado en la idea que ya poseía del País Vasco como "pueblo

fiel a sus tradiciones, idioma y cultura" y ha tenido la oportunidad de comparar la vida de "los caseríos donde el tiempo parece detenerse con la de los grandes centros urbanos como Bilbao, Vitoria y Donostia". Este profesor de 28 años, que ha estudiado Matemáticas, Física, Cosmografía y Abogacía, bisnieto de vasco que emigró a Argentina, ha regresado a su país natal con una visión más real de Euskadi, definida por él como "una tierra de contrastes, un lugar fascinante que vale la pena conocer".

Los otros tres visitantes tenían referencias más indirectas del País Vasco y coinciden en afirmar que esa imagen romántica que ellos han heredado de su familia poco tiene que ver con la Euskadi ac-

tual. "Una piensa que se va a encontrar a los hombres con txapela, bailando, y lo mismo en el caso de las mujeres, pero aquí no están así", afirma María Natalia Hormazabal, estudiante de Fonoaudiología, tataranieta de Vicente Hormazabal que abandonó su Segura natal para empezar una nueva vida en Argentina. María Natalia cree que "Los que estamos fuera de Euskal Herria sentimos necesidad de mostrar a los demás que somos vascos y por eso utilizamos todos los símbolos". De todas formas, añade que "es muy positivo poder comparar desde aquí las distintas visiones y perspectivas".

Emiliano Martín Caruso, nieto de vascos, estudiante de Relaciones Internacionales, Diseño y Arte, esperaba un País Vasco más rural. "Se tiene una visión de hace cien años, con la imagen de los caseríos muy asimilada, pero al recorrer diferentes ciudades, especialmente Bilbao, Vitoria y San Sebastián me di cuenta de que son ciudades industrializadas o de gran afluencia de turismo, y al ver la contraposición con los pueblos en los cuales se habla y vive el euskera, te formas una nueva imagen de un pueblo vasco distinto entre sí pero muy hermoso en sus dos caras".

Estas mismas percepciones ha resaltado Raúl Tolosa, bibliotecario de profesión y bisnieto de vasca por la rama paterna. "Yo tenía una idea formada a través de fotos y lo que nos llega por el Canal Vasco, pero descubrí que hay dos caras diferentes: la gran ciudad y lo rural, que es con lo que se identifica más al País Vasco". De todos modos, agrega, "nunca se puede imaginar el País Vasco, hay que verlo y vivirlo, sorprende a cada momento. Hay mucho que ver y disfrutar y la gente es muy amable". Las sorpresas gratas que se han



Los cuatro participantes de Gaztemundu durante su visita a Donibane Garazi.

Llevado los cuatro visitantes en los aspectos de la vida cotidiana van desde "la seguridad y tranquilidad con que la gente anda por las calles", hasta el orden, la limpieza, las infraestructuras de las ciudades y la "poca indigencia que se observa en ellas". También les ha llamado la atención la arquitectura, el interés histórico de muchos edificios, "ver la historia a través de sus construcciones, de sus fachadas y de sus iglesias", apunta Raúl Tolosa. En cuanto a la aplicación de los recursos económicos, les asombraron "los planes de ayuda social a los desocupados" y el impulso que se da a la enseñanza en euskara. "En la parte política –apunta Christian Nelson Larraburu– me sorprendió el funcionamiento del Parlamento Vasco, que es muy diferente al sistema presidencial de mi país y fue un placer escuchar a los parlamentarios".

De los valores humanos de la sociedad vasca, se quedan con el respeto hacia los demás, con la responsabilidad en lo laboral y lo comunita-

rio, con la honradez y el respeto a la palabra dada, con la cordialidad, la alegría y la sinceridad.

Los cuatro jóvenes son miembros activos de las Euskal Etxeak de sus ciudades de origen. Emiliano Martín Caruso, implicado en el área de danzas y del euskara, echa en falta más información de Euskadi, sobre todo de su actividad política y social. "La mayor parte de la que recibimos en nuestro Centro es de carácter cultural". María Natalia Hormazabal mantiene relación con dos Centros Vascos: sigue vinculada al de San Nicolás, que es la ciudad donde nació y acude al de Rosario, donde reside en la actualidad. Christian Nelson Larraburu es miembro de la Comisión Directiva del "Etxe Alai" de Pehuajó y participa en la subcomisión de Cultura, Prensa y Difusión, estudia euskara y edita el boletín mensual del Centro que brinda información, tanto a sus socios como a la ciudadanía de Pehuajó. Raúl Tolosa es dantzari y pertenece a la Comisión Directiva de su Euskal Etxea.



ARGENTINA

Visita del Lehendakari Juan José Ibarretxe a Argentina

Durante su viaje oficial a Argentina, el Lehendakari, Juan José Ibarretxe, fue recibido por el Presidente de la República Néstor Kirchner e investido Doctor Honoris Causa por las Universidades de Rosario y La Plata. Asimismo, Ibarretxe fue acogido con honores de jefe de gobierno por los representantes de las dos cámaras –Congreso y Senado– de la Asamblea Legislativa de la provincia de Buenos Aires.



Tras el encuentro con Kirchner, el Lehendakari intervino ante las cámaras de la provincia de Buenos Aires en La Plata.



La estancia del Lehendakari y el resto de la delegación vasca concluyó con un cálido y multitudinario encuentro con la comunidad vasca asentada en ese país andino (la más numerosa de todo el mundo) que celebraba esos días su Semana Nacional en la ciudad de La Plata.

NECROLÓGICAS

Carlos M. González Mendilabarzu falleció el pasado 31 de agosto, a los 83 años de edad. Nació el 7 de junio de 1921 en la ciudad de Tacuarembó, formó parte en 1941 del grupo de personas que desde Uruguay fueron a la búsqueda del Lehendakari Aguirre a Bagé (Brasil) para trasladarlo hasta Uruguay. Es de destacar su compromiso constante con la causa vasca. Durante varios años trabajó a favor de los valores heredados y transmitidos por los vascos que le rodearon, a pesar de no haber nacido en Euskal Herria. En reconocimiento a su labor, fue designado en 1998 por la institución Euskal Erria socio honorario. En 2002, como único testigo viviente de la gesta de 1941, fue condecorado por el Lehendakari Ibarretxe; el mismo año recibió también el homenaje del Parlamento uruguayo en la Comisión de Relaciones con el Exterior. Su prodigiosa memoria y vasta cultura alumbraron a todos quienes le conocieron, enriqueciéndose con su ejemplo de vida y dignidad.

Diego Joaquín Ibarbia, falleció en Buenos Aires el 4 de septiembre, a los 98 años de edad. Desde su creación, después de la guerra civil, fue el alma mater del Comité Pro Inmigración de los vascos a la Argentina, que logró que el Presidente Ortiz elaborara un decreto de excepción para los mismos. Impulsó el Instituto Americano de Estudios Vascos que cumplió una importante labor cultural y participó también como miembro fundador de la Fundación Vasco-Argentina Juan de Garay, de la que posteriormente formó parte del consejo de administración y fue asesor general. Catedrático en la universidad, fue así mismo destacado empresario rural y hombre de consulta en la materia.

X
E
Z
E

En la imagen de la izquierda, el Centro Vasco Zazpiak Bat de Rosario, y en la de al lado, plantación de un esqueje del árbol de Gernika en esa ciudad.



En la imagen de al lado y abajo, dos momentos de la Semana Nacional Vasca de La Plata.





 **URUGUAY**



Los vascos congregados en Carmelo participaron en las diversas actividades.



Reunión de representantes de los Centros Vascos.



Gala de danzas vascas en el Teatro Municipal.

Uruguay celebró la primera fiesta nacional de los vascos

Las colectividades vascas del Uruguay se reunieron los días 16 y 17 del pasado mes octubre en la ciudad de Carmelo, en un fin de semana en que se sentaron las bases de lo que parece ser un acontecimiento que desean se celebre anualmente.

Los días previos, el Canal 2 de Carmelo proyectó un ciclo de películas de cine vasco que fueron creando un ambiente propicio de cara al fin de semana, en el que cientos de vascos y vascas fueron llegando desde todos los rincones de Uruguay e, incluso, de la vecina Argentina. Resulta-

ron dos jornadas de puertas abiertas por parte del Centro Vasco Ibai Ondoko Etxea de Carmelo, que convertido en taberna vasca, sirvió también de lugar de encuentro de diversas actividades culturales. La municipalidad también se implicó de forma activa en la organización de la fiesta: el museo de Carmelo organizó una exposición sobre los vascos y la Orquesta Municipal de Colonia actuó durante la tarde del sábado en la Plaza de las Naciones. El plato fuerte lo constituyó el espectáculo de danzas folklóricas que tuvo lu-

gar la tarde-noche del sábado en el teatro UAMA, con la participación de Eusko Indarra de Montevideo, y el grupo de baile del Centro Vasco Francés Llegado de Buenos Aires, además del grupo de danzas uruguayas de la municipalidad.

También hubo oportunidad de realizar un city-tour en el que se pudieron visitar las bodegas de los vascos Irurtia y Zubizarreta, y diversos lugares de interés turístico de la ciudad, que finalizó con un almuerzo. Representantes de los centros vascos de Montevideo (Euskalerría y Haize Hegoa), Durazno, Rosario, Minas y Carmelo se reunieron con representantes de la FIVU para tratar de los programas en curso.

EUSKAL ETXEAK

S@rean El Txoko en la Red

Este pequeño espacio nace con el fin de recoger todas aquellas sugerencias que consideren oportunas nuestros lectores y lectoras. Aquellos temas que tengan un mayor interés para ellos y los que se nos estén escapando o esas curiosidades que desde el punto donde se encuentren no pueden satisfacer.

DESDE ARGENTINA PERO UNIDA A SUS RAÍCES

Señores: No pueden imaginar la enorme emoción que he sentido al recibir su revista. Aquí, desde los confines del planeta y recuperando esa raíz que mi abuelo ha transplantado –vaya a saber por qué causa a estas latitudes– lo cierto es que la vida que da tantas vueltas me acerca a esa porción de mi ser que llevo con mucho orgullo. Es muy buena revista y el número que habla de cine me encantó, ya que es un tema que gusta especialmente. Gracias por hacerme sentir cerca de mis orígenes, gracias porque aún en la diáspora me siento definitivamente vasca.

Susana Urresti

@@@@@@@@@@@@

GRACIAS POR EXISTIR

Kaixo amigos de Euskal Etxeak: Antes que nada quiero felicitarles por el estupendo trabajo que hacen con su publicación. Me llamo Mariano Silva Torrea y les escribo desde la ciudad de Concordia (Entre Ríos, República Argentina). Realmente me interesan mucho los artículos relativos al cine vasco y quiero aprovechar que toquen este tema para felicitar también a Miren Azkarate Villar por las palabras de presentación, porque supo recoger la esencia del ci-

ne como arte y modo de difundir la cultura de una nación. Soy técnico superior en Comunicación Social y estudiante de cine y me siento identificado por lo que viven día a día los cineastas vascos, ya que si bien Argentina tiene una cultura de cine, en mi región es una forma de expresión poco comprendida y, por ende, poco desarrollada. Por eso dejo mi e-mail personal para todas las personas interesadas en el cine, en especial en el documental, que quieran intercambiar ideas. Nuevamente felicitaciones, agur eta hurrengo arte.

Mariano Silva Torrea

marianodsilva@hotmail.com

@@@@@@@@@@@@

HISTORIA DE UNA EMIGRANTE

Por la presenta paso a decirles que la revista me ha encantado, sobre todo la vida de José A. Aguirre. Sobre el puente colgante, espero y deseo que lo declaren patrimonio de la UNESCO. Los bilbaínos siempre nos hemos sentido orgullosos de él. De lo que no tenía conocimiento es de las compensaciones a víctimas de franquismo. Me considero una de ellas y quiero hablarles de mi historia.

Mi padre fue tomado prisionero en Santander, estuvo preso en el penal de Santoña y de ahí lo

llevaron a un batallón de trabajadores, creo recordar que en Almendralejo (Badajoz), a donde le escribíamos desde Francia hasta terminada la guerra, que lo liberaron. Entonces volvimos con mi madre a España y tuvimos que vivir con familiares o vecinos, puesto que nuestra casa la requisaron. Estaba en la calle Autonomía, en el número –dudo si era el 53, 55 ó 57– en el quinto piso. Daba frente a una escuela que nos servía de refugio cuando tocaba la sirena. Mi padre tenía que presentarse todos los domingos a la policía, así es que en 1948 decidió embarcar rumbo a Argentina en el vapor Aldecoa (Marítima del Nervión). Como era desertor de Franco, al llegar a Buenos Aires el general Perón no le dio asilo y tuvo que ir a Montevideo, Uruguay. En 1950 nos reunimos con él aquí, en Montevideo, puesto que nos pudo reclamar.

Cuando llegó la democracia a España se nos hacía muy difícil volver con dos hijos adultos, por lo que seguimos nuestras vidas en este país, con un gran dolor y con mucha nostalgia por nuestra tierra, que en el día de hoy la seguimos padeciendo.

Como verán, esta es otra historia más de una emigrante, que si no hubiese sido por la guerra –mejor dicho, por el franquismo– nunca hubiera dejado su país, y no habría pasado por momentos tan tristes y tan le-

jos de su Bilbao querido.

Desde ya, muchas gracias por leer estas líneas. Les saludo muy atentamente.

Elvira Hilario Barco

PD: Debo aclarar que mis padres nunca recibieron ninguna ayuda o compensación por estos hechos acontecidos. Ellos fallecieron hace unos años.

@@@@@@@@@@@@

TRATEN DE CONOCER EUSKADI

Les escribo desde la ciudad de Salto, Uruguay. Me alegra mucho que la revista incorpore una sección de cartas para poder comunicarnos. Desde hace unos años la recibo, puesto que he participado en el programa para jóvenes “Gaztemundu 98”. Desde ahí tengo muy buenos recuerdos de los lugares que he podido conocer y de su gente linda. Más tarde pude asistir a los Cursos de Verano en la UPV, lo que me ha permitido continuar profundizando en diversas temáticas. Un saludo a la gente de la Secretaría del Palacio Miramar y un mensaje para todos los jóvenes de las distintas diásporas: traten de conocer Euskadi. Lo tiene todo: su Festival de Cine (al que he podido asistir a una edición entera), su Festival de Jazz, etc. Les mando un saludo

Irene Iriníz



Fernando Canales

Restaurante Etxanobe

Palacio Euskalduna • Bilbo (Bizkaia) [www.etxanobe.com]

Fernando Canales (Bilbao, 1962), está al frente del Restaurante Etxanobe situado en el Palacio Euskalduna de Bilbao, establecimiento que cuenta con una estrella Michelin y dos soles de la guía Campsa, entre otras calificaciones. Colaborador habitual en programas de radio y TV, actualmente lo hace en Radio Euskadi, en Localia TV y en Canal Satélite Digital. Ha sido y es asesor de distintos cursos y jornadas y supervisó la inauguración en Dubait (Emiratos Árabes) de un local de cazuelas y pinchos. En 2000 recibió el Gorro de Oro en la Semana de Cocina de Intxaurreondo (Donostia-San Sebastián).



LASAÑA DE ANCHOAS EN EMULSIÓN DE TOMATE

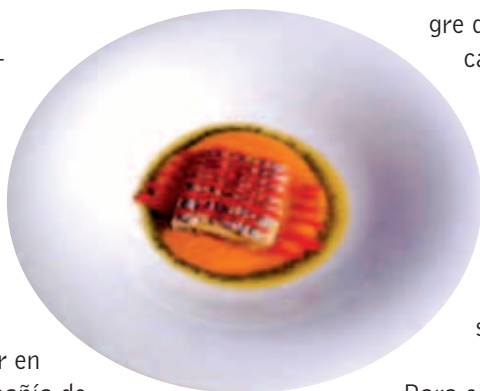
ELABORACIÓN

Para las anchoas:
Abriremos y limpiaremos bien las anchoas dejándolas lisas como si fuesen para rebozar. (Abierta y sin espina)

Seguidamente pondremos los lomos de las anchoas a marinar en un recipiente en compañía de vinagre de vino y sal gorda. Las anchoas deberán estar cubiertas de líquido totalmente. Es importante que estén lo más extendidas posible para que el marinado sea uniforme.

Debemos dejar marinando durante unas 3 horas aproximadamente. Pasado este tiempo sacaremos las anchoas del marinado y bien escurridas las meteremos en aceite de oliva de 1º hasta cubrir. De esta manera y pasadas 4 horas tendremos las anchoas listas para usar.

Para la emulsión de tomate
Cogemos los tomates y despepitaremos quedándonos sólo con la carne. Ponemos el tomate en un turmix o thermomix y en compañía de aceite, sal, vina-



gre de Módena y una pizca de azúcar lo montamos como si de una mayonesa se tratara, emulsionándola con el aceite. Una vez emulsionado lo colamos por un pasador fino.

Para el aceite de perejil
Deshojaremos el perejil y lo trituraremos junto con aceite hasta dejarlo fino, fino.

Para el montaje del plato
Cocemos la pasta y montamos la lasaña, poniendo intercaladamente pasta y queso. Para terminar esta lasaña pondremos las anchoas encima de la pasta.

PRESENTACIÓN

Cubrimos el fondo de un plato hondo con tomate emulsionado. Ponemos la lasaña encima y aliñamos con una vinagreta.

Acabaremos decorando con una línea de piquillo, triturado en turmix.

INGREDIENTES

- Para 4 personas
- 250gr de anchoas tamaño mediano
 - 0,5 l. vinagre de vino
 - 250 gr. de aceite de oliva 1º
 - 15 gr. de sal gorda
 - 600 gr. de tomate de rama
 - 10 gr. de vinagre Módena
 - 125gr. de aceite de oliva de 0,4
 - perejil
 - 10 gr. de azúcar
 - 50 gr. de queso de untar
 - 16 unidades de pasta para ravioli
 - pimientos de piquillo

Imágenes para el recuerdo



Foto de equipo de la "Hockey eskola" de la Euzko Etxea de la Plata, Argentina.

¿TIENES ALGUNA FOTO PARA EL RECUERDO?

Si es así y te gustaría verla publicada en esta sección, envíanosla a la siguiente dirección: euskaletxeak@ej-gv.es