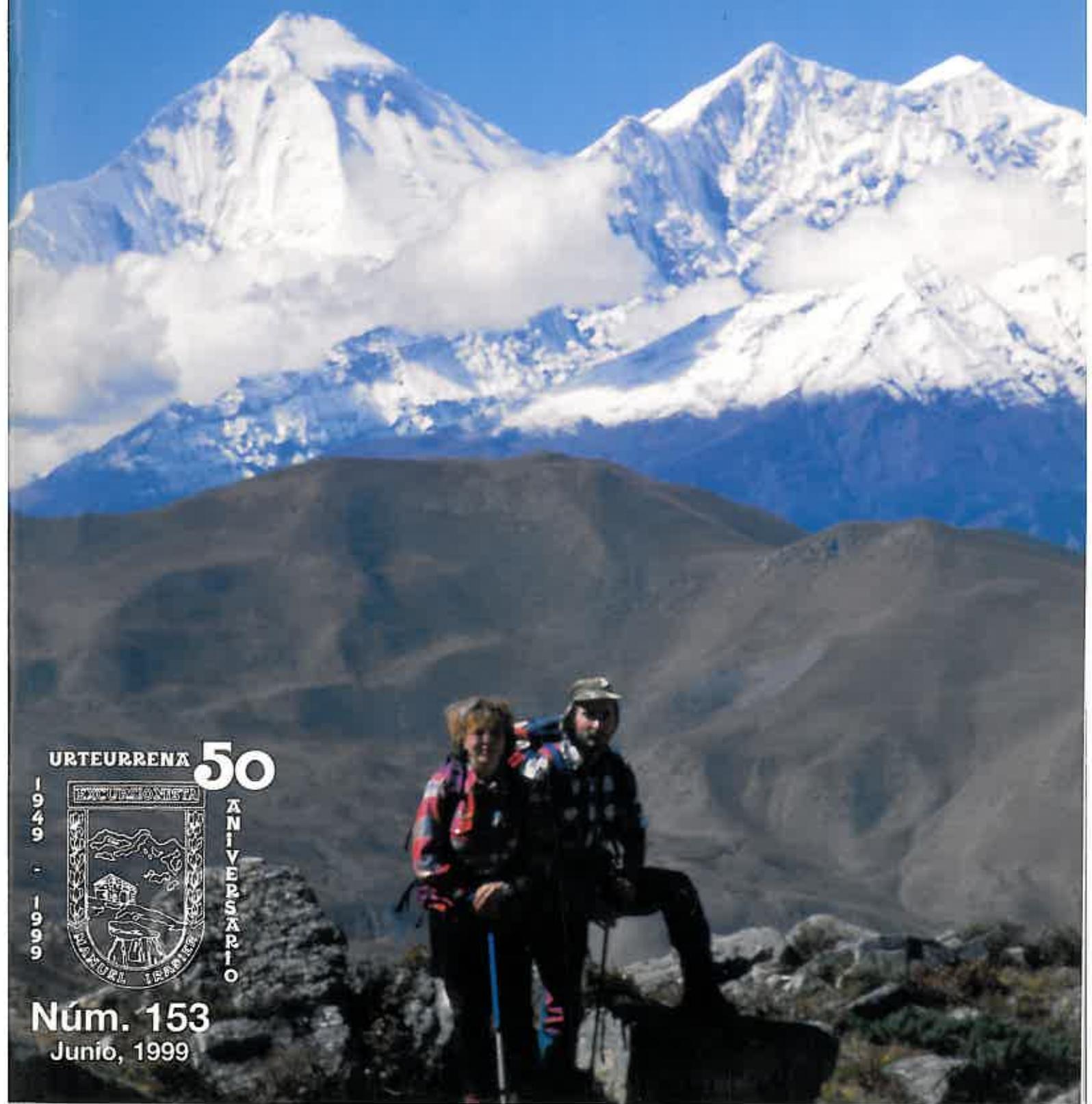


SOCIEDAD EXCURSIONISTA "MANUEL IRADIER"



URTEURRENA

50

ANIVERSARIO

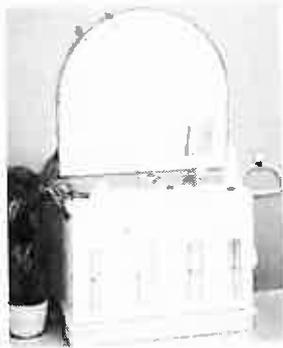
1949 - 1999



Núm. 153

Junio, 1999

Izquierdo



FONTANERIA Y SANEAMIENTO

Instalación de agua sanitaria, fría y caliente
Decoración de baños, accesorios y grifería

EXPOSICION Y VENTA

Enrique Eguren, 9 • Tfno. 22 70 64 - 22 23 05
01009 VITORIA-GASTEIZ

CONSTRUCCIONES

IGLESIAS-ELIZAK S.A.

EXPOSICION DE CERAMICA



CERAMICAS

TAUGRES

PAVIMENTO CERAMICO DE GRES

Zirconio

Técnica y Arte en Cerámica

Aldave, 30 • Tfno. 24 29 80
01001 VITORIA-GASTEIZ



ALEGRIA

HNOS., S.A.



c/. La Peña, 6

☎ 25 19 00/11

Fax: 26 94 63

01013 VITORIA-GASTEIZ

c/. Gran Vía, 64 - 3 Ctro.

☎ 427 38 49

Fax: 427 38 49

48011 BILBAO

Porque hay Imprevistos que no pueden esperar



Sea la hora que sea, de noche o de día
durante los 365 días del año.

electra vitoria le da más:

- + Servicio en rescate, averías y mantenimiento.
- + Diseño y tecnología en ascensores,
conforme a la Nueva Directiva Europea.

ascensores **ev** *electra vitoria*
La mejor respuesta



Entrada en vigor a partir del 01-1-99.



SOCIEDAD EXCURSIONISTA MANUEL IRADIER

Pintorería, 15 - Teléfono 945 28 65 32
 VITORIA-GASTEIZ

Núm. 153
 Junio, 1999

Edita:

Sociedad Excursionista Manuel Iradier
 Pintorería, 15 - Telf. y Fax 945 28 65 32
 01001 VITORIA-GASTEIZ

Presidente:

Fernando Casi León

Vicepresidente:

Antonio Temprano

Secretario:

Zigor Iburguren Lacalle

Tesorero:

Javier López López

Coordinador revista:

José María Cossio Cristóbal

Imprime:

Evagraf, S. Coop.
 Alibarra, 64 - Telf. 945 24 55 50
 01080 VITORIA-GASTEIZ

Colaboran en este número:

- José Ramón Ortiz de Landaluze Ugarte
- Belén Alvarez
- Joseba Bedia
- Etzel
- Raúl Vesga
- Luis Mari Iriarte

Fotografías:

- Pablo Carballeda
- Susana Calderero
- Etzel
- Ana Mari Lacalle

D. L. VI - 150 / 59

Esta revista se reparte gratuitamente a los asociados.

FOTO PORTADA: "Dhaulagiri"

Sumario

Colocación de un buzón en la puerta de la Ermita de San Vitor.....	2
NEPAL: Trekking alrededor del Annapurna	5
Celedones de Oro. Pequeña historia sobre su palmarés	15
Lalastra-Frías. Una nueva correría.....	19
Nuestro "Camino de Santiago"	22
El vino (I).....	27

Colocación de un buzón en la puerta de la Ermita de San Vitor

Autor: José Ramón Otx.de Landaluce Ugarte

El día de San Anselmo del año 1929, un par de montañeros vitorianos, pertenecientes al Club Deportivo Alavés, en su Comisión Alpina, colocaron un buzón de madera en la puerta de la ermita de San Vitor.

En esos años ya había colocados buzones en varios montes vasco-navarros, y que, como hoy sufrían el mismo MAL, pues eran arrancados o destrozados.

Así en la guía del año 1928, reglamento del citado Club Deportivo Alavés - Comisión Alpina, se dan referencias del ascenso a las cimas de algunos montes, realizada para sus concursos de montes y de alturas. Entre otros aparecen los montes OIZ - KALAMUA - JARINDO - SAN DONATO (Berriain) - URGUINO... y otros.

En la referencia a San Donato, la descripción de su localización y ascenso, comienza por partir en el F.C.N., y luego comenzar la marcha, bien desde Huarte Araquil ó bien por los pueblos de Unanua o Torrano, a través del túnel de Lizarraga, siguiendo con toda clase de detalles para llegar a su cima, dónde acaba citando: *"... punto culminante ... actualmente con un montón de piedras, pues el BUZON que allí instaló el simpático C.D.EUZKOTARRA, de Pamplona, HA DESAPARECIDO"*.

Lo que documenta, ya desde esos tiempos, la

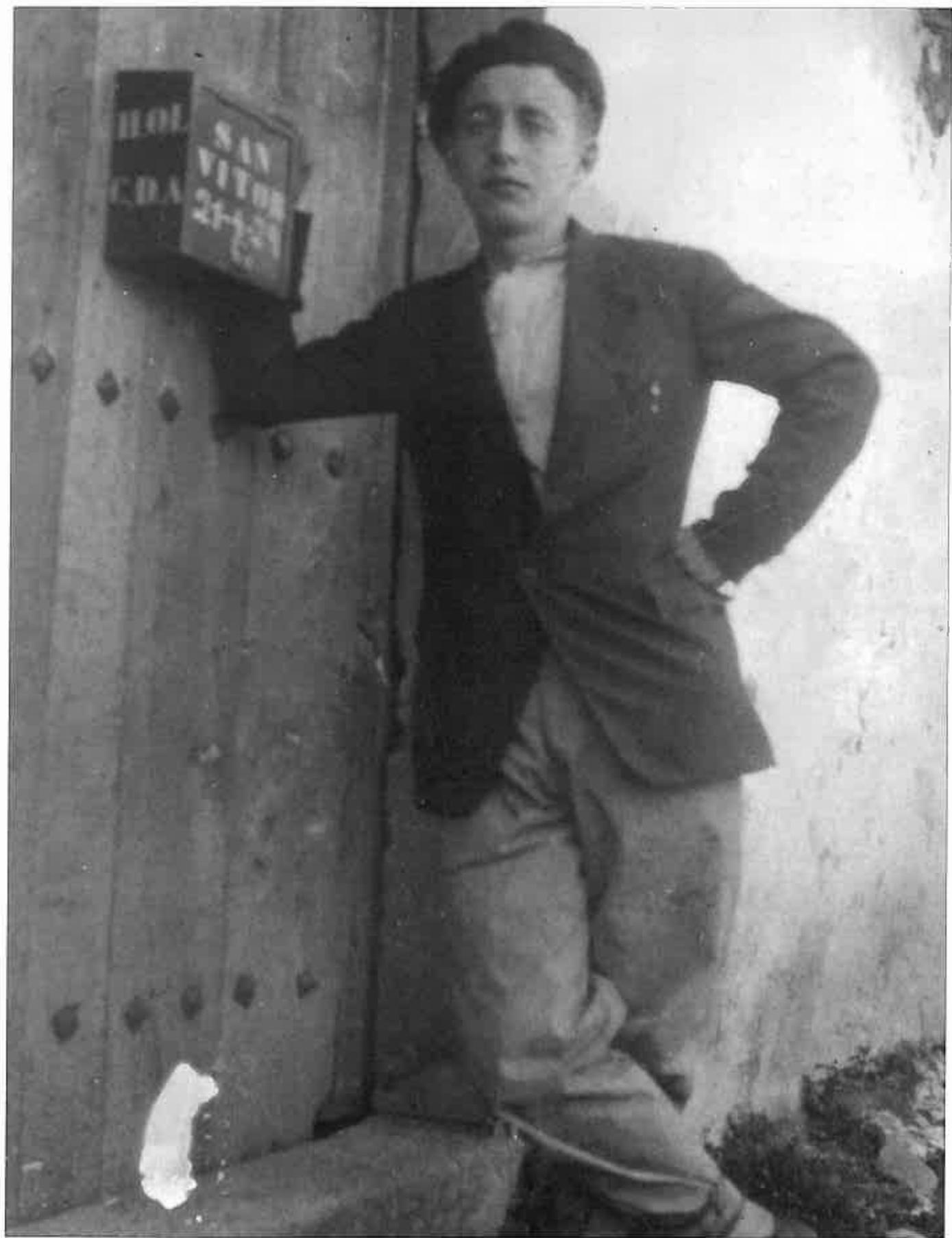
colocación de buzones en las cimas de nuestros queridos montes, aunque por desgracia también refleja la existencia de algunos "montañeros" que los arrancaban o destrozaban.

Volviendo al buzón colocado el 21-4-29, en San Vitor, puedo atestiguar quien lo realizó, que no fue otro que Hilario Ortiz de Landaluce, quien lo elaboró en el taller de zapatería, que la familia tenía en la última vecindad, de la calle de la Correría.

En dicho buzón, con puerta frontal y con medidas similares a uno de correos, se podía ver **SAN VITOR 21-4-29** y en el lateral izquierdo, **C.D.A.** (Club Deportivo Alavés), **H.O.L.** (Hilario Ortiz de Landaluce).

En una de las fotografías que reproducimos, aparece junto al buzón, José Caravaca, también del mismo club y que fue funcionario provincial. En la otra fotografía, delante de la cruz de madera, aparece Hilario Oz.Landaluce. Este último fue industrial zapatero, que se instaló por su cuenta, en el año de 1930, en un local de la calle Mateo B.de Moraza, en lo que hoy día es el túnel de subida a la iglesia de San Miguel, pasando durante el año de 1934, hasta el nº 7 (hoy Marín), y luego, ya en el año 1944 al Nº 21, en que hoy continúan sus herederos, en su cuarta generación.

La excursión a dicha ermita, la realizarían casi con toda seguridad en el TRENICO a Estella (salida





de Vitoria los Domingos a las 9,10 horas y con regreso a las 19,20 horas a nuestra CIUDAD), apeándose en la parada del pueblo de GAUNA,

pues era una de las excursiones preferidas de mi padre, Hilario.

□

NEPAL:

Trekking alrededor del Annapurna

Autor: Belén Alvarez. Fotos: Pablo Carballeda Gráficos: Susana Calderero _____

Aunque parezca un tópico, es así, viajar a Nepal y en concreto caminar durante un par de semanas por entre los dos magníficos valles que rodean la "Gran Barrera" de los Annapurnas te transporta a otra época, a otro tiempo.

El espléndido paisaje del Himalaya, la simpatía de sus gentes, sus pueblos anclados todavía en muchos aspectos en el pasado y su carácter profundamente religioso (no en vano Nepal cuenta con más de tres mil dioses en sus diversas configuraciones), convierten a este país en un verdadero paraíso.

Es por eso que antes de iniciar nuestro trekking, disfrutamos de varias jornadas en la capital Kathmandú y su valle, admirando la infinidad de templos hinduístas y "stupas" budistas que encontramos a cada paso, la enorme variedad étnica y sobre todo paseando por las calles de la capital, en las que discurren los quehaceres cotidianos de comerciantes y artesanos.

El circuito alrededor del macizo del Annapurna es una de las rutas más clásicas de trekking en Nepal, recorriendo los dos valles que lo circundan: el del río Marsyandi y el del Kali Gandaki. La zona alta del primer valle se abrió al exterior en 1977, por lo que todavía encontramos en muchos rincones ese "sabor" a tierra poco pisada.

Nuestro trekking comienza en Besisahar. Una

localidad situada en una meseta a 760 m. Para llegar hasta ella hace falta invertir entre siete y ocho horas de autobús desde Kathmandú. El trayecto no tiene desperdicio y ya podemos empezar a divisar en la distancia el propio Manaslu (8.163 m) y lanchas neumáticas de rafting bajando por el río Trisuli.

A partir de Besisahar nos quedan por delante catorce días de andar durante los cuales vamos a salvar mas de 4.500 metros de altitud, alcanzando nuestra cota máxima en el paso del Thorong La (5.416 m).

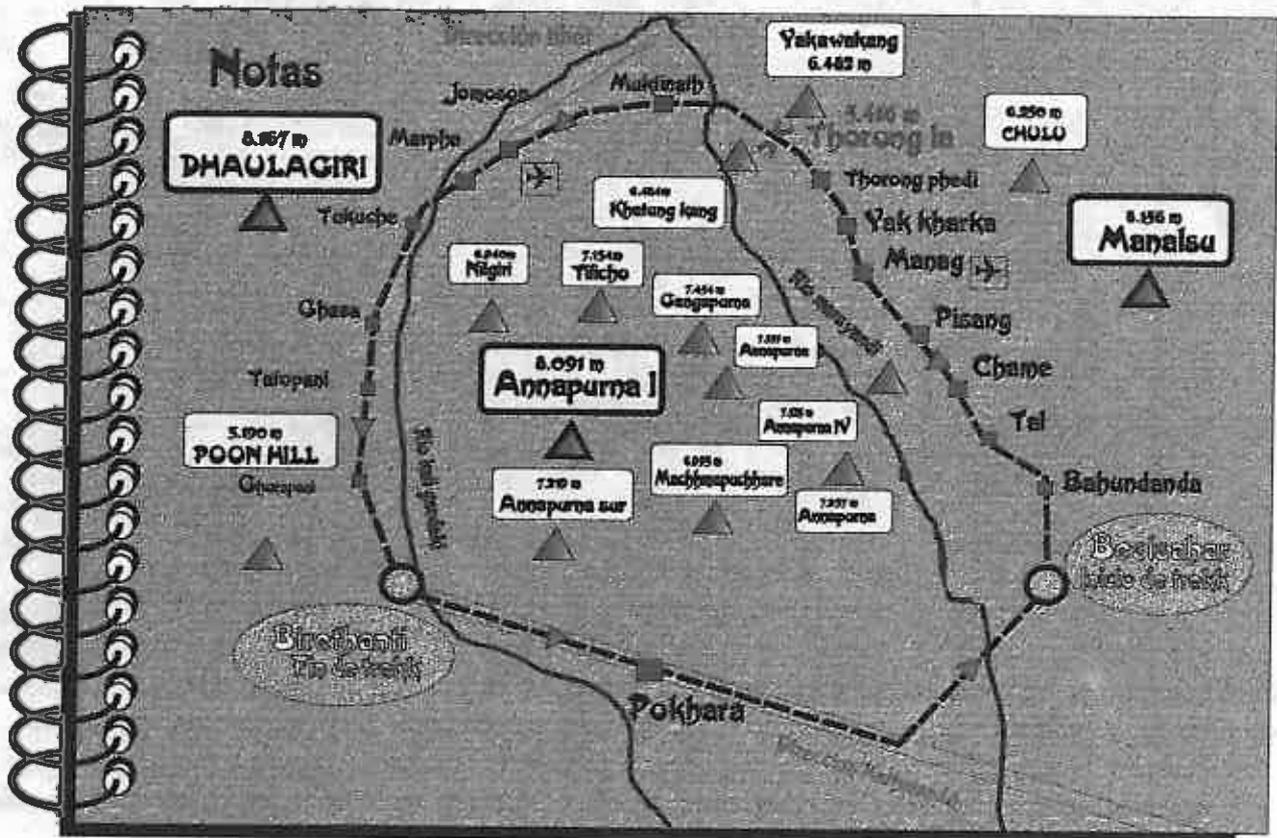
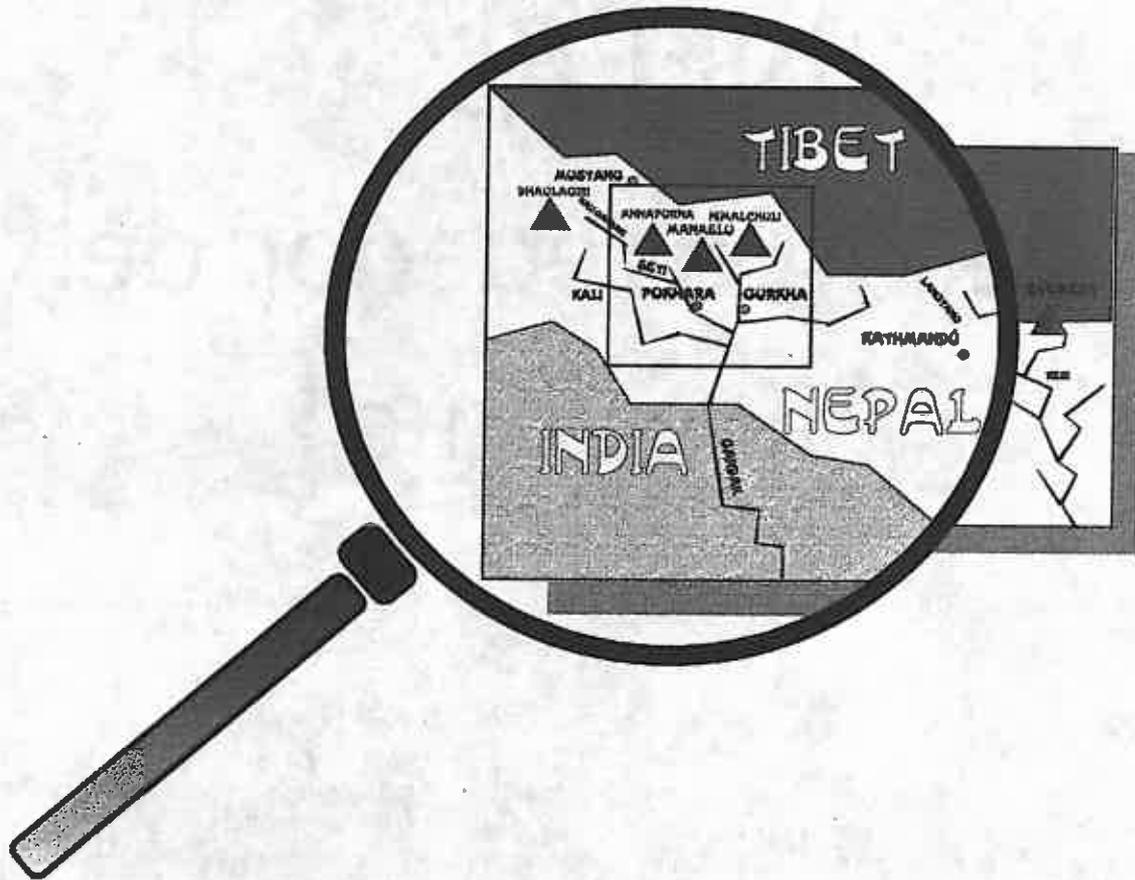
BESISAHAR – MANANG

Este primer tramo del trekking se puede recorrer en cinco etapas.

Durante estos primeros cinco días tenemos que acostumbrar nuestras piernas a aguantar jornadas de unas siete horas de camino. El mes de Octubre, que es el más aconsejable para realizar este Trekk, puesto que el monzón termina en Setiembre, nos brinda un tiempo bastante bueno en la zona baja del valle. Esto nos permite disfrutar de unas agradables jornadas de marcha larga, pero sencilla, a través de campos de arroz y bosque subtropical.

El camino atraviesa el río Marsyandi en múlti-

Mapa de situación



ples ocasiones por puentes suspendidos a considerable altura y pasa junto a bellas cascadas como la que encontramos cerca de Bhulbhule, con 60 m. de caída.

A medida que se suceden las jornadas, el sendero se va adentrando en el valle y la vegetación torna a pinos, robles, arces, ortigas y plantas de marihuana. Al igual que cambia la vegetación, lo hace también el camino, que es ahora más abrupto. Nuestra tercera jornada finaliza en Chame, a 2.620 m. por lo que el clima es ya más fresco que durante los primeros días. A esta altura del trekking hemos podido ir contemplando unas hermosas vistas del Manaslu hacia el este, y a partir de Chame aparecen majestuosos el Lamjung Himal (6.896 m.) Annapurna II (7.937 m.) y Annapurna IV (7.525m.).

Según nos vamos acercando a Manang el terreno se vuelve más árido y seco. Desaparecen prácticamente los cultivos y el valle es ahora terreno de pastoreo de cabras, ovejas, caballos y algunos yaks. La influencia tibetana es muy clara en todos estos pueblos del distrito de Manang; y se deja notar sobre todo en los numerosos monumentos religiosos como "chortens" y "kanis" que jalonan el camino, y en las casas de piedra con los

tejados planos donde se apila la leña y se deja secar el maíz.

Al quinto día llegamos a Manang. Su emplazamiento es único, con las cimas de la cadena del Annapurna a menos de ocho kilómetros de distancia y la enorme cascada de hielo del glaciar del Gangapurna descendiendo hasta un pequeño lago frente al pueblo.

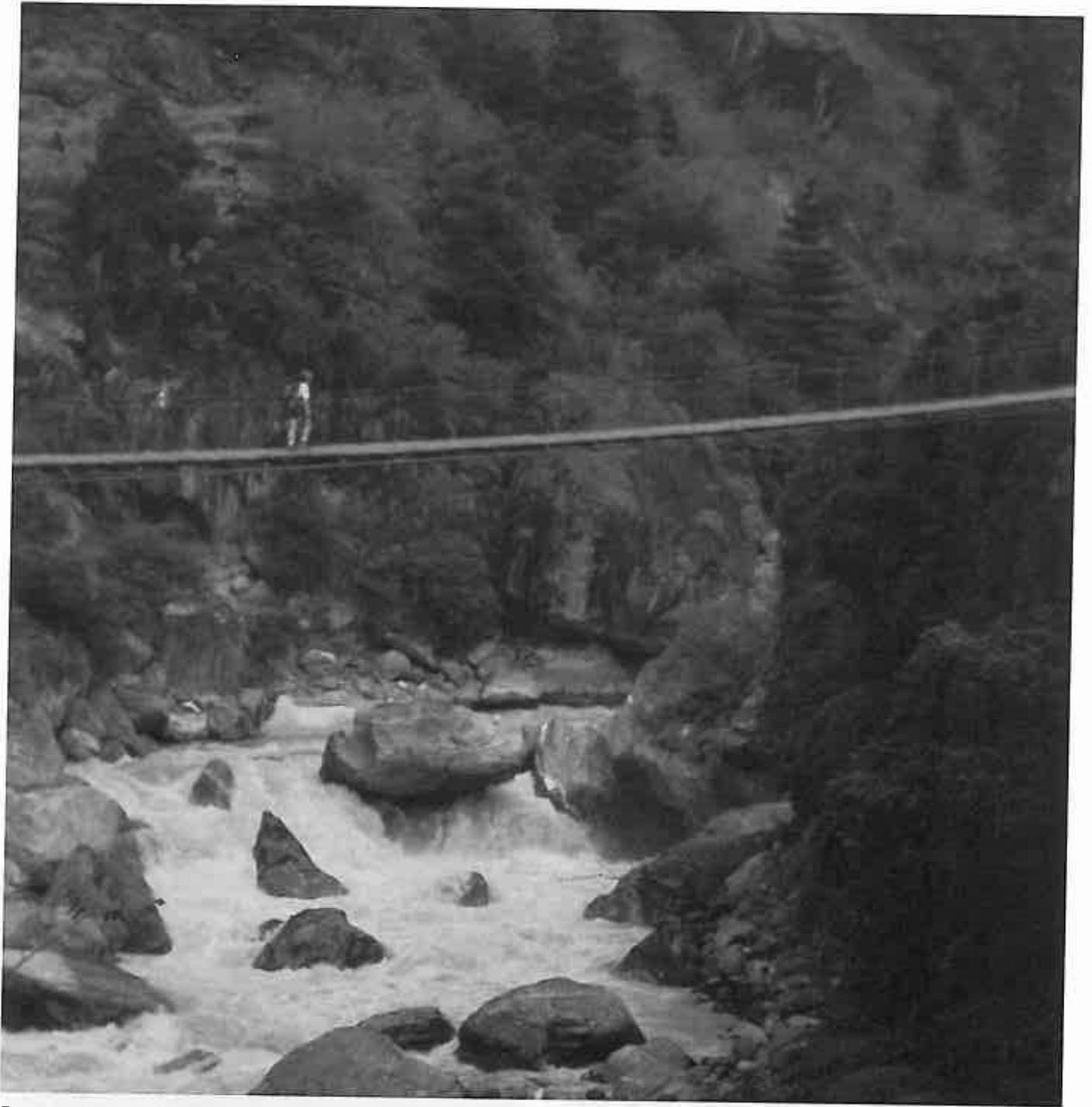
La villa de Manang abrió sus puertas a los extranjeros en 1977 y dispone de pequeñas tiendas, hotelitos y un "rústico" aeropuerto. Suele ser conveniente pasar un día de aclimatación aquí, y para ello nada mejor que realizar alguna excursión desde el pueblo. La más sencilla consiste en ascender por la ladera norte para obtener unas espectaculares vistas sobre los Annapurnas, Gangapurna (7.4545 m.) y Tilicho (7.134m.).

MANANG - THORONG LA - MUKTINATH

Situarnos en la base del Thorong Phedi a 4.450 m., nos lleva dos días mas de camino, en los que el frío está presente. La ruta continúa ascendiendo hacia el noroeste, abandonamos el valle del río Marsyandi y entramos en el del Jarsang Khola. A



Grupo de trekking en el collado Thorong La, 5.416 m.



Puente sobre el río Marysyandi.

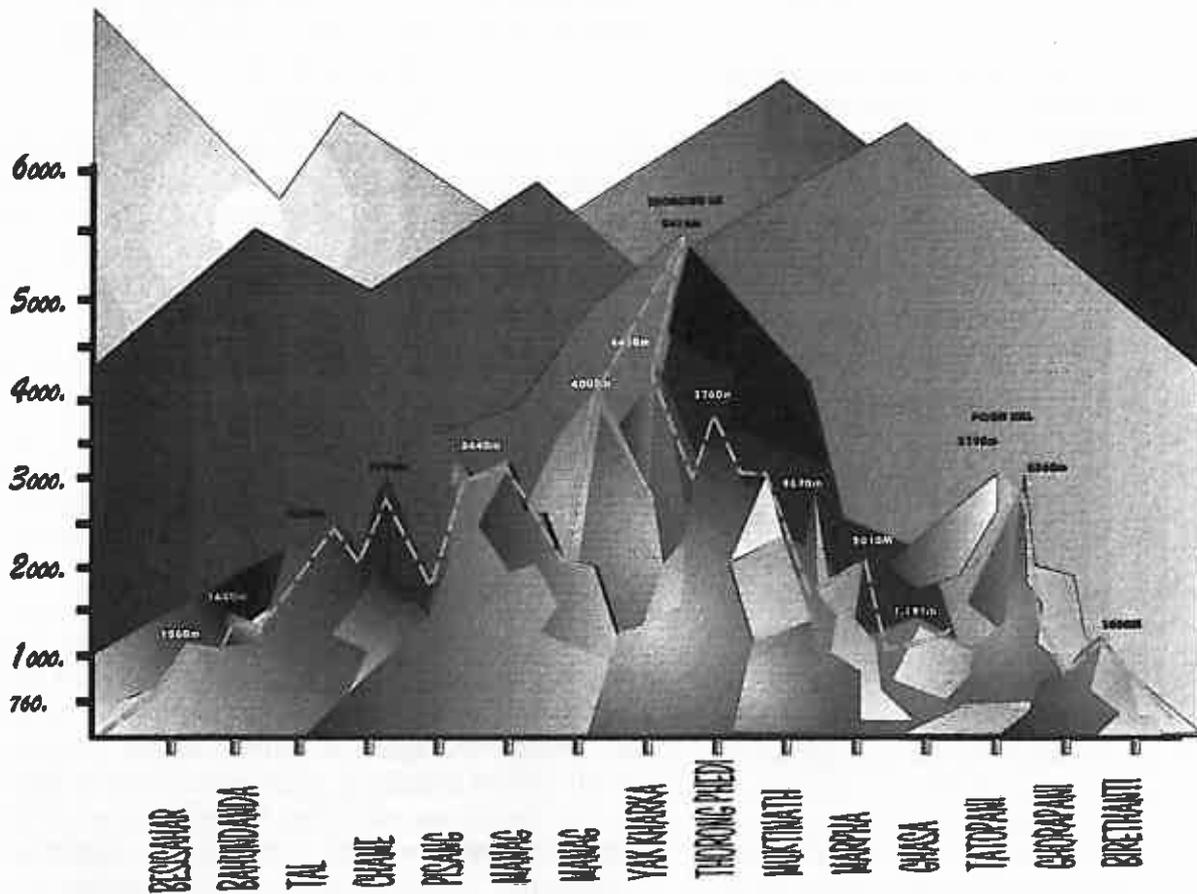
partir de aquí ya no encontramos pueblos, únicamente cabañas de pastores y pequeños refugios a los que ya no llega el tendido eléctrico.

Las etapas de estos dos días son cortas, pero no hay que olvidar que estamos ya por encima de los 4.000 m. y que la altura se deja notar al andar. Hay que tomarse con calma las subidas si no queremos que se salga el corazón por la boca. Por lo demás el camino es sencillo, únicamente hay que

tener un poco de cuidado en el último tramo que llega a Thorong Phedi. Se trata de una bajada vertiginosa por una ladera de piedras y barro que si se hiela resbala bastante.

Tras hacer noche en Thorong Phedi, la jornada comienza a las tres de la madrugada. Las tres primeras horas de la etapa se realizan de noche. El camino sube con una gran pendiente, zigzagueando por morrenas. Esta es una ruta ancestral para

FICHA TÉCNICA. CIRCUITO DEL ANNAPURNA



<u>14 ETAPAS</u>	<u>ALTITUD</u>	<u>TIEMPOS</u>
1- BESISAHAR - BAHUNDANDA	760-1.260M.	6.30H.
2- BAHUNDANDA - TAL	1260-1680M.	7.15H.
3- TAL-CHAME	1.680-2.620M.	7.30H.
4- CHAME - PISANG	2620-3.090M.	4H.
5- PISANG - MANANG	3.090-3.440M.	4H.
6- MANANG. DIA DE ACLIMATACION.		
7- MANANG - YAK KHARKA	3.440-4.000M.	2.30H.
8- YAK KHARKA - THORONG PHEDI	4.000-4.450M.	3.20H.
9- THORONG PHEDI, THORONG LA, MUKTINATH:		
4.390-5.415, 5.760M. ALMARITA THORONG LA		8.30H.
10- MUKTINATH - MARPHA	5.760 - 2.670M.	3.45H.
11- MARPHA - GHASA	2.670 - 2010M.	7H.
12- GHASA - TATOPANI:	2.010 - 1.191M.	4.20H.
13- TATOPANI - GHORAPANI	1.191; 2.860M.	6.30H.
14- GHORAPANI - BIRETHANTI	2.860 - 1.080M.	6H.

los habitantes de la zona que durante siglos han cruzado este paso con su ganado. Encontramos dos pequeñas cabañas en las que es posible tomar un té caliente. Tras cuatro horas de subida se llega al amanecer al Thorong La a 5.416 m. El paso está adornado con las tradicionales banderas de oración y cairns.

Las vistas desde aquí son de alta montaña: la gran barrera de los Annapurnas hacia el este, el árido y desnudo valle de Kali Gandaki hacia el oeste. El pico rocoso de Yakawakang (6.482 m.) al norte y el Khatung Kang (6.484 m.) al sur flanquean el paso.

El descenso por la vertiente oeste es muy duro para las rodillas, no en vano hay que bajar más de 1.600 m. de desnivel hasta Muktinath.

Sin embargo las extraordinarias vistas del Dhaulagiri (8.167 m.) compensan el esfuerzo. Se comienza bajando por nieve, luego seguimos por interminables morrenas para acabar con una agradable marcha por las praderas altas del valle. Muktinath a 3.760 m. es un bonito pueblo y centro de peregrinación religiosa.

MUKTINATH – BIRETHANTI

A partir de este momento enfilamos la bajada del valle del Kali Gandaki en las próximas cinco jornadas. Este tramo del trekk cuenta con dos características importantes que lo diferencian de las primeras etapas andadas por el otro valle. A saber, las jornadas que transcurren entre Jomoson y Tukucho tienen en el viento su principal protagonista.

El flujo de aire que se crea entre las cadenas montañosas del Annapurna y del Dhaulagiri provoca fuertes vientos. A primeras horas del día soplan suavemente desde el norte, luego cambia el sentido y al final de la mañana y durante la tarde se dan momentos de fuertes ráfagas del sur, por lo que se hace necesario utilizar gafas y pañuelo para proteger nuestros ojos y boca del polvo y arena.

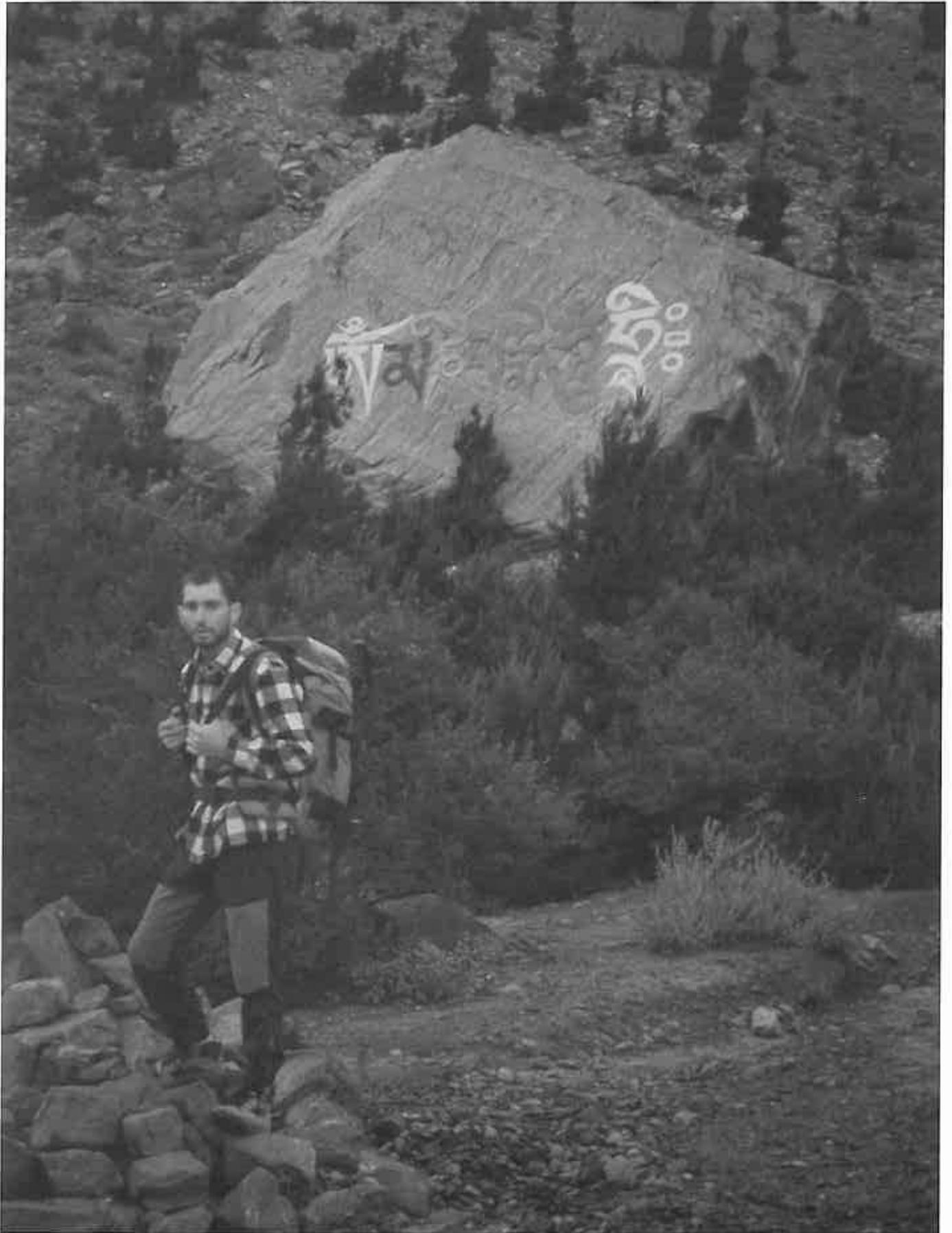
La segunda particularidad de este tramo reside en que vamos a caminar a la altura de Tatopani (1.190 m.) por la garganta más profunda del mundo. El camino se adentra en la garganta del Kali Gandaki, entre las cumbres del Annapurna y Dhaulagiri, ambas por encima de los 8.000 m. de altitud y situadas a 38 km. una de otra.

En cuanto al paisaje, estas cinco jornadas discurren por los primeros vergeles de praderas, torrentes y frutales de Muktinath, pasando luego por el terreno árido y desértico de Jomoson, en la frontera con el Tíbet, a las zonas más "alpinas", para acabar con los campos de arroz y bosque subtropical de las etapas finales.

Durante estos últimos días podemos ir contemplando las cimas de los dos "gigantes" que guardan el valle y también la del Nilgiri con 7.061 m. Suele ser muy típico subir a Poon Hill (3.190 m.) desde Ghorapani el último día de trekking, desde donde divisamos al amanecer todo el macizo que hemos venido rodeando. Si el tiempo y las nubes lo permiten, las vistas son magníficas: Dhaulagiri, Annapurna Sur, Annapurna I y Machhpuchhare.



Annapurna III, 7.555 m. y Gangaparna, 7.454 m.



Oración típica pintada en una roca junto al camino.

GENTES DEL HIMALAYA

Ya hemos comentado al principio de nuestro relato que los nepalíes son gente amable, apacible y con la sonrisa a flor de piel; esto último es una característica propia de los niños de este país. Por muy pequeños, sucios o harapientos que los veas, si les miras a los ojos siempre te van a obsequiar con una sonrisa.

Porteadores, niños, mujeres, pastores, comerciantes o peregrinos ...hemos ido encontrando por

el camino y todos ellos nos han devuelto amablemente el saludo al inclinar nuestra cabeza, juntar las manos en el pecho y decir "Namaste" (saludo y despedida en nepalí).

Por último no podemos olvidar a los dos guías (Joshi y Ram) y a los cuatro porteadores (Wangyu, Fadindra, Amar y Purna) que con su carácter abierto, amable y servicial, procuraron en todo momento que este trekking haya acabado convirtiéndose en una inolvidable y maravillosa experiencia.



Ritsauth en Durbar Square de Kathmandu.



Puente de bambú, camino de Tatopani. Hubo que pensárselo mucho antes de atravesarlo.

DATOS DE INTERES SOBRE NEPAL

- # **Capital:** Kathmandú (1.350 m.), 500.000 habitantes.
- # **Extensión:** 145.391 km², menos de un tercio de la extensión de España.
- # **Población:** mas de 19.000.000 de habitantes.
- # **Régimen político:** Monarquía constitucional.
- # **Idiomas:** Nepalí e Inglés.
- # **Moneda:** Rupia nepalí (aprox. 2 pts.)
- # **Horario:** 4 horas y 45 minutos, por delante del horario europeo.
- # **Requisitos de entrada:** En el aeropuerto se consigue al llegar el Visado de Turista, por 10 \$ USA y 2 fotos. Para el trekking, se necesita un permiso especial que se consigue por 1.000 rupias y 2 fotos, en la Oficina de turismo de kathamandú.
- # **Tasas de aeropuerto:** 300 rupias al salir del país.
- # **Comida:** El plato típico nepalí es el "Dahlbat", una mezcla de arroz blanco con sopa de lentejas y verduras cocidas. A modo de pan se elaboran los "Chapatis" tortas de harina de maíz similares a nuestros talos. En la capital es posible tomar "Lasi" batido de yoghurt a base de leche de búfala. Los "filetes de Yak" son muy apreciados por los turistas. Entre las bebidas destacan el "Chiya", té hervido con leche, azúcar, especias y manteca de yak. El "Chhang", que es una cerveza de cereales y el "Raksi" aguardiente de arroz.
- # **Compras:** Las "Thangkas", pinturas religiosas realizadas sobre seda enrollada. Los chales y bufandas de fina lana de cachemire. Los "Khurkris", cuchillos curvos que usan los soldados gurkhas. Piezas de adorno artesanales y objetos de culto religioso, como los molinillos de oración tibetanos. Ropa de vestir: chaquetas, jerseys, pantalones y camisetas de colores muy llamativos.

A PROPOSITO DEL ANNAPURNA

Leo y escucho a través de todos los medios de comunicación acerca de la proeza de J. Oiarzabal y sus compañeros, y se avivan en mi mente los recuerdos sobre el viaje a Nepal que realizamos el pasado mes de Octubre. He seguido día a día las incidencias de su expedición porque al volver a leer o escuchar nombres como Annapurna, Marsyandi o Kali Gandaki, he vuelto a revivir aquellos días de trekking con gran añoranza.

Cuando ayer por la mañana conocí la noticia de que la expedición alavesa había hollado la cima del Annapurna, un escalofrío recorrió mi espalda, y por un breve instante creí estar yo misma de nuevo en lo alto del collado del Thorong La, a 5.416 m. Y por un instante también creí poder sentir la emoción que debió embargarles, al recordar ese precioso momento de abrazos y lágrimas que experimenté entonces. Sé que mi "pequeño momento de gloria" es una ínfima parte de lo que ellos han podido sentir allá arriba, pero me hago la idea de lo que puede ser.

Y al igual que los sentimientos, han vuelto a mi mente los recuerdos de aquellas personas que fui encontrando por el camino y cuya imagen me ha quedado plasmada como una fotografía. ¿Qué habrá sido de aquella mujer recostada sobre una manta en el suelo escupiendo coágulos de sangre y a la que nadie parecía hacer caso junto a las cabañas de Thorong Phedi, a 4.450 m.? ¿Se le llegaron a curar las llagas de la cara a ese niño que salió a nuestro paso en el camino y al que solamente pudimos ofrecer una pomada antibiótica? ¿Seguirá aquella preciosa niña de ojos negros acarreando a su hermanito en la espalda y buscándose la vida por las calles de Kathamandú?.

Por eso, coronar cimas y collados y superar cada uno las metas que se impone está muy bien, pero me niego a olvidar a esa gente anónima, que vive allí y que no termina de comprender nuestros "anhelos de gloria" cuando los suyos se reducen a llegar al día siguiente.

Celedones de Oro

Pequeña historia sobre su palmarés

Autores: Joseba Bedia/José María Bastida

El año de 1961, el Sr. D. Claudio Colomer Marqués, Gobernador Civil de Vitoria, veía desde una esquina de la calle Dato la vuelta de los toros que protagonizan los Blusas en las Fiestas de La Blanca, y quedó asombrado del humor y la alegría de los vitorianos. Tanto es así que comentó con sus camaradas la posibilidad de crear un premio para aquella persona o personas, que destacaran en algún acto de nuestras Fiestas.

Unos días después salió a la luz el galardón "CELEDON DE ORO".

La estatuilla se encargó al prestigioso dibujante y catedrático D. Julián Ortiz de Viñaspre, que en aquellos tiempos dirigía la revista festiva "AVANCE".

La realización de la insignia, no se a quien se debe. Mucho he preguntado pero nadie me da razón; se cree que es de algún dibujante del Ayuntamiento de Vitoria.

Y llegó el año siguiente que fue cuando se empezó a otorgar este galardón.

Año de 1962:

- SOCIEDAD RECREATIVA "EL CASINO ARTISTA VITORIANO"; por sus actos organizados con motivo de las fiestas.
- MANUEL BENITEZ "EL CORDOBES"; por un quite que hizo a un toro para que no cogiese a un subalterno.

Año de 1963:

- JOSE MARIA SEDANO LAÑO; (periodista y locutor de Radio Vitoria). En aquellos tiempos, la Cofradía de la Virgen Blanca, estaba muy baja de cofrades. Sedano hizo una campaña fenomenal con la que logró muchísimos. Edita y dirige desde hace cuarenta años la revista "GASTEIZ".
- LAS CUADRILLAS DE BLUSAS; por su alegría. El galardón fue ofrendado a la Virgen Blanca.
- CIRCULO VITORIANO.

Año de 1964:

- PEDRO SAENZ "EL SOPO"; era vitoriano, pero residía en San Sebastián. Su oficio: limpiabotas. Tenía miles de amigos, a los cuales les pedía dinero, para traérselo en Fiestas a sus pobres del Hospicio Vitoriano.

Año de 1965:

- RAMON JIMENEZ "ZAPE" "RAMONTXU"; caricato; siempre haciendo reír a los mas necesitados.

Año de 1966:

- VENANCIO DEL VAL SOSA; decano de los periodistas. ¿Quién no ha leído alguno de sus artículos, o sus libros a la Virgen Blanca, Calles Vitorianas, personajes, etc.?
- BANDA DE MUSICA "LES ARMAGNAC"; esta banda, francesa, vino varios años a las Fiestas de La Blanca, y era famosa por sus trajes tan llamativos y sus majorets.



Año de 1967:

- ELIAS AGUIRREZABAL MARTINEZ DE AGUIRRE; Concejal de festejos. Se preocupó mucho por traer buenas actuaciones para las Fiestas de La Blanca.

Después de este último otorgamiento, el Gobierno Civil estimó que no era él el más indicado para adjudicar este galardón, y entregó los poderes de concesión a nuestro Excelentísimo Ayuntamiento de Vitoria.

Año de 1968:

- PALOMO LINARES; torero. A pesar de llover torrencialmente, logró que no se echase a perder la corrida de abono.

Año de 1969:

- SOCIEDAD GASTRONOMICA "ZALDIBARTXO"; el cuatro de agosto, después de una buena cena en sus locales, salían con varios bombos y una fanfarre por los alrededores de su sociedad. ¿Quién no ha saltado detrás de ellos?

Año de 1970:

- JOSE LUIS ISASI MONTALBAN; fue el primero que dio vida a "CELEDON".

Año de 1971:

- JUAN FERNANDEZ DE APELLANIZ; encargado de los almacenes municipales. Si necesitabas algo, no tenías más que ir donde Juanito, todo lo llevaba a la perfección.

Año de 1972:

- CORAL "MANUEL IRADIER"; ha recorrido el mundo dando a conocer el nombre de Vitoria.
- HILARIO DORAO IÑIGUEZ; (a título póstumo); cronista deportivo. Se preocupó mucho por el deporte vitoriano.

Año de 1973:

- MARIANO SAN MIGUEL; (a título póstumo); músico. Compuso la partitura "CELEDON", la cual llena de alegría a todos los vitorianos.

Año de 1974:

- Este año se entregó el más meritorio de todos los "CELEDONES DE ORO", pues fue a parar a los que idearon y crearon la "BAJADA DE CELEDON". Le llamaban "Pepito" y después de muchas pericias lograron hacerle bajar por el cable. Ellos son nueve "Vitorianicos de siempre": JOSE MARIA SEDANO LAÑO.

MIGUEL JAVIER AZPIAZU CLEMENTE (fallecido).
LUIS MARIA SANCHEZ IÑIGO.

MARIO LOPEZ DE GUEREÑA GOICOLEA (fallecido).

JESUS JIMENEZ LOPEZ DE LACALLE.

AMADO LOPEZ DE IPIÑA MARGARITA.

JOSE LUIS MADINABEITIA.

JOSE PEREZ DE SAN ROMAN.

JOSE LUIS ISASI MONTALBAN.

Todos ellos eran de la cuadrilla "Los Tímidos".
Se les conocía como "Los Txuffas".

Año de 1975:

- ALFREDO DONNAY GOMEZ; compositor y poeta. Creo que todos saben quien es este hombre, pues sus canciones las cantamos en cualquier momento y lugar, sobre todo en el monte. (Fallecido).

Año de 1976:

- JOSE LUIS FERNANDEZ "ZAPA"; (a título póstumo); txistulari. En tiempos difíciles para las danzas vascas, estuvo al pie del cañon. Amigo de todo el mundo.
- ENRIQUE ORIVE GALINDO; encarnó a "CELEDON" aquel año del 3 de marzo famoso. (Fallecido).

Año de 1977:

- CUADRILLA DE BLUSAS VETERANOS; demuestran lo que tuvieron en su juventud, sobre todo alegría y ganas de vivir. El galardón fue ofrendado a la Virgen Blanca.

Año de 1978:

- SOCIEDAD CULTURAL DE ARTE POPULAR VASCO "INDARRA"; creó la primera fanfarre y un grupo de danzas. Investigar y preocuparse por las cosas de la "TIERRA VASCA" fue su labor.

Año de 1979:

- JOSE ANTONIO CRISTOBAL; preocupado por ayudar a los que lo necesitan y no pueden hacerlo ellos mismos.

Año de 1980:

- LUIS DE ARANBURU MARTINEZ DE SAN VICENTE; músico compositor, organista de la Parroquia de San Miguel. A compuesto innumerables obras, tanto profanas como religiosas. Fue Medalla de Oro de la ciudad en 1985 (Fallecido).

Año de 1981:

- PEDRO MARIA NUÑEZ URIBE; el amigo de los pobres. En su juventud txistulari.

Año de 1982:

- JUAN MANUEL VERA FAJARDO; (a título póstumo), se preocupó muchísimo por el deporte en Alava.

- ASAMBLEA DE LA CRUZ ROJA; por procurar, siempre, hacer el bien.

Año de 1983:

- GRUPO ARTISTICO "LA AMISTAD"; su hogar: los centros benéficos. Recogió el galardón uno de los payasos del GRUPO, hoy actor de cine, televisión y teatro, Txema Blasco.
- JOSEBA BEDIA CASAS; txistulari. Creador del "CELEDON TXIKI".

Año de 1984:

- JESUS RUIZ DE OCENDA ECHEVARRIA; Clavero en la Cofradía de la Virgen Blanca. Cuidó, como nadie, los Faroles del Rosario. (Fallecido).

Año de 1985:

- FELIX ASCASSO MARTINEZ DE LA PERA; txistulari y maestro de txistu. Muchos han aprendido gracias a él. (Fallecido).

Año de 1986:

- GREGORIO QUEREJAZU (a título póstumo) y FEDERICO AROCENA fotógrafos "ARQUE". Entregaron todo su trabajo de fotografía al Archivo Municipal, para deleite de todos los vitorianos.

Año de 1987:

- MANUEL GARCIA DE ANDOIN RUBIO; txistulari y maestro de danzas. Formó el famoso Grupo de Danzas "OLDARKI", de él salieron muy buenos dantzaris. Resucitó la fiesta de Santa Agueda.
- JUDIT COBOS; locutora de Radio Vitoria. Se hizo muy famosa por el programa "CLUB DE AMIGOS".

Año de 1988:

- RAFAEL RUIZ DE ZARATE y DIAZ DE VILLAFRANCA; presidente de la Asociación de Vecinos del "CASCO VIEJO". Un hombre que se desvive por su barrio.

Año de 1989:

- FELIX URIARTE; (a título póstumo); Sacerdote, Párroco de San Miguel. El amigo de los "Blusas". Le fue otorgado el galardón al año siguiente de su muerte.

Año de 1990:

- "LOS BIZNIETOS DE CELEDON"; cuadrilla de blusas y fanfarre. Muchos niños han salido buenos músicos gracias a sus enseñanzas.

Año de 1991:

- JOSE MARIA BASTIDA IBAÑEZ "TXAPI"; txistulari, dulzainero, albokari, trompetista y rata de archivos. Siempre estudiando cosas de su tierra.

Año de 1992:

- SANTIAGO ARINA ALBIZU; inició el archivo fotográfico del Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz.

Año de 1993:

- CAYO LUIS VEA-MURGUIA ORIVE; si necesitas alguien que te eche una mano, ahí está Cayo. Fue de los pioneros del club "LA BLANCA". Letrista de muchas canciones vitorianas. Aficionado al ciclismo. Colaborador de Radio Vitoria y de El Correo. Creador de la famosa frase "VITORIA, DONDE LA ALEGRIA BAJA DEL CIELO". Promovió desde Caja Laboral el primer OLEN-TZERO popular.
- JOSE MARIA LOPEZ DE ELORRIAGA VALENTIN "COPII"; txistulari, albokari, dulzainero. En su casa de la calle El Prado, empezó a fabricar las primeras dulzainas y albokas. Tengo el honor de poseer la primera dulzaina que él fabricó.

Año de 1994:

- IÑAKI LANDA MESANZA; ha encarnado y sigue encarnando a "CELEDON" todos los días 4 de Agosto, cumplirá en las próximas Fiestas de La Blanca diecinueve años de CELEDON. Buen amigo y buen cocinero.

Año de 1995:

- D.Y.A.; Detente Y Ayuda; no hace falta decir más.

Año de 1996:

- DESIERTO-DESIERTO-DESIERTO-DESIERTO-DESIERTO-DESIERTO-
- A partir de este año cambian las cosas. Se pide al

Ayuntamiento que sea concedido el galardón por votación popular y no por política.

Se dan los poderes a los señores que hasta la fecha fueron acreditados como "CELEDONES DE ORO".

Los "CELEDONES DE ORO" crean una Comisión que es la que se encargará de estudiar las propuestas remitidas por el pueblo. Celebran seguidamente una reunión todos los "CELEDONES DE ORO", en la que tiene lugar la adjudicación del galardón.

Año de 1997:

- MARTIN FIZ MARTIN; atleta, Campeón de Europa y del Mundo de Marathon, (en Gotteborg 1995). Ha dado a conocer el nombre de Vitoria-Gasteiz por todo el mundo.

Año de 1998:

- LUIS MARIA LOPEZ DE SOSOAGA ARRIZABLAGA; pastelero, presidente de "Padres de Familia" y de la Asociación de Pasteleros. Colaborador de todos los actos populares de Vitoria-Gasteiz.
- SOCIEDAD EXCURSIONISTA "MANUEL IRADIER"; 50 años al pie del cañon. ¿Qué os puedo decir yo sobre "La Excursionista" que no sepáis vosotros?

¡¡ ZORIONAK !!

Año de 1999:

- Ir pensando a quien se le puede otorgar el último "CELEDON DE ORO" del siglo.

CURIOSIDADES RELATIVAS A LOS CELEDONES DE ORO

- Únicamente se le ha otorgado a una mujer: JUDIT COBO.
- Fue otorgado a tres toreros: MANUEL BENITEZ "El Cordobés", PALOMO LINARES y ENRIQUE ORIVE, si bien a este último no se le otorgó por su faceta taurina.
- Como no podía ser menos, con el CELEDÓN DE ORO han sido distinguidas diferentes personas relacionadas con el propio CELEDÓN:
 - El autor de su pasacalles, MARIANO SAN MIGUEL.
 - El grupo de nueve amigos que idearon la bajada de CELEDÓN.
 - Tres personas que han corporizado: JOSÉ LUIS ISASI, ENRIQUE ORIVE e IÑAKI LANDA.
 - No le ha sido otorgado a ANGEL EGUILITA que fue quien impulsó que se hiciera su pasacalles.
 - Tampoco se ha otorgado a los gigantes, cabezudos y gargantúa.
 - No posee este galardón el diseñador de la estatuilla JULIÁN ORTIZ de VIÑASPRE "Jovi".
- En el altar de la Patrona de la Ciudad, la Virgen Blanca, en la Parroquia de San Miguel, se pueden contemplar dos estatuillas del CELEDÓN DE ORO que le fueron ofrendadas por las Cuadrillas de Blusas en el año 1963 y por los Blusas veteranos en 1977.
- Ya que hablamos de Blusas, también posee el Celedón de Oro el creador del día del "Blusa Txiki" JOSEBA BEDIA.
- El único deportista que ha obtenido el galardón ha sido MARTIN FIZ MARTIN.
- Se le otorgó, a título póstumo, a HILARIO DORAO, destacado periodista y notable impulsor de distintas facetas deportivas. Entre otras cosas fue el primer presidente de Deportivo Alavés, cuando el Sport Friend Club adoptó ese nombre en 1921.
- El CELEDÓN DE ORO únicamente quedó desierto en el año 1996.

Lalastra-Frías

Una nueva correría

Autor: Etzel Fotos: Etzel y A. M. Lacalle

Después del éxito de la primera correría, celebrada el año pasado, nuestro compañero Eloy (creador y alma mater de estas "correrías") nos ha preparado una serie de tres nuevos recorridos para esta primavera, que discurrirán por distintos parajes de nuestra tierra.

La primera salida, realizada en el mes de Abril, comienza en la localidad alavesa de Lalastra, enclavada en el hoy Parque Natural de Valderejo, a través del cual iniciaremos nuestro recorrido.

La salida de Gasteiz en autobús, podría ser como cualquier otra de las organizadas por la sección Korrikalari, a las carreras de nuestro entorno, pero el ambiente es mas distendido. No se siente el olor a esfuerzo, ni hay tensión ni nervios previos a un esfuerzo competitivo. Y eso que nos esperan 20 Km. de terreno ondulado.

Llegamos a Lalastra un poquito mas tarde de lo previsto, y tras ponernos el traje de faena, realizar algunos estiramientos y preparar los musculos, comenzamos a correr por el camino que sale justo enfrente de la Casa de Orientación del Parque.

El camino deja a la derecha el pueblo de Villamardones y la cima de Vallegrull, para tomar enseguida por terreno de bosque, que en una bajada considerable nos va adentrando en este Parque Natural. El camino (Senda Purón) está en buen estado y es regular.

Enseguida tomamos contacto con el rio Purón, que desde las faldas de Recuenco llega hasta aquí, y que nos acompañará hasta llegar a la localidad de Ribera, ya abandonada, donde su iglesia de San Esteban, es prácticamente lo único que queda en pie. Despues de atravesado este, cruzamos su amplia dehesa, y siguiendo de nuevo el curso del

Purón, tomamos contacto con los parajes mas atractivos de este Parque Natural, donde el ruido del agua, en sus numerosos saltos, gargantas y pasos angostos, que bordeamos, nos hacen estar a gusto con el terreno que pisamos.

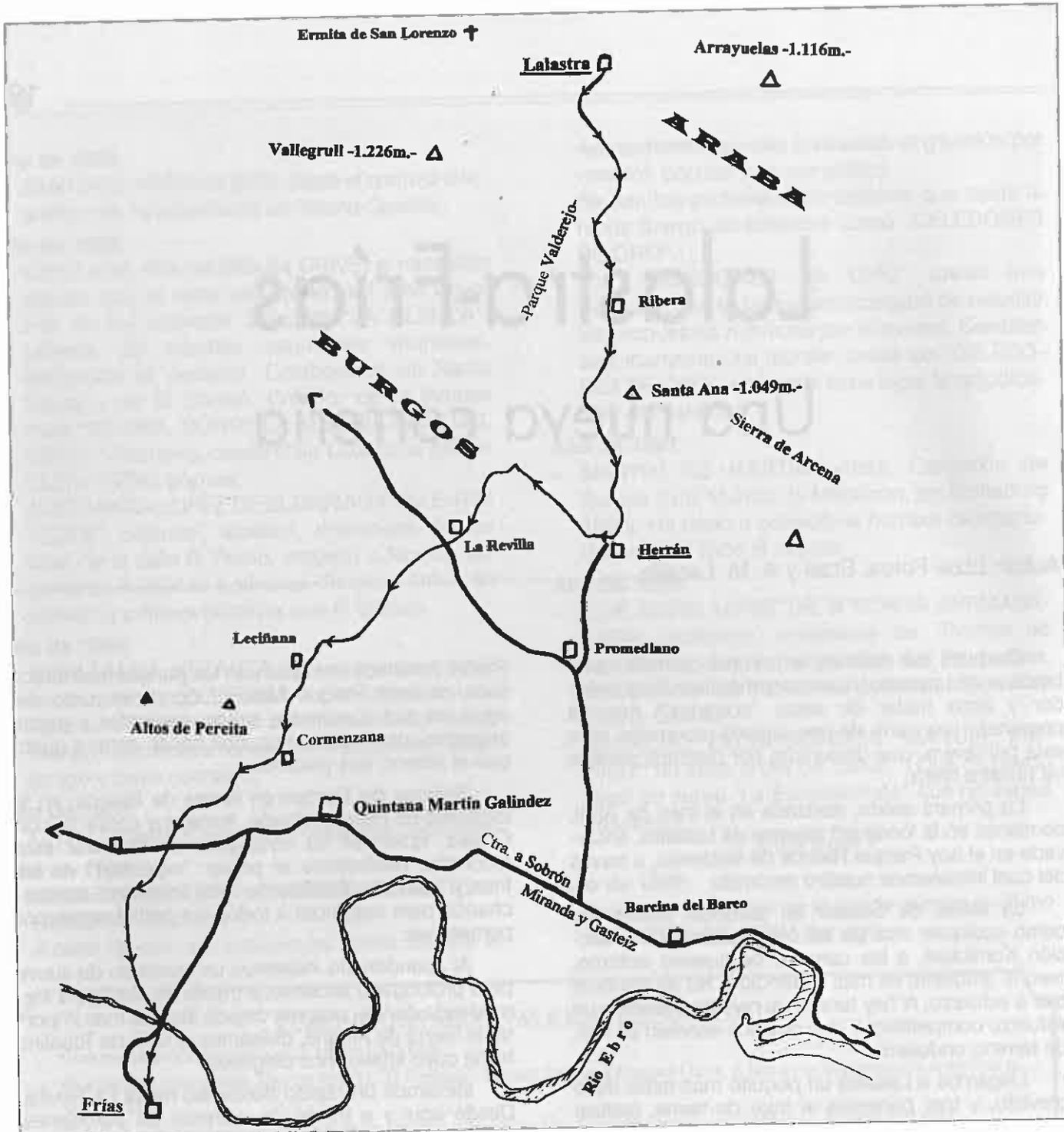
Salimos del Parque en tierras de Burgos, en la localidad de Herran, donde tomamos contacto con Cossio, quien se ha encargado de preparar este recorrido. Realizamos el primer "repostaje" en las frias y naturales fuentes de esta localidad, aprovechando para reagrupar a todos los participantes por primera vez.

Al abandonarlo iniciamos un recorrido de suave pero prolongado ascenso, a través de una ligera sierra desde donde, una vez dejada atrás la mas importante Sierra de Arcena, divisamos el valle de Tobalina hacia cuyo interior nos dirigimos.

Iniciamos un rápido descenso hasta La Revilla. Desde aquí y a través de caminos de parcelarias, seguimos camino de nuestro destino final. En este tramo el inconveniente (pues ya las cuestas son menores) es el barro, y eso que los últimos días de sol, han secado el camino. A pesar de todo un trayecto de unos 500 m. está inundado, pues algún riachuelo o fuente parece estar cegado y su caudal corre por el camino, acompañandonos y refrescado nuestras sufridas zapatillas. Llegamos a Leciana.

- ¡Otra cuesta, para atravesar este pueblo! ¡pero no decian que esta "correría" era llana!

Reagrupamos de nuevo el pelotón, y es que la hora larga de carrera se va notando en los participantes mas "tranquilos". Pero no hay problema, esto no es una carrera y la idea es ir todos juntos, al ritmo del que mas "disfruta del paisaje" (por decirlo en plan fino).



Ahora un Kilómetro de carretera, pues según el guía, no hay otro camino. Mas de uno lo agradece, pues las piedras del camino, para algunos, son menos cómodas. Desde esta carretera ya empezamos a divisar Frías a lo lejos, lo que a quien ya empieza a sudar en serio, le da moral para seguir.

Al salir de esta localidad, nuestro guía, con buen humor, nos hace ir por un estrecho camino rural, que poco a poco se va haciendo mas angosto, hasta que se cierra tanto, que hay que salir de el, hacia.... ¡un amplio y comodo camino de parcelaria, recién hecho! que camina paralelo al otro. A partir de aquí si es todo llano, amplio y prácticamente en bajada. Además comparando con los caminos por los que hemos pasado, este camino de arena prensada, nos parece una autopista.

Al "oler" ya nuestro punto de destino, los mas rápidos empiezan a olvidar la idea de grupo y empiezan a correr a discreción. Ni tan siquiera tratando de engañarles, pues les mandamos a gritos seguir por un camino que, unos cien metros mas adelante, se corta, ni así, conseguimos que paren. Seguimos el camino, y una vez divisado el Camping y el puente Romano, que debemos atravesar para llegar a Frías, cada uno comienza su carrera particular y no espera al grupo.

Nos queda cubrir el camino de "la canaleja", una ascensión corta y dura, que nos lleva hasta el Castillo, en la parte más alta de esta bonita ciudad. Poco a poco todos llegamos, y tras la obligada foto del grupo damos por concluida esta correría.



Últimos metros en el desfiladero de Purón. Herran.



El grupo de esforzados, bajo el Castillo de Frías.

Relajarse, refrescarse, cambiarse, al autobús y a casa. Todos a esperar la próxima carrera que en Mayo nos adentrará por el bosque de Izki.

Si estáis preparados para correr durante dos horas, os gusta el monte, y queréis disfrutar, no lo dudéis. Apuntaros con nosotros para la próxima.

.../...

La celebrada en IZKI, vuelve a juntar a un grupo de Korrikas, amantes de la naturaleza y el aire libre. El recorrido es más duro que la anterior, pero seguimos disfrutando de nuestro deporte favorito y de parajes maravillosos. Aunque no sé si es por el esfuerzo ó la velocidad, pero no tienes tiempo para apreciarlos, como se merecen.

Okina, Saseta, Marquínez, Apellaniz. Recorremos todos estos lugares bajo un día de calor considerable. Pero la compañía hace que el esfuerzo merezca la pena de verdad.

Ya por fin en Apellaniz, nos espera el autobús para cambiarnos de ropa y relajarnos. Pero esta vez nuestra organización tiene una sorpresa, y en el centro social, nos ha preparado un pequeño almuerzo que se agradece de verdad. Aunque luego costará levantarse de la mesa.

La organización va mejorando. Y dicen que en la próxima, nocturna, habrá hasta cena posterior a la prueba, con sopa de ajo y todo. Lo dicho ... animaros.

P.D.: Un tal Joan Mari, ha echado en falta algo

durante toda la prueba. ¿Alguna de vosotras nos podría acompañar la próxima? ¡ Sólo para que se calme !

Marathón Praga 2000 ¡animate!

Acompañanos al Marathón



Estamos preparando un viaje a la ciudad de Praga (Rep.Checa), para asistir a su Marathón.

El viaje incluirá, desplazamiento al aeropuerto de salida (si no podemos volar desde Foronda), vuelo de ida y vuelta, traslados, hotel con alojamiento y desayuno, e inscripción para el Marathón.

Las fechas serán aprox. Del 18 al 24 de Mayo, del año 2000, teniendo intención de estar allí entre cuatro y seis noches.

Para venir con nosotros no es necesario correr el Marathón, puedes venir a animar y disfrutar haciendo turismo por esta hermosa ciudad.

El precio aproximado será de 75.000 pts.

Pero iremos concretando detalles mas adelante.
¡Animos! Ya tenemos un pequeño grupo preparado.
¡te esperamos!

Nuestro "Camino de Santiago"

Autor: Raúl Vesga

¡¡ Rínggg ...!! sonaba machacante el despertador. Siempre me desagradaba ese sonido y más si sonaba a las 5:00 de la mañana. Pero aquel sábado, 1 de Mayo, no me molestó tanto. Era una fecha muy esperada; por fin dábamos inicio a la primera etapa del "Camino de Santiago". Un proyecto que durante meses habíamos estado preparando en la sección de montaña de nuestra sociedad.

Habían sido meses de recabar información en oficinas de turismo, de leer libros, de buscar rutas,

crear planos, reunirse y seleccionar una compañía de autobuses que, tras el vacío dejado por la marcha de nuestro querido amigo Jose Mari, nos permitiera los desplazamientos a un precio económico.

Tras atar todos estos pormenores y con el fantasma del abandono (por falta de aforo) planeando sobre nuestras cabezas, decidimos seguir con "nuestro sueño santiaguero".



Camino de San Adrián.



GUIA PARA PIRGRINOS

UN CAMINO A SANTIAGO POR ALAVA

D. M.º DE BELLA
G.º de EULATIA

SEÑALIZACIÓN DE
VÍAS EN LOS CROQUIS

Calzada o vía asfaltada, sin arcén = Agrícola o con arcén = Firme deliciente = Poco utilizada = Senda =



Nuestro camino atraviesa el Túnel de San Adrián.

Un sueño que queda abierto a todos aquellos que quieran ir andando de Saint-Jean-Pied-de-Port a Santiago.

Hoy, tras seis etapas cumplidas y cerca de 160km. andados, estamos ante las puertas de nuestra bella ciudad de Vitoria-Gasteiz.

No ha sido un trayecto fácil, pero nadie dijo que lo fuese.

A pesar de todo, se ha visto recompensado por lo único gratificante que te da el "Camino": sus pai-

sajes, sus recuerdos y la amistad de "la gente de la montaña". Gente que te recomienda hacer el camino, no para ver sus monumentos, puentes, iglesias y catedrales (por supuesto interesantes, pero volátiles como el material del que están hechas), sino para ver el mayor monumento de todos, el propio "Camino", el que nunca desaparecerá pese a la construcción que lo vista, bien sea catedral ó mezquita, puente ó pasarela, villa ó poblado. El camino que la naturaleza nos deja, el legado de siglos, el que siempre estuvo pese a las modificaciones, el



Saint Jean Pied de Port.

que empieza en los valles franceses totalmente deforestados y parcelados, aquel que atraviesa los pirineos entre hayedos centenarios, hasta llegar a Roncesvalles para descender entre enormes masas forestales hacia Pamplona. Ese que la naturaleza caprichosa encrestó sobre Aralar, Etxegarate y el túnel de San Adrián, para entrar en tierras alavesas por cuya llanura, como una contradicción al sufrimiento pasado en la montaña, el camino discurre suave y sereno.

Pero el camino exige un tributo y no es el de la visita a los monumentos, ni el pago de las hospederías, sino el del cansancio y sudor, el de los pies cocidos y con ampollas, el de las heridas y los roces, el del sufrimiento. Y lo exige poniendo trabas en su recorrido.

Trabas como el infierno de asfalto que durante kilómetros y kilómetros, aparecen sin avisar para malestar del peregrino.

Impedimentos como el trayecto de pesado e inseparable lodo navarro.

Barricadas como las hirientes divisiones espinosas, que el hombre, celoso de sus bienes, siembra a diestro y siniestro, sin respetar la herencia de todos.

Dificultades éstas que hacen del camino un recorrido distinto cada día del año. Cambiante y lleno de anécdotas, como la vida de una persona. Donde los peregrinos son la sangre que corre por sus venas, la que le otorga vida.

Por ello, nosotros, amantes de la naturaleza y la montaña, queremos contribuir realizando su trayecto e inundándolo de recuerdos.

Recuerdos que quedarán para siempre marcados en nosotros porque al fin y al cabo, el "Camino de Santiago" somos cada uno de nosotros. Los que nos ayudaron y alentaron, los que empezaron y no pudieron llegar, los que acabaron, los que con su pequeño granito de arena, dieron grandeza a esa senda que, con el paso del tiempo, se ha convertido en el patrimonio que es hoy, el "Camino de Santiago".

Un camino, para nosotros inacabado, donde todavía serán muchos los madrugones y las dificultades que nos quedan por salvar, hasta llegar a los pies del Santo. Momento en el que el peregrino se une con un abrazo al compañero de su viaje, Santiago Apóstol.

El Vino (I)

Autor: Luis Mari Iriarte

LA ELABORACION DEL VINO

La elaboración del vino es un arte difícil, a la vez que una complicada ciencia, que exige una serie de delicadas operaciones, de cada una de las cuales dependerá en buena manera las características olfativas, gustativas y visuales de los futuros caldos, así como la calidad que los va a distinguir en el mercado. En grandes líneas, estas operaciones son las siguientes:



OBTENCION DEL MOSTO

La uva sana, recogida con el adecuado grado de madurez, es decir, con el necesario equilibrio de azúcar y acidez, y soleada a fin de eliminar el menor rastro de humedad de lluvia o rocío, se prensa para la obtención del mosto. Este prensado hoy normalmente se realiza en máquinas modernas, como las centrífugas a motor, pero todavía subsiste el tradicional "pisado" en el lagar, aunque más que nada como elemento folklórico. Del primer prensado se

viene a obtener una cantidad de mosto equivalente al 60-75% del peso de la uva y de él se obtiene el llamado vino "de yema" o "flor". En un prensado más agotador de los residuos se obtiene una cantidad de mosto equivalente al 20-25% del peso de la uva y se destina a la elaboración de vinos de baja calidad denominados "de prensa".

SELECCION Y CORRECCION DE LOS MOSTOS

Los mostos han de destinarse a la elaboración de la clase de vino para que sean más adecuados, por lo que debe efectuarse una catalogación de los mismos llevada a cabo por verdaderos especialistas, los catadores, los que con la siempre operación de oler el mosto, mirarlo al trasluz y mojarse los labios, determinan con infalible exactitud el destino que se le ha de dar. A continuación tendrán lugar los procesos de corrección, que tienen por objeto mejorar el equilibrio de azúcar y acidez de los mostos, bien añadiendo ácido cítrico o tartárico, para aumentar la acidez, bien neutralizando ésta con carbonatos, para reducirla. Estos procesos de corrección, como los posteriores de rectificación de los vinos, están regulados por el Estatuto y Reglamento de la Viña, el Vino y los Alcoholes, a fin de evitar fraudes nocivos para la salud, fraudes por otra parte, perfectamente detectables por el experto bebedor.

VINIFICACION

Consiste en la transformación del azúcar de la uva en alcohol, debido a la actividad bacteriana de ciertas levaduras. Esta primera fermentación, o fermentación tumultuosa, puede hacerse después de haber separado del mosto los orujos y escobajos, es decir, los residuos sólidos de la uva, bien sea ésta blanca o tinta -vinificación en blanco- o puede realizarse sin haber efectuado dicha separación, y siempre con uva tinta -vinificación en tinto- a fin de enriquecer en vino en tanino, extracto y sustancias



colorantes procedentes de dichos residuos sólidos. A estos dos procedimientos tradicionales hoy, ay que sumar el de la vinificación en rosado, consistente en la vinificación en blanco de uvas tintas, o en la vinificación en tinto, con un reducido tiempo de encube o empleando uva tinta muy poco coloreada.

CRIANZA DEL VINO

Terminada la primera fermentación, tiene lugar el descubre, pasando el mosto fermentado a los barriles de crianza donde tendrá lugar, de una forma más lenta, la segunda fermentación, o fermentación secundaria que consiste en la transformación del ácido láctico del vino, en ácido málico, al final de la cual se depositan totalmente las heces o lías que el vino lleva en suspensión, teniendo entonces lugar la operación del "trasegado" que consiste en separar el vino ya limpio de las heces depositadas en el fondo del barril.

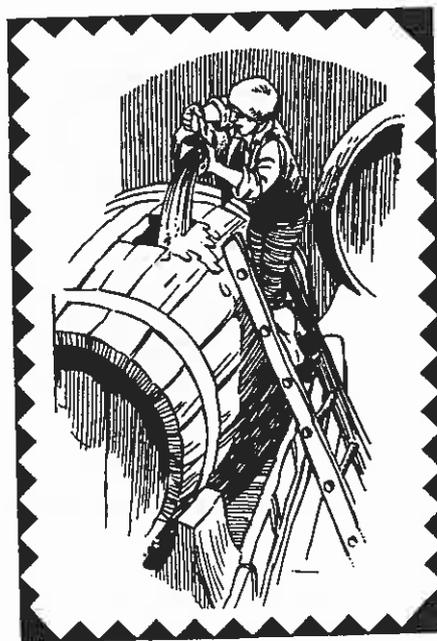
ANALISIS Y RECTIFICACIONES

El vino así obtenido ya está listo para el consumo, sin embargo, los vinos de calidad necesitan todavía una serie de cuidados tendentes a mejorar sus características y a lograr una uniformidad de las sucesivas cosechas, a fin de garantizar su prestigio. Estas operaciones tienden, fundamentalmente, a la fijación de la tonalidad y de la limpieza del vino, bien filtrando las heces al hacer pasar el vino a través de una sustancia porosa, bien utilizando clarificantes como la clara de huevo que, al depositarse, arrastra los elementos sólidos en suspensión al fondo del barril. La coloración también se cuida, unas veces rebajándola con decolorantes como las albúminas, otras aumentándola añadiendo extracto proceden-

te del orujo. Por último, hay que atender a que el vino tenga la debida graduación alcohólica y los adecuados porcentajes de ácido y azúcar, para lo que se recurre a la mezcla "coupage" con otros vinos de la misma familia, de forma que se compensen mutuamente los excesos o defectos que de los citados elementos tiene cada uno. Aquí es donde vuelve a aparecer el catador como elemento indispensable para la combinación más apropiada, que no sólo va a corregir deficiencias parciales, sino que va a conseguir un producto homogéneo y con la calidad deseada.

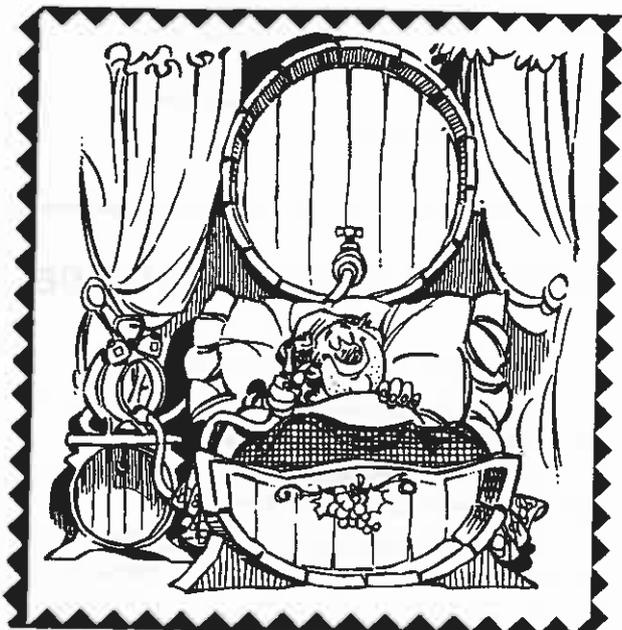
ENVEJECIMIENTO DEL VINO

El añejamiento de los vinos consiste en un lento y paulatino proceso de oxidación de su alcohol, proceso que genera determinados éteres que mejoran y amplifican las cualidades de olor y sabor de los vinos verdaderamente nobles. El período de añejamiento de los vinos es muy variable y depende de los usos a que se destine el vino y de su natural abolengo, pero, sobrepasado éste, el vino se momifica y pierde sus cualidades. Este envejecimiento tiene lugar en barricas de madera, empleándose con mostos de excelente calidad.



LA CATA

A pesar de los modernos métodos de análisis cuantitativo y cualitativo en laboratorio, el alma del vino sigue siendo inaprehensible en términos de números y fórmulas, y sólo se revela en forma de sensaciones en nuestros órganos sensoriales, por



eso la cata, con lo que tiene de subjetiva, sigue siendo el único medio válido para juzgar sobre la calidad de un vino.

AMBIENTE

Para poder captar al máximo todos los sabores y aromas escondidos en una copa de vino es necesario que el estado psicológico del catador, su salud y el ambiente en que se realiza la cata sean propicios:

- El mejor momento es el final de la mañana, cuando se empiezan a sentir los primeros síntomas de apetito.
- Para lograr la necesaria concentración, es conveniente la ausencia de ruidos, conversaciones, comentarios, ...
- Es conveniente hacer la cata a la luz del día. Si se hace con luz artificial es preferible la luz blanca a la fluorescente. Si es en la bodega es preferible la luz de vela.
- Debe usarse cristal de bordes muy finos y la forma más conveniente es la de cáliz o balón.
- Hay que cuidar el lavado de las copas, ya que el pertinaz sabor que dejan los detergentes puede falsear, sin duda, la cata.
- a temperatura más apropiada es entre los 20° y 22° en un ambiente suficientemente húmedo.
- Habrá que evitar el empleo de un dentífrico oloroso algún tiempo antes de preceder a la cata.

- Es necesario evitar también cualquier tipo de perfume.
- Es conveniente no fumar durante la cata.

RITO

La cata es un arte antiguo y tiene su ritual. La concentración, la austeridad y señorío de los gestos del catador que cogiendo la copa con el índice y pulgar de la mano derecha, la alza a la altura de los ojos, la baja debajo de la nariz para apreciar su aroma e inclinando ligeramente hacia abajo la cabeza da un pequeño sorbo, constituye una bella imagen que es todo un símbolo de una civilización.

LA VISTA

La copa en lo alto, se observa el vino al trasluz para apreciar sus cualidades:

Blancos

Los vinos blancos deben ser limpios, brillantes y de un blanco ligeramente verdoso, aunque siempre teniendo en cuenta que los blancos se doran delicadamente con la edad.

- Los vinos amarillentos son vinos oxidados, enranciados, cualidad que, salvo en vinos especiales, no es muy estimada.
- Si hay desprendimiento gaseoso y estos enturbian la limpidez del vino, está teniendo lugar una fermentación secundaria, por lo que el vino debe ser rechazado.
- Si por el contrario, el desprendimiento de gas es débil y no enturbia la limpidez del vino, es que se trata de vinos con "aguja", cuya efervescencia es natural y, sin disminuir su calidad, incorpora una agradable sensación visual.

Tintos

La intensidad del color de los tintos es función del vidueño que lo produjo y del tiempo de encube, atenuándose con la edad, por lo que la gama de colores es muy amplia, aunque siempre el color debe ser franco. Un hermoso rojo vivo tirando a cereza suele ser signo de calidad, mientras que los tintos violáceos pueden ser síntoma de una hibridación más o menos importante.

Rosados

La gama de los rosados es también muy amplia dentro de una buena calidad, sin embargo, los vinos demasiado pálidos pierden ese encanto característico de los colores cálidos.

EL OLFATO

Antes de aproximarse la copa a la nariz, el catador la imprime un suave movimiento giratorio para que el vino se extienda en finas capas sobre las paredes superiores del recipiente, favoreciendo así la oxigenación y la difusión de las sustancias olorosas volátiles. Será entonces la memoria del catador la que relacionando sus sensaciones olfativas con los aromas anteriores experimentados, le permitirá reconocer "vidueños", "pagos", "terruños" y hasta "añadas". El aroma de un vino está básicamente compuesto de tres componentes:

- Un aroma primario, característico del mosto, y que está esencialmente ligado al vidueño de origen.

- Después de la fermentación aromática, los vinos nuevos incorporan a ese aroma un perfume floral que, a veces, recuerda el sabor de las frutas.

- Más tarde, la crianza del vino en toneles primero y botellas después, va debilitando los aromas primario y secundario para que finalmente, aparezca el perfume definitivo, más discretamente floral, como síntesis y sello de todas sus cualidades.

EL GUSTO

Esta etapa definitiva de la cata no es solo gustativa, sino gusto-olfativa, ya que con ese cumplido sorbo que da el catador, no solo se impregnan la lengua y las mucosas de la boca con el sabor del vino, sino que también se excitan las células olfativas, debido a ese

movimiento expiatorio que toda deglución implica, con lo que las sensaciones obtenidas, ponen de manifiesto toda la complejidad del vino, integrando aromas y sabores en una sensación indefinible.

DECALOGO INTERNACIONAL DEL VINO

1. No agites jamás una botella de vino.
2. No introduzcas hielo en el vino, sea blanco o tinto.
3. No mezcles jamás en la garrafa o vaso, vino de dos botellas distintas.
4. No calientes ni enfries el vino tinto, debe tener la temperatura del ambiente. Para conseguirlo, nunca uses procedimientos artificiales.
5. Ten muchísimo cuidado al trasvasar el vino tinto.
6. Sirve los vinos en vasos grandes y llénalos sólo hasta la mitad.
7. Sirve los vinos blancos con los entremeses, con la sopa o con el pescado.
8. Sirve el vino tinto con el asado, caza o carnes rojas.
9. Es mejor enfriar el champán que echar hielo. Se puede servir durante la comida.
10. Orden de preferencia para los vinos blancos: el seco antes que el dulce. En cuanto a tintos, hay que tener en cuenta su valor alcohólico: el ligero se sirve antes que el de grado.

OFERTA DIAPOSITIVAS

3 CARRETES ELITE CHROME DE 36 exp
|| CON REVELADO = 2.800 Pts.!!

2 CARRETES FUJICHROME DE 36 exp
|| CON REVELADO = 1.800 Pts.!!

2 CARRETES AGFA DE 36 exp || CON REVELADO = 1.800 Pts.!!

OFERTA ROLLOS DE FOTOS

3 CARRETES AGFA DE 24+3 exp || 795 Pts.!!

3 CARRETES AGFA DE 36 exp || 995 Pts.!!

Aprovecha el 10% dto. al enseñar el carnet de la
SOCIEDAD EXCURSIONISTA MANUEL IRADIER

RICARDO BUESA, 5 • Tfno. 945 24 80 68 • FUEROS, 31 • Tfno. 945 12 03 45 • RAMIRO DE MAEZTU, 2 • Tfno. 945 13 08 16

L & P
FOTOGRAFOS



Los Vinos de Mesa

Manjares Vinos más apropiados

Entremeses, ensaladas,
caviar

Vinos blancos finos y secos, suaves al paladar y no muy aromáticos

Mariscos

Los anteriores un poco más frescos.

También pueden ser algo más fragantes, como la manzanilla.

Sopas y caldos

Vinos blancos secos y muy hechos.

Pastas

Vinos rosados.

Pescados

Blancos enteros y añejos, incluso algo abocados.

Carnes

- Blancas

Tintos de medio cuerpo o claretes.

- Rojas

Tintos vigorosos y de cuerpo, intensos de nariz.

Caza

Los mismos que para las carnes rojas, aunque un poco más añejos.
A guisos muy elaborados les va muy bien el champán seco.

Quesos

- tiernos, frescos y cremosos

Blancos, semisecos y suaves, sin que lleguen al calificativo de dulzones.

- los demás

Blancos de cuerpo y muy secos.

- fermentados

Tintos de cuerpo y grado.

Dulces

Vinos dulces o licorosos. Champán seco dulce o semiseco.

Nuestro agradecimiento a:

- IZQUIERDO Fontanería y Saneamiento
- Construcciones IGLESIAS-ELIZAK
- Autobuses ALEGRIA
- L&P Fotógrafos
- Fundación CAJA VITAL KUTXA
- ELECTRA VITORIA S.C.I.
- Calzados LANDALUCE
- Deportes LEJARRI
- Comercial DIMAR
- SAU Trofeos y Regalos
- Muebles y Carpintería VITEM
- Clínica INTERDENTAL

MUEBLES Y CARPINTERIA

VITEM

MUEBLES DE COCINA,
DORMITORIOS, ETC.



DISEÑO Y
REALIZACION

Las Escuelas, 8 bajo - Telf. 945 25 43 93
01001 VITORIA-GASTEIZ



IX Argazki Lehiaketa Concurso Fotográfico

Tema del Concurso: Montaña (actividades, paisaje, deportes...)

Obras: Hasta 4 por participante,
en Blanco y Negro o color

Plazo de Inscripción: Hasta el 23 de Julio de 1.999
Inscripción Libre y abierta

**CONCURSO AMATEUR
NO HABRA PREMIOS EN METALICO**

Para mas información:
Sdad.Excursionista Manuel Iradier
c/ Pintorería 15 bajo - 01001 Gasteiz
tfno y fax: 945245438

CLÍNICA INTERDENTAL®

clínica dental integrada

- * ODONTOLOGIA EN GENERAL
- * ODONTOLOGIA NIÑOS Y ADULTOS
- * PERIODONCIA
- * ORTODONCIA
- * CONSERVADORA
- * PROTESIS DENTAL

**PARA EL COLECTIVO
DE ASOCIADOS DE LA
SOCIEDAD EXCURSIONISTA
MANUEL IRADIER**

C/ Portal del Rey, 11-1º
Tfno.: 945271620

RPS. 067/92

TROFEOS

Copas - Medallas - Figuras Deportivas -
Diseños exclusivos

REGALOS

Bandejas - Relojes - Porcelana - Figuras -
Placas



TROFEOS Y REGALOS

Canciller Ayala, 10 - Tfno. 945 / 26 90 60
01004 GASTEIZ - ARABA



CENTENARIOS EN

VENTA Y MANTENIMIENTO
DE CALZADO PARA
CAMPO Y MONTAÑA

Mateo Moraza, 21
Teléfono (945) 23 22 10
01001 VITORIA-GASTEIZ

Lejarri Deportes



Material de Montaña

Especialistas en Atletismo

(Análisis de la pisada y asesoramiento técnico)

Sancho el Sabio, 26 - Telf. 24 29 93
01008 Vitoria-Gasteiz

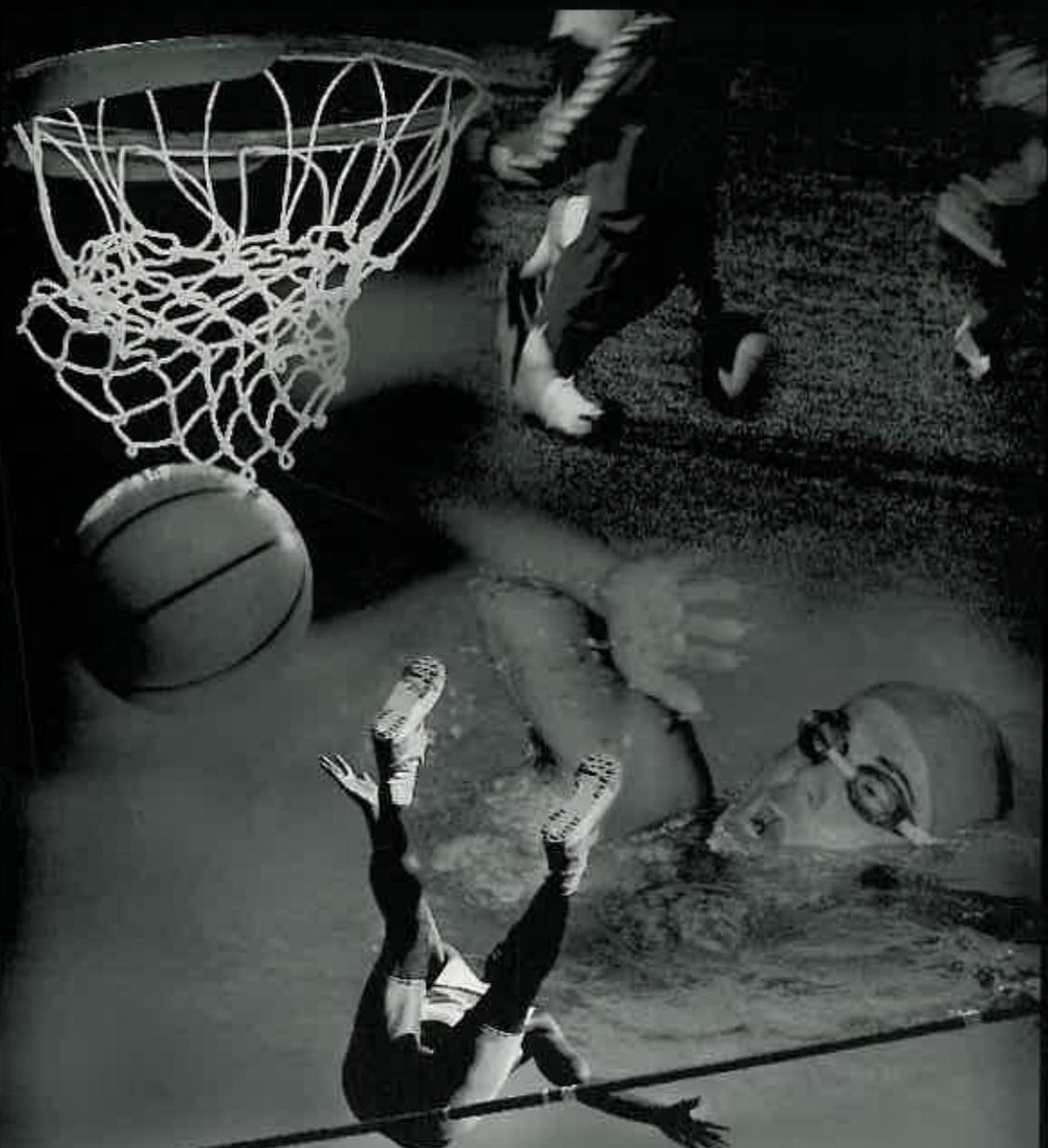


COMERCIAL
DINAR
IMPORT

- Camisetas varios modelos
- Polos punto liso y granito
- Sudaderas y Pantalones chándal
- Chandals tactel, algodón y telinda
 - Calzado deportivo
 - Regalos de empresa
- Gorro tenis y gorra visera, gorro trabajo
 - Venta de pronto moda
 - Venta al mayor y detail

IMPORTACION Y SERIGRAFIA
TEXTIL

Pintor Doublang, 4 y 6 Bajo
Tel. y Fax 945 / 13 26 54
VITORIA - GASTEIZ



Caja Vital Kutxa



Deporte Alavés



Espíritu de Superación

Caja Vital  Vital Kutxa