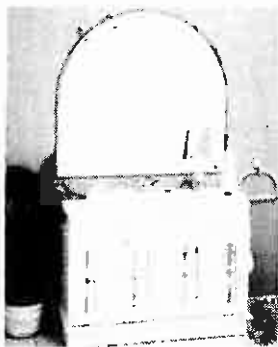


SOCIEDAD EXCURSIONISTA "MANUEL IRADIER"



Núm. 155
JUNIO 2000

Izquierdo



FONTANERIA Y SANEAMIENTO

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

EXPOSICION Y VENTA

Enrique Eguren, 9 • Tfños. 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

AUTOBUSES
INMOB. 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

SERVICIO

Asistencia

PERMANENTE

901 333 000

ev electra
vitoria
La mejor respuesta

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
www.manueliradier.com

Núm. 155
JUNIO 2000

Edita:

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

Presidente:

Fernando Casi León

Vicepresidente:

Secretario:

Zigor Ibarguren 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:

Jon Gurutziaga
Gil Iturritxa
Carlos Susaeta
Luis Mari Iriarte
Eizel
Eloy Corres

D. L. VI - 150 / 59 *

Esta revista se reparte gratuitamente a los asociados.

FOTO PORTADA:

"AL FONDO EL VIGNEMALE. COULOIR DE GAUBE"

SUMARIO

Por el Pirineo Central Francés, con los Montañeros del futuro "Tralla al cuerpo"	2
Montaña 2000	9
El Vino (...y III)	13
Y este año.... Praga	18
Hiru Haundiak 2000	24

Por el Pirineo Central Francés, con los Montañeros del futuro “Tralla al cuerpo...”

Autor y Fotos: Jon Gurutziaga

Sabido es que con el progreso material de las dos últimas décadas, los nuevos montañeros tienen frecuentemente otra forma de iniciarse y adentrarse en el mundo de la montaña; se constata que (sin ser la norma) acceden rápidamente a cotas de 2000 y 3000 metros de altitud, lo que acelera por pasión y aventura la proyección de mayores cotas en su periplo montaño. Siempre es una suerte el poder compartir jornadas montañosas con estos jóvenes, dispuestos a conocer y a vivir lo que la montaña “de siempre” quiera, generosamente, enseñarnos a todos. La proyectada travesía PONT D’ESPAGNE – PIC MIDI DE BIGORRE (que por circunstancias climatológicas adversas se acortará en su final) aparte de atractiva, requiere la necesaria preparación técnica y física, a fin de solventar de manera positiva el desarrollo de la misma. Al final de la misma, cada cual sacará sus propias conclusiones.

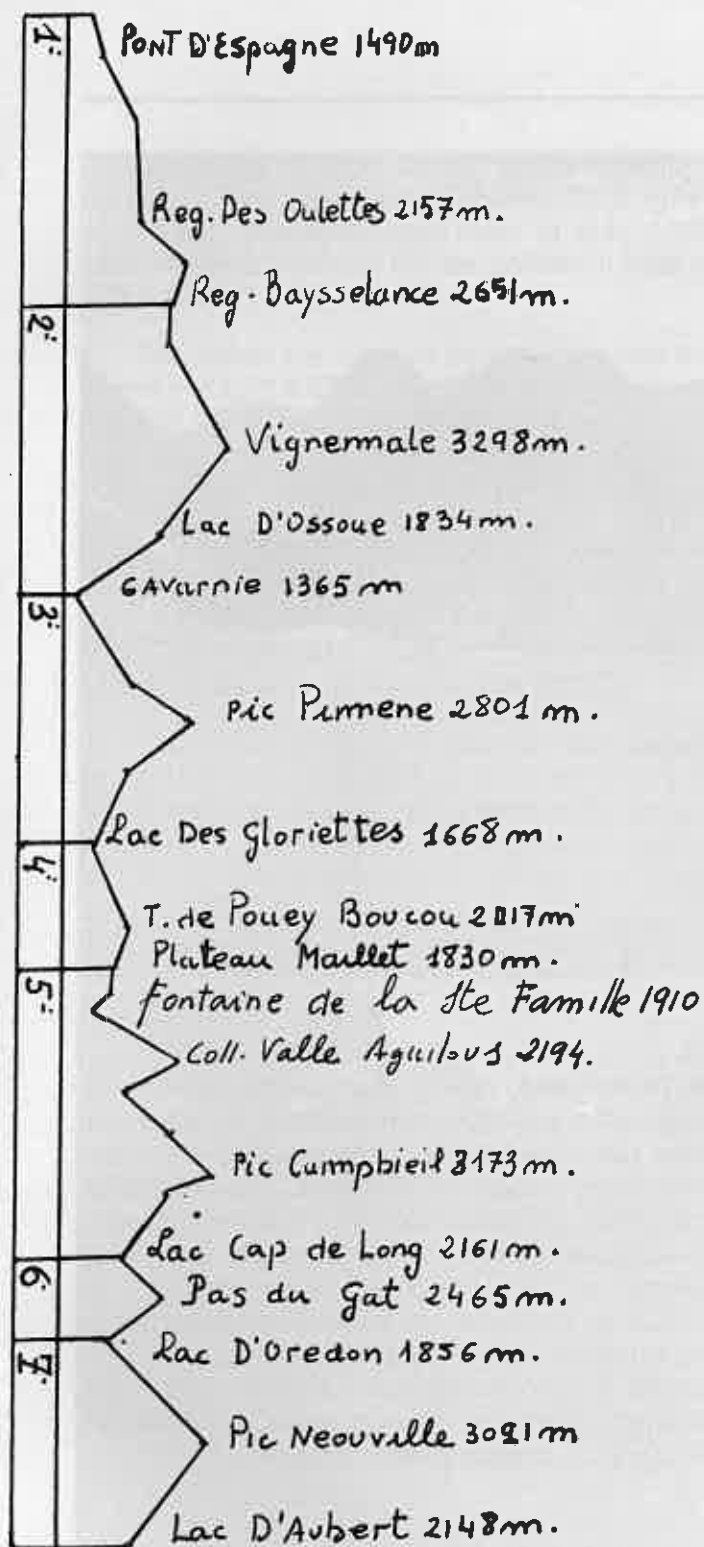
I – PONT D’ESPAGNE (1.496 m.) **REFUGIO DE BAYSELANCE** **2.651 m.)**

Después de finalizar el viaje desde Iruña, que comenzó a las 5,30 a.m., y reponer fuerzas, partimos desde este enclave, mochila al hombro. Las

cascadas iniciales en el río que, corriente en contra, ascendemos, hacen que saquemos nuestras cámaras fotográficas, pareciendo un grupo de turistas japoneses, sin que la comparación desmerezca la belleza de las mismas. La combinación de rocas y árboles trae rápidamente a la memoria el Balneario de Panticosa, por su parecido en este orden.

LAC de GAUBE (1.725 m.), pide nuevamente la utilización de la cámara fotográfica, ya que este y su entorno así lo exigen. Antes de llegar al refugio de DES OULETTES de GAUBE (2.157 m.), llama poderosamente la atención esos inmensos paredones del macizo de Vignemale. En el mencionado refugio a la vez que reponemos fuerzas con alimentos y descanso observamos el mítico y atractivo COULOIR de GAUBE, los prismáticos agrandan su espectacularidad. Llegados al collado HOURQUETTE D’OSSOUE (2.734 m.), todavía seis compañeros ascenderán al PETIT VIGNEMALE (3.032 m.). Y es que, la fiebre de la juventud siempre tira para arriba...

El día (mas bien la tarde), está encapotado pero las nubes no tapan las cumbres de ORDESA que, al fondo, se ven majestuosas. Llegados al refugio de BAYSELLANCE (2.651 m.), todos sentimos el cansancio en las piernas.



II - REFUGIO DE BAYSELLANCE
(2.651 m.) - VIGNEMALE (3.298 m.)
-GAVARNIE (1.365 m.)

Un cielo encapotado, dejando ver bastantes cimas, y unas nubes emergentes, de los valles pone la nota dubitativa sobre el desarrollo de la jornada, al principio de nuestra ascensión (que comienza descendiendo hasta la cota 2.550 m.).

Internados en el glaciar D'OSSUE (el cual es el de mayor extensión de todos los Pirineos) llegamos sin problemas a la base de la mole, donde termina la nieve, para ascender por roca. Previamente, los jóvenes montañeros no han resistido la tentación de mirar desde el final del corredor de GAUBE, asomando la cabeza para observar, todo lo que se puede desde este vertiginoso punto. Tres compañeros optan por no subir al Vignemale y si hacerlo al PICO DE CERBILLONA (3.247 m.).

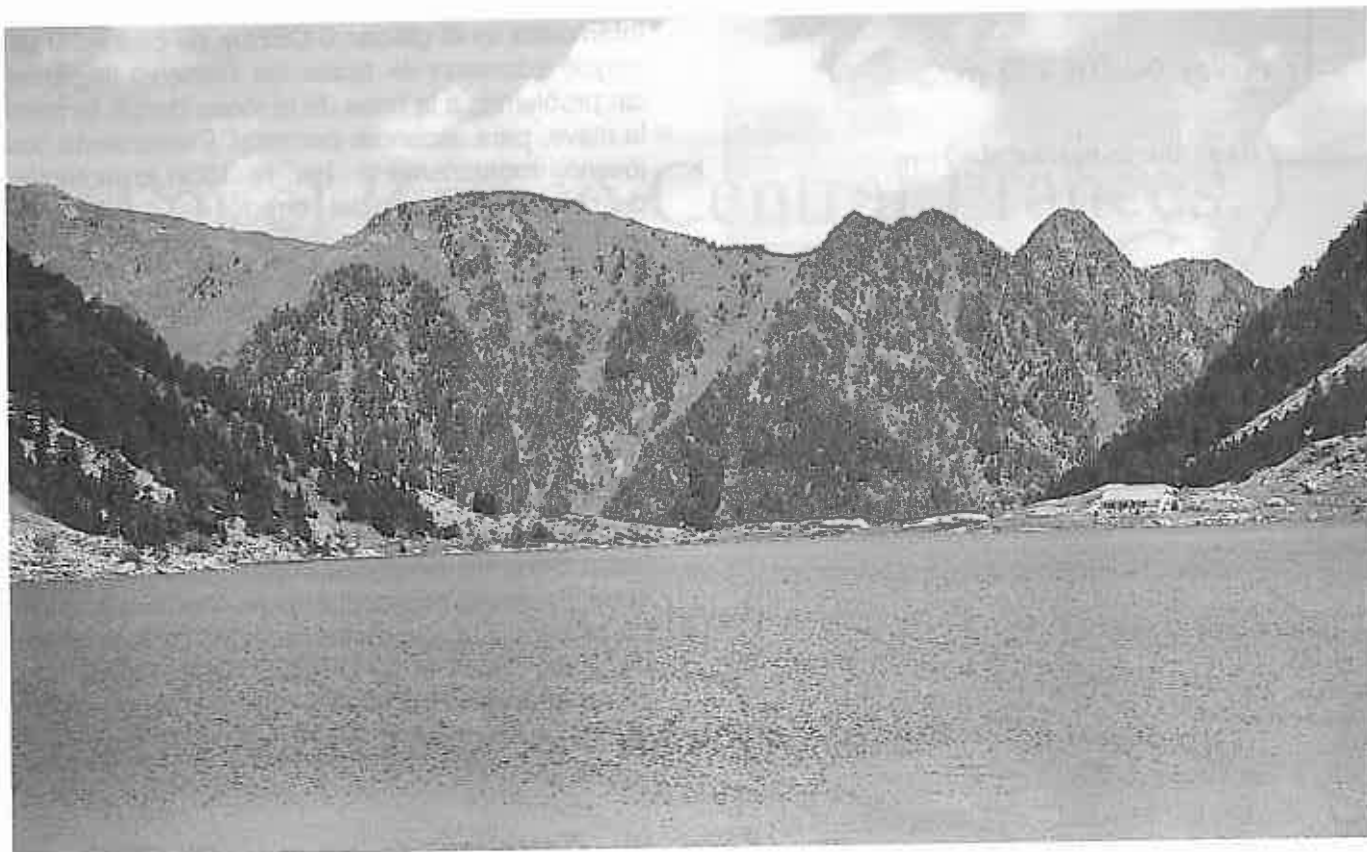
Las nubes que se sitúan a nuestro nivel nos impiden ver un paisaje realmente memorable, pero si observamos parte del paisaje por debajo de nosotros. Lo que no observamos son los casi 2.000 m. de desnivel que nos quedan por descender, hasta Gavarnie. En el descenso nos sorprende una cuadrilla de marmotas que no se alteran con nuestra presencia, a una distancia relativamente cercana. Tras llegar al LAC D'OSSOUE (1.834 m.), primero tomamos la pista y después la correspondiente carretera hasta GAVARNIE.

III - GAVARNIE (1.365 m.) - PIMENE
(2.801 m.) - LAC DES GLORIETTES
(1.668 m.)

Nubes en el cielo al comienzo de esta etapa. Ganamos altura para superar los bosques y llegar a la zona de los prados, alcanzando el refugio DES ESPUGUETTES (2.027 m.). Las nieblas nos envuelven, pero un minúsculo claro con azul de fondo alimenta nuestra esperanza, (y es que tenemos unas ganas locas de ver paisaje despejado ...). Paulatinamente el paisaje se despeja llenándonos de gozo. Los ASTAZU y luego, tras ganar metros, el resto de montes de ORDESA ... hemos tenido suerte y lo celebramos!!

En el mencionado refugio leemos un cartel que, nos hace saber, que la utilización del interior del refugio para montañeros que no habitan en él, es de diez francos!! Un joven de nuestro grupo comenta: "¿Es que los refugios no son para ayudar al montañero?". Dado los tiempos que corren, eso suena a tiempos pasados, cuando dentro de poco nos cobrarán (eso sí en euros) por mirar a las marmotas (risueñas marmotas).

Alcanzado el cordal proveniente de la cumbre nos dirigimos a ella. Las vistas desde PIC PIMENE (2.801 m.) son lo más espectaculares: M. Perdido, Cilindro, Marbore, Taillon, La Brecha... Suena a



Lac de Gaube 1.725 m.

mofa, cuando alguien comenta que hay una marmota a escasos metros, pero allí está el animal... el hecho nos da una idea de la aclimatación exitosa al medio y de su superpoblación. Regresando de nuevo por el cordal, llegamos hasta la cabecera del valle D'ESTAUBE, presidido por el circo del mismo nombre, donde destacamos tres puntos de interés: HORQUETTE D'ALANS conexión entre Gavarnie y el mencionado valle, la BRECHA DE TUCARROYA de acceso a los lagos del mismo nombre y PORT NEUF DE PINEDE para el acceso al valle aragonés de PINETA. Descendemos el valle tranquilamente, para llegar a nuestro destino o final de etapa, LAC DE GLORIETTES (1.668 m.)

**IV - LAC DES GLORIETTES (1.668 m.) -
TURON DE POUHEY (2.017 m.) -
PLATEAU DE MAILLET (1.830 m.)**

Vistas las fuerzas del grupo y lo que queda por delante, la organización decide acortar el itinerario inicial (que debía pasar por la cumbre Peña Blanca 2.905 m.), así pues, el desnivel a superar es de menos de 400 m.. Llegados a esta abombada cumbre, nos dedicamos a descansar y a reponer fuer-

zas, el sol pesa, vamos, ¡que calienta con fuerza!. Abajo, en el profundo valle, discurren las aguas del Gave des Touyeres, que provienen de Lacs des Aires, en el circo de TROUMOUSE. Casi mil metros mas arriba, una llamativa montaña reclama nuestra atención, las paredes de la misma por su forma y belleza nos recuerda a los riscos originales de LEZIZA en Nafarroa, no queremos pensar que al día siguiente superaremos esa cota, por su parte trasera. Descendemos pausadamente hacia el final de etapa, donde una diminuta presa, nos da opción de tomar un chapuzón reconfortante.

**V - CIRCO DE TROUMOUSE (2.100 m.) -
PIC DE CAMPBIEIL (3.091 M.) -
LAGO CAP DE LONG (2.100 m.)**

Por ser hoy un 6 de Julio, nuestra mente se divide entre las fiestas de Iruña, que hoy comienzan, y la larga etapa de hoy, con fuertes desniveles. Disfrutamos de un tiempo hermoso donde los haya, que nos acompañará así, hasta casi finalizar la jornada. Después de rodear LACS DES AIRES (2.090 m.), giramos el sentido de nuestra marcha para enfilar en dirección al valle, no con la intención de

descender por él, sino de salir posteriormente al contiguo. Tras pasar por CABAÑA DES AIRES (2.120 m.), descendemos hasta la cota 1.950, para remontar hasta el Col de acceso al valle de AGUILOUS (2.194 m.).

Tras patear los caminos de este valle, nos dirigimos a HOURQUETTE DE HEAS, y tras coronar su cota de 2.608 m., podemos ver el valle de PIAU ENGALY. Se hace duro ver el descenso a realizar hasta la cota 2.230, pues tras pasarla, tendremos que acometer un nuevo ascenso para lograr el PORT DE CAMPBEIL (2.596 m.), donde tras la correspondiente parada de descanso observamos con detenimiento la cara norte del SOUN DES SALETES o PIC DES AGUILOUS (2.976 M.), aquel que el día pasado nos recordaba al LEZIZA.

Ahora nos queda por afrontar ese tipo de cosas que, en el desarrollo de un itinerario se califica de desagradable; A media ladera pedregosa y sin camino, deberemos intentar no perder desnivel

para remontar a HOURQUETTE DE CAP DE LONG (2.902 m.). En este trayecto hemos tenido la suerte de ver una buena manada de sarríos, que, al vernos desde lejos, han salido zumbando. En este collado, con la belleza del paisaje que nos deslumbra (y no es para menos el ver por primera vez Pic Long y Pic Nouvelle), las nubes ponen el contrapunto, con la correspondiente duda sobre una hipotética tormenta a caer. Tal es el cansancio acumulado que no todos optan por ascender a la cima, y ya son las 7 de la tarde cuando conseguimos la cima del PIC CAMPBEIL (3.173 m.). La bravura de las montañas que tenemos enfrente, su belleza agreste, les da un atractivo especial. Vistos los paredones desde este lado sorprende que un pico de esos sea nuestro futuro reto.

Tras el regreso a la última HOURQUETT, bordearemos el pequeñísimo lago de GOURG DE CAP DE LONG (2.845 m.) que mantiene una ladera helada sobre el agua. El descenso hasta la presa de CAP DE LONG se hace eterno, por cuanto creemos



Camino de Pimene, al fondo los Astazú.



Divirtiéndose en la nieve.

que ya llega el final y siempre queda un poco más.
(Ley de Murphy ...)

Después, o al final de la cena (en la presa del lago) un "casta", conocido por MIKEL "R", saca unas botellas de champán. Es un 6 de julio ...

Echamos pestes burlonas contra el par de gabachos que nos han llamado la atención, cuando a las 12 del mediodía hemos cantado "A SAN FERMIN PEDIMOS ..." allá donde nos ha pillado la hora. Lo de PARC NATIONAL puede llegar alto, pero no debe llegar a tanto ...

VI - LAC CAP DE LONG (2.161 m.) -
LAC D'AUBERT (2.148 m.) - LAC
D'OREDON (1.856 m.)

HUUUUY!! Que tiempo tenemos señores!! Las nieblas invaden la presa del lago ... y los presagios no son precisamente halagüeños. Nada mas partir desde la presa, comienza el goteo "celestial" aun-

que el cielo no se divise ni para dios. Como no amaina, sino todo lo contrario, y puestas las capas se desvanece la idea inicial de hacer cumbre, así superado el PAS DU GAT (2.465 m.), entre frescos rododendros descendemos hacia el lago AUBERT (2.150 m.). Nos adentramos en la caseta-refugio para turistas, junto a los montañeros que ya están allí. Aunque somos un ciento y la madre, estos se portan muy amablemente con nosotros, ofreciéndonos sopas de grutomato con un sabor que, se supone, debe recordar el pescado, unos frutos secos ...y es que, ¡hay ver como nos une el mal tiempo! Charlamos con un chapurreo galo y la otra mitad de un hispano que espera ser entendû ... Menos mal que uno lleva siempre la PYRENAICA para toda eventualidad y que mejor que las fotos de nuestras montañas nevadas no encontraremos palabras. El guarda del parque nos saluda para flagelarnos con su francés, dando a entender que no entiende ni papa de castellano ... aquí hay una mala conexión, y cuando ya dan las seis de la tarde ... "o se marchan ustedes o llamo a C.R.S. ..." Por carretera y en tres kilómetros descendemos al LAC



Ascendiendo al Pic Neouvielle.

D'OREDON (1.856 m.), donde afortunadamente podemos echar las tiendas; resulta curioso ver 300 m. mas arriba la presa del lago donde hemos pasado la noche anterior. Los tonos rosáceos – anaranjados de la luz de atardecer, mas la llegada de la niebla con originales movimientos envolventes son el colofón de un día malo en el piri... casi siempre hay algún día malo ... ¿no? ¿Mejorará mañana?

VII – LAC D'AUBERT (2.150 m.) – PIC DE NEOUVIELLE (3.091 m.)

Claros en el cielo con algunas cumbres tapadas por las nieblas; un panorama esperanzador pero no seguro. Como es lógico, nos ilusionamos con la esperanza de que se pueda hacer cumbre y si tenemos la oportunidad de disfrutar de un buen paisaje, pues mejor que mejor.

Partimos del dique del Lago D'aubert por el mismo camino que ayer nos condujo aquí, para

dejar pronto esta dirección, hacia el paso du GAT. El sendero no ofrece problemas de ningún tipo, y al fondo, la esbelta silueta del Torreón del Ramoun, llama nuestra atención, esbelto y mirando al cielo que, de momento, es favorable a nuestros intereses; el cordal rocoso descendiente del Pic Neouvielle, denominado CRETE DE BARRIS D'AUBERT, es superado por su cota 2.439 m., y nos adentramos (ya pisando nieve de una forma permanente), ascendiendo con paso sostenido por el pequeño glaciar, alegrándonos de que las condiciones meteorológicas vayan mejorando. Tras hacer cetas, ganamos altura con la vista puesta en BRECH DE CHAUSENQUE, a cuya derecha se ENCUENTRA CRETE D'ESPADE. Sin llegar necesariamente hasta arriba giraremos a izda., para meternos en unas potentes rocas, entre las que trepamos sin ningún tipo de problema, para ganar la cumbre. No podemos estar más contentos ¡un paisaje grande y atractivo!, las nubes no impiden que a lo lejos y por encima de ellas podamos divisar



Parte final de la ascensión al Pic Neouvielle.

ANETO, POSETS, VIGNEMALE, PERDIDO ... en un cielo azul bonito, bonito, donde por instantes, asoma la lejana antena del PIC DU MIDI DE BIGORRE ... fotos, saludos, ¡que ratos tan inolvidables! Después de haber repuesto fuerzas, al enfilarse el descenso, observamos que partiendo de la cumbre existe un camino mucho más sencillo y que no requiere ningún paso de trepada.

Por las laderas nevadas, van los jóvenes veloces, corriendo, haciendo escoba con el piolet otros, todos estamos contentos y nos reímos con algunas caídas en la nieve, hemos tenido la inmensa suerte de que todo nos salga bien. Como la buena suerte está con nosotros, vemos junto al lago de partida el autobús que nos trajo desde Iruña, lo cual nos evitará tres kilómetros de asfalto ... Es un 8 de JULIO y ya cada uno siente la fiesta dentro del cuerpo aunque falten horas y algunos trechos de asfalto por autopista.

"Todo pasa y todo queda ... pero lo nuestro es pasar" escribió un poeta que debió ser andarín, aunque no de alturas. Curiosamente, queda todo aquello que no se puede vender ni transferir, aunque si compartir, lo que hace que la juventud sea época de futuros recuerdos, demostrando que sí son vividores, los que saben aprovechar así el tiempo.

Hoy día, ya no se empieza el periplo montañoso por ESKABA (San Cristóbal) como era "obligado hacerlo" hace un par de décadas, los tiempos cambian, pero hay costumbres que se respetan, como la de pagar unas botellas (o unas copas en su defecto) de champan los que han hecho "techo" a los que tienen superada esa cota y que compartieron esa jornada montañera, casi siempre de grato recuerdo. "Chin-Chin" y salud.

Eskerrik Asko Denei ¡!

Montaña 2000

Autor: Gil Iturritxa / Fotos: Carlos Susaeta

Comenzamos éste año de números redondos el domingo 2 de Enero, visitando las estribaciones del Gorbea.

Partimos del Puerto de Altube hacia el Burbona. La mañana salió fría pero despejada, nuestros pasos se amortiguaban por la capa de hojas que habían sembrado los magníficos hayedos de Altube. Pasamos por Txintxularra y vimos que todavía se aprecian las trincheras. Pronto llegamos al Burbona donde hicimos el primer almuerzo del año, en compañía de un rebaño de cabras.

El descenso lo hicimos por Arlobi, Adarro y seguimos el Bayas, admirando lo bien que están dejando el parque, hasta Sarría.

SAN MIGUEL DE ARALAR

El día salió tristón, pero con la alegría del pasado jueves, pues llegaron los Reyes Magos, llegamos el pueblo navarro de Madoz que nos recibió con lluvia. Arrancamos en dirección Oeste, ascendiendo suavemente hasta que llegó la nieve. Algunos subieron Artxueta y todos recuperamos fuerzas al abrigo del santo y la chimenea.

En el descenso a Huarte Araquil, vimos enfrente la muralla del Beriain y la ermita de San Donato en la cima.

LA VUELTA A LA LLANADA

El 16 de Enero comenzamos la primera etapa de ésta bonita singladura, que es la vuelta a La Llanada a pie de monte. Salimos de las cercanías

de Nanclares de la Oca, pasando por Subijana, Zumelzu, Eskíbel, Berrosteguieta a Vitoria.

Posteriormente, llegamos a Ullibarri de los Olleros, de allí a Gauna que por visitar el palacio, Moreno y Jesús Mari se quedaron en tierra, aunque se rectificó a tiempo.

De Gauna a Opakua pasando por el antiguo Vasco Navarro, que en el tramo Gauna Ullibarri Jauregui está muy mal. De Opakua subiendo por el Bayo descendimos por Andoin a Eguino, donde terminamos éste primer ciclo, que reanudaremos el próximo 3 de Septiembre.

LA NIEBLA DE MONTEMAYOR

Dichosa niebla, hay que ver como cambia todo con ella, el paisaje, las referencias, la húmeda tristeza que nos envuelve y en definitiva la naturaleza en general.

El 23 de Enero nos dejó el autobús en Subijana-Morillas, cruzamos el Bayas por el estrecho puente, tomando el sendero en dirección Norte y siguiendo el cordal de la Sierra de Arkamo, pronto entramos en la niebla. El frío húmedo se dejaba sentir, la incertidumbre de la ruta nos agobiaba, el viento del norte nos azotaba, pero echándole ganas se hizo el Cotorrillo y Montemayor, descendiendo por un paso estratégico a Santa Eulalia.

SAN DONATO (BERIAIN)

El primer domingo de Marzo, con mejor tiempo, llegamos a Huarte Araquil, en dirección Sur



teníamos la gran muralla del Beriain que, tomando una pista nos acerca a sus colgantes terrazas. Abandonamos el camino y nos adentramos en el sendero con marcas azules. El desnivel es grande y continuo, hasta llegar por una ladera pelada a un portillo que da acceso a la gran pradera superior. La ermita y la cima se divisan a más de 1 kilómetro en dirección Oeste. Una vez en lo alto, en días despejados podemos ver los Pirineos, el Moncayo, San Lorenzo, etc.

La ermita de San Donato está muy deteriorada, espero que en breve la restauren pues merece la pena. Después de reponer fuerzas y admirar los 360° de montañas y valles, comenzamos el descenso vertiginoso hacia Unanua por la cara Sur, entre pedrizas y revueltas salvamos unos 1.000 m. que anteriormente los sudamos en la subida.

LA PEÑA DEL MAZO

El día de San José partimos de Bachicabo,

siguiendo los consejos de Francisco (buen conocedor de la zona), caminamos por una pista al S.O. tomamos altura y después por un sendero poco visible, alcanzamos la cima que tiene un curioso buzón. Existe una cueva a 50 m. que sale a la pared vertical.

Tenemos muy cerca la cruz del Bachicabo, pero la dejamos para otra ocasión, ascendemos a Castro Mayuela y bajamos en busca de la fuente y del bonito pueblo de Sobrón.

LAS MALLOAS

La última salida de Marzo fue desde el puerto de Lizarrusti en dirección N.E. y siguiendo el G.R. pasamos cerca de Putxerri, la niebla se hizo presente y entre ella llegamos al Ernara. Almorzamos en el refugio en mal estado de Igaratxa y un grupo siguió por la barranca Arritzaga y el otro por el cordal hasta el Artubi, cerca del Balerdi, que no se hizo pues el día y la rodilla de José no estaban para bromas.

Descendimos por las grandes pendientes de las antiguas minas, admirando al sobresaliente Txindoki. Nos reunimos en Amexketa para reponer fuerzas y regresar a Gasteiz.

HURACAN EN EL ARATZ

Abril el de las aguas mil, resultó de los vientos mil.

Del bonito pueblo de Araia, enfilamos la senda del Aratz. Nos desviamos a la derecha para subir al Aiarte, Antonio se fue por su cuenta, pues se esta preparando para las grandes marchas.

En la cima del Aiarte el viento sur arreciaba de firme y no era agradable permanecer mas tiempo, así que un grupo rodeó el Aratz para almorzar tranquilos en la chabola del Tuerto y unos pocos atacamos el Aratz. La subida se vio favorecida porque el fuerte viento pegaba de espalda, pero una vez en la cumbre, había que agarrarse a las piedras. La odisea fue para echar la tarjeta al buzón, pues allí volaba hasta la mochila. Rápidamente descendi-

mos a la chabola para almorzar y concluir ésta salida tan "airada".

MERENDILLAS Y LAS YEGUAS

Estos montes pertenecientes a Los Obarenes, si sitúan en sentido este, partiendo del desfiladero de Pancorbo.

Moreno experto conocedor de éstas montañas y otras, nos llevó por el cordal divisando hacia el norte la llanada de Miranda de Ebro y hacia el sur parte de la Rioja y la Bureba.

EL CURAVACAS Y LA NIEVE

Aprovechando el puente de San Prudencio se fue a las Fuentes Carrionas, lugar privilegiado donde se encuentra el techo de Palencia. Esta vez el Curavacas tenía mucha nieve y hielo, por lo que Arce tuvo que emplearse a fondo para que unos pocos hicieran la cumbre, pues el paso superior estaba muy delicado. Aún así hubo sus más y sus menos, pero afortunadamente todo salió bien.



Curavacas.

Al día siguiente se visitó Santo Toribio de Liébana, Potes y sus mercados, etc. El domingo con un tiempo espléndido, se ascendió al Sagrado Corazón, pudiendo disfrutar de grandes panoramas. Los albergues fueron buenos y al regreso, el 1º de Mayo, se hizo turismo por la costa Cántabra.

LOS TARTALES

Existe un lugar al oeste de la sierra de Tesla (Burgos) , que parece resistirse al paso de los siglos.

Pasando Trespaderne en dirección de Oña a 3 Kms. sale a la derecha el cruce hacia Tartalés de Cilla, desde donde partimos después de visitar una cuevas o eremitorios artificiales de gran antigüedad. Encima de éste pueblo, excavada en una pared de arenisca, está la ermita de San Pedro que en su parte exterior conserva dos tumbas talladas en la roca.

Seguimos una pista ascendente atravesando grandes pinares donde hace años se extraía la resina, en dos horas llegamos a Tartalés del Monte. La salida de éste lugar al valle de Valdivielso, fue extraordinaria. En la actualidad hay un túnel que traspasa la roca, pero no hace muchos años, había un estrecho sendero que colgaba del abismo, entre las rocas y la cascada. Todavía hoy se conserva en algunos tramos.

Almorzamos en el mirador de la cascada y descendimos a Hoz de Valdivielso encontrándonos en el valle y sus magníficos frutales.

De aquí por un camino que se pierde por las laderas sur del monte Coronillas, llegamos a Panizares y de nuevo por una pista hasta el collado

La LLana. Desde éste collado se puede ascender al Coronillas y a un bosque de Tejos centenarios. Llegando a un gran albergue, hay que tomar la senda que desciende a la Horadada, desfiladero formado por el Ebro, que aprovechan la carretera y el malogrado F.C. Santander Mediterráneo.

LA CRUZ DE ALDA

El día salió luminoso y veraniego. Desde Orbisónos adentramos en el impresionante barranco de Istora y al poco, tomamos una pista a la derecha que asciende por encima del barranco, hasta el geodésico de Somorredondo, privilegiado mirador del Valle de Arana. Al éste a dos kms. sobresale la Cruz del Alda donde almorzamos teniendo a nuestros pies el valle de Gistain y las tierras donde se filmó la película Tassio, al norte el pueblo de Alda y más lejos en lo alto del puerto, la bonita ermita de Santa Teodosia.

La cruz de éste monte es de madera bien cuidada y en pocas cimas existen cruces de éste material. De aquí continuamos en dirección este prácticamente sin senda, bordeando cortados y grandes hayedos llegamos al Arlaba, situado el norte de Narcué en tierra Navarra. Descendimos por el hayedo hasta una pista que nos dejó en el pueblo fortaleza de Contrasta, donde nos refrescamos en su magnífica fuente circular.

Próximamente celebraremos la fiesta social del club en el entrañable refugio de San Vitor, esperando una gran asistencia. También llevamos tiempo organizando la marcha de los Tres Grandes que será el próximo día 17 de Junio, a la que esperamos como en otros años, una gran participación de amantes de las marchas y las montañas.

El Vino (...y III)

Autor: Luis Mari Iriarte

Geografía de los Vinos Españoles

(... sigue)

GALICIA:

La provincia más vinícola de esta región es Orense en la que destacan los vinos de Ribeiro: Blancos con 10° a 11° de alcohol y tintos con 11° a 12°, muy coloreados y bastante ácidos; son muy apreciados los vinos de aguja y los semidulces denominados "tostadillos". Los vinos de Valdeorras tienen una graduación algo superior a los de Ribeiro y una acidez un poco menor; los de Monterrey son los más fuertes de la provincia, mientras que los del Valle del Rosal, en Pontevedra, y los de Santiago de Compostela y Betanzos son vinos blancos, flojos y con una graduación alcohólica de 9,5°.

LEON:

Los vinos de esta zona participan de influencias galaicas y castellanas, así, los vinos de Cacabelos, Villafranca del Bierzo y Ponferrada son muy similares a los de Valdeorras, mientras que los de La Bañeza, tintos y blancos, muy agradables, ligeros, con aguja y buen paladar, tienen regusto castellano.

ZAMORA:

En el valle del Duero, en la antigua "Tierra del Vino", se producen tintos y blancos de pasto de la buena calidad, pero poco aptos para la elaboración. Destacan los vinos de Toro, tintos con mucho color y extracto y con una graduación alcohólica que oscila entre los 11° y 14°.

EXTREMADURA:

En Badajoz, la mayor zona productora es la de Almendralejo, con vinos blancos de color dorado, poco ácidos, ligeros, suaves y con graduación que llega a los 13°. Los vinos de



Villanueva de la Serena, son más finos y de mayor graduación que los anteriores (15°) y su color es más pajizo. En Guareña los vinos tintos son frescos y agradables y de un color rojo morado llegando su graduación a los 15°, sin embargo, los tintos fuertes se producen en Salvatierra de los Barros y los rosados en Fregenal. En la provincia de Cáceres, de menor importancia vinícola, hay que destacar los blancos de Cañamero, los claretes de Montehermoso y los tintos de Montánchez.

VALLADOLID:

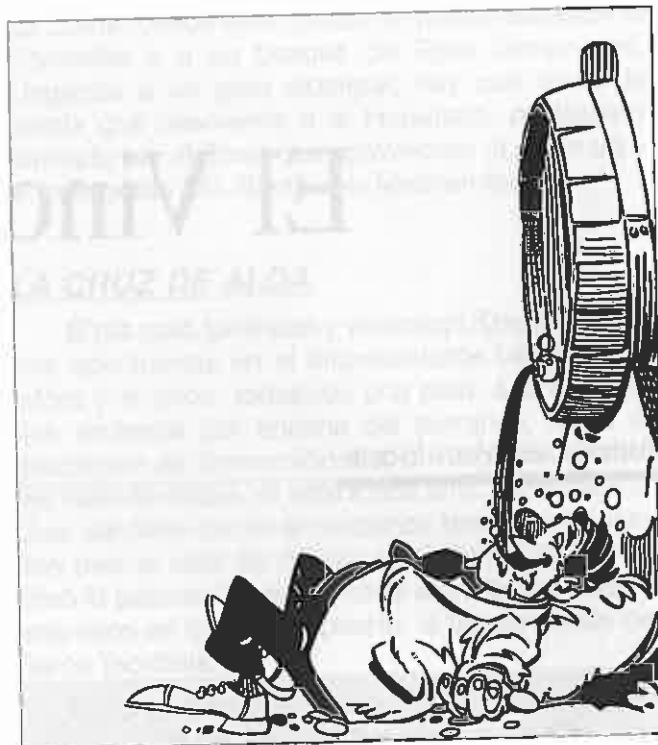
Valladolid produce buenos vinos blancos como los de Rueda, de color amarillo paja, con una graduación entre 13° y 14° y que son excelentes vinos de mezcla; los de La Seca y los de Nava del Rey, estos últimos son extraordinarios vinos generosos de color ambar. En cuanto a claretes se cosechan en Cigales, Mucientes y Fuensaldaña, mientras que los tintos son famosos los de Peñafiel que son vinos de cuerpo, espesos y de color morado. Por lo general, los vinos de esta región están poco tipificados, existiendo junto a los vinos corrientes, ciertos vinos especiales de noble crianza y muy cotizados en el mercado.

REGION CENTRAL:

En esta zona, que abarca las provincias de Madrid, Avila y Toledo, aún no siendo sus vinos muy conocidos, se producen excelentes caldos de pasto y aún de mesa. Destacan los vinos de Mérida y Navacarnero, de alta graduación alcohólica, elevado extracto y muy coloreados; los de Arganda, Colmenar y San Martín de Valdeiglesias, con una excelente graduación de hasta 15°, algo astringentes, poco ácidos y, por lo general, de buen paladar. En Avila son famosos los vinos de Cebrenos, tintos, claretes y blancos; los tintos son de poco color, buen paladar y poco cuerpo, y de ellos se obtienen buenos "rancios"; los blancos son vinos de limpio color amarillo dorado, fuertes y más bien secos.

LA MANCHA:

Ésta es la zona vinícola más importante de España en cuanto a extensión y capacidad de producción se refiere, extendiéndose por las provincias de Toledo, Ciudad Real, Cuenca y Albacete, con una superficie total



de viñedo equivalente al 35% de la totalidad del viñedo español. Como centros productores destacan Valdepeñas, Alcazar de San Juan, Campo de Criptana, Socuéllamos, Ciudad Real, Manzanares, Mérida, Tarancón, Ocaña, Noblejas, El Bonillo, Villarobledo, Almansa, etc.. Sus caldos, con unas características muy similares entre sí, son vinos comunes, con una graduación comprendida entre los 11,5 y 14°, secos, con no mucho extracto y acidez fija moderada, y que se consumen fundamentalmente como aperitivos y como vino de mesa familiar.

HUELVA:

En esta zona destacan los vinos de Niebla, Palma del Condado, Bollullos, Almonte y Moguer. Son vinos blancos de color dorado y muy aromáticos, siendo más suaves los de Moguer. Los vinos de esta región, aunque tienen cierta analogía con los de Jerez, debido a que las condiciones climatológicas y de suelo son muy semejantes, aparte de emplearse las mismas variedades de uva, sin embargo, son, por lo general, menos finos que aquellos, por lo que sólo una pequeña parte de la producción se dedica a su crianza, consumiéndose el resto como vino de pasto.

MÁLAGA:

Los vinos de Málaga son muy apreciados internacionalmente desde hace siglos por sus magníficas cualidades de color, sabor y aroma. Son vinos dulces y licorosos con una graduación alcohólica que oscila entre los 14° y 24°, una acidez fija muy débil y un bonito color oro viejo. Son excelentes vinos de postre aunque también son buenos aperitivos. Una variedad muy apreciada es el "Lacrima Christi" con una graduación de 15° a 18°, y con 8° a 12° Baumé.

MONTILLA-MORILES:

En esta zona, que abarca los términos de Montilla, Los Moriles, Aguilar de la Frontera, Lucena, Cabra, Doña Mencía, Puente Genil y Córdoba, los vinos de la cosecha del año son bastante insípidos pero son, sin embargo, muy aptos para la crianza, con la que adquieren un extraordinario aroma y una excelente calidad. Son vinos blancos cuyos tipos tradicionales son: "fijo" con una graduación alcohólica de 16° a 16,5°, "fijo viejo" o "amontillado", con 17° a 17,5°; "Oloroso" con 18° a 19°, y "oloroso viejo", cuya graduación oscila entre 19° y 21°. Son excelentes vinos de aperitivo, limpios y transparentes, con un color oro-verde-pálido, olor profundamente

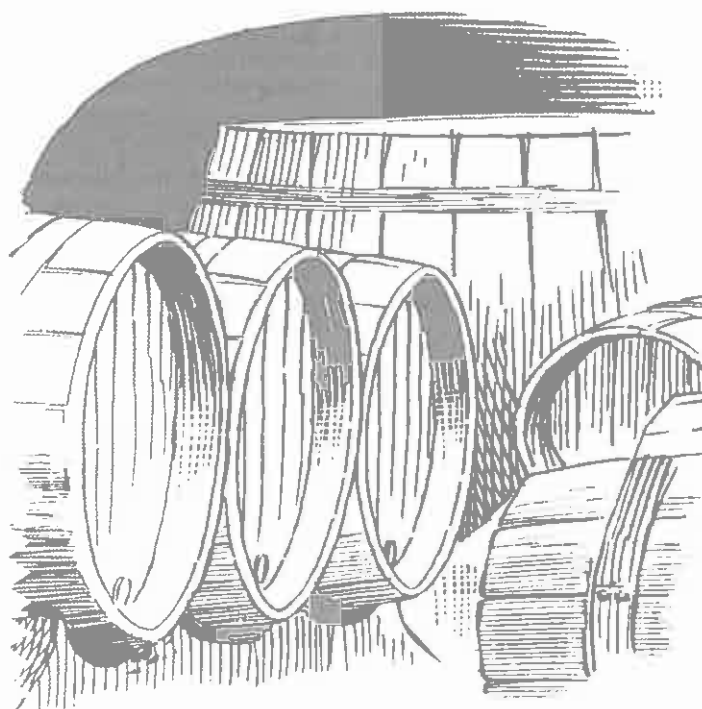
aromático, ligeros de paladar, secos y con un regusto a almendras amargas la mayoría y a avellanas los de Moriles.

JEREZ:

El vino de Jerez es solamente aquel vino envejecido en botas de roble en las bodegas de Jerez de la Frontera, Puerto de Santa María y San Lúcar de Barrameda y procedentes de mostos obtenidos de las vides Palomino y Pedro Ximenez, cultivadas en los términos de Jerez de la Frontera, Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Chiclana, Puerto Real, Chipiona, Rota y Trebujena.

OTRAS REGIONES:

Aunque con menor importancia merecen mención los vinos de Manacor, Inca y Felanitx, en Baleares; los chacolíes de Vascongadas, la sidra de Asturias, y en Canarias los vinos de la Orotava y el Acentejo en Tenerife, los de Fuencaliente en La Palma, y las malvasías de Lanzarote y Tenerife.



BREVE DICCIONARIO DEL VINO

- Abocado** : vino, que sin ser dulce, deja un cierto regusto azucarado.
- Acedo** : con tendencia a la acidez, avinagrado.
- Acidez total** : cualidad del vino que viene expresada en gramos/litro de ácido tartárico.
- Acidez volátil** : cualidad del vino que viene expresada en gramos/litro de ácido acético.
- Acerbo** : áspero, raspante.
- Afrutado** : vino que recuerda el sabor de la uva.
- Agridulce** : defecto del vino que ha fermentado a altas temperaturas.
- Aguapié** : vino de infima calidad procedente del prensado de orujos revueltos con agua.
- Aguardiente** : es el alcohol natural, con graduación alcohólica no superior a 80°, que debe sus características peculiares de aroma y sabor a la materia vegetal alcohólica de la que procede.
- Ahilado** : vino con la enfermedad de la grasa.
- Albillo** : vino procedente de este tipo de uva.
- Amontillado** : vino característico de Jerez y originario de Montilla. Es un fino envejecido, con regusto a avellana, enterizo en el paladar y firme de cuerpo.
- Amoscatelado** : vino con perfume de moscatel.
- Añada** : vendimia de un año determinado.
- Apagado** : vino ligeramente turbio y escaso de sabor.
- Apagamiento** : operación que consiste en impedir o detener la fermentación alcohólica en los mostos a fin de conservar una parte de azúcar.
- Arropado** : especie de vino dulzón mezclado con arrope.
- Arrope** : producto resultante de la concentración o deshidratación de los mostos, con sensible caramelización de los azúcares.
- Ardiente** : vino desequilibrado por un contenido alcohólico excesivo.
- Armónico** : vino con cualidades, rico en color y extracto.
- Aromático** : de olor suave, penetrante y agradable.
- Aspero** : astringente, rudo, que se agarra a la lengua.
- Astringente** : con exceso de tanino.
- Aterciopelado** : cualidad del vino suave y untuoso que acaricia el paladar.
- Basto** : tosco y vulgar, de baja calidad.
- Bianco** : estilo básico de color claro, seco o abocado, de muy amplias variedades, que van del fino al común.
- Breve** : con sabor de corta duración, sin persistencia.
- Caramelo de mosto** : es el producto resultante de la concentración de los mostos por fuego directo, hasta el tostado o quemado de los azúcares.
- Carnoso** : consistente, graso y de buena constitución general.
- Casta, de** : se dice de un vino de alta calidad.
- Cava, de** : vino espumoso, cuya segunda fermentación se realiza en botella, en la que transcurre todo el proceso de elaboración y crianza, hasta la eliminación de las lías.
- Clarificación** : operación que consiste en añadir al vino una sustancia que, al depositarse, arrastre los elementos sólidos del vino, clarificándolo.
- Común** : vino de escasa calidad, sin raza ni origen definido.
- Corto** : de sensaciones fugaces y débil sabor.
- Crean** : especie de vino de Jerez procedente de la mezcla de vinos secos olorosos con una parte de Pedro Ximénez, y ensoleado para continuar la crianza.
- Crudo** : se dice del poco hecho, que conserva verdor.
- Cuerpo, con** : con fuerza y vinosidad y acusado sabor agradable.
- Chacolí** : vino vasco-navarro, blanco o rojo, de elaboración y características similares a las de los vinos espumosos.
- Aguja, de** : vino que al ser embotellado conserva parte del anhídrido carbónico procedente de la fermentación.
- Azúcar, de** : vino dulce, obtenido al hacer fermentar por segunda vez los orujos con agua y azúcar.
- Doble oreja, de** : de fuerte cuerpo y fuerte graduación alcohólica.
- Garnacha, de** : el obtenido con una mayor apertura de la prensa.
- Garrote, de** : de garnacha.
- Lágrima, de** : el que destila directamente la uva antes de iniciarse el estrujado.
- Mesa, de** : vino mediano, de escasa graduación.
- Orujo, de** : de azúcar.
- Pasas, de** : vino dulce obtenido de uvas pasas.
- Pasto, de** : de mesa.
- Postre, de** : vino generoso, generalmente abocado o dulce.
- Prensa, de** : el que procede del segundo o sucesivos prensados y que suele destinarse a mezclas bajas.
- Solera, de** : vino añejado normalmente con el tiempo y que sirve para fortalecer los vinos nuevos.
- Una (o más) hojas, de** : de uno (o más) años.
- Yema, de** : el obtenido en el primer prensado.
- País, del** : vino común de cada región.
- Depurado** : vino que ha perdido su fuerza y su color, pero que es más limpio y afinado de gusto.
- Descarnado** : vino pobre en alcohol y extractos.
- Desequilibrado** : vino sin armonía entre sus componentes por exceso o por defecto.
- Descube** : operación que consiste en retirar el vino tinto de la cuba después de fermentar (vino de yema), separándole de los orujos.
- Desfangado** : operación que consiste en separar las impurezas del mosto, antes de que entre en fermentación.
- Desvaído** : vino defectuoso que ha sido expuesto demasiado al aire, vino oxidado.
- Dulce** : con alto porcentaje de azúcar, procedente de uvas muy maduras y soleadas.
- Duro** : de fuerte acidez no compensada por un alto grado alcohólico.
- Encabezado** : operación consistente en añadir al mosto o al vino una cierta cantidad de alcohol puro, a fin de suplir su falta de cuerpo o fuerza.
- Enverado** : tipo de vino de baja graduación procedente de uvas no maduras completamente.
- Ecurrido** : operación en la que se dejan fluir, antes del prensado, los jugos contenidos en la vendimia estrujada o en los orujos.
- Espumoso** : vino tratado con anhídrido carbónico o embotellado antes de su completa fermentación.
- Estrujado** : operación consistente en aplastar ligeramente la uva para que salga la pulpa pero sin que las pepitas ni el escobajo se maceren. Es una operación anterior al encubado.
- Extracto** : es el residuo que queda después de la destilación alcohólica de un vino. El extracto seco es el conjunto de sustancias no volátiles del vino que son las que determinan su color, aroma y sabor.
- Fermentación lenta** : es la segunda fermentación y convierte el ácido láctico del vino en ácido málico. Disminuye la acidez total y así favorece la armonía del vino.
- Fermentación tumultuosa** : es la primera fermentación y transforma el azúcar de la uva en alcohol.

- Flema** : aguardiente de orujo obtenido por la destilación de orujos fermentados.
- Fino** : vino noble, delicado; también, estilo característico de Jerez, pálido de color, fluido en el paladar, seco y aromático.
- Flor** : vino de yema.
- Franco** : vino sin alteraciones ni defectos, sin falsos sabores.
- Fresco** : que conserva el afrutado y cualidades de un vino joven.
- Generoso** : rico en alcohol y esteres.
- Grado alcohólico** : es el número de centímetros cúbicos de alcohol etílico a 15° contenidos en 100 centímetros cúbicos de vino medidos a la misma temperatura.
- Graduación**
- Baumé** : mide la cantidad de azúcar del vino. Un grado Baumé equivale a 14 gramos de azúcar por litro.
- Graso** : vino rico en alcohol y glicerina.
- Heces** : son las materias espesas que se depositan en el fondo de los bocoyes durante la fermentación.
- Holanda** : aguardiente de vino obtenido por la destilación de vinos sanos.
- Largo** : vino que produce sensaciones agradables y persistentes, signo de calidad.
- Lías** : heces.
- Licoroso** : vino muy azucarado y de sabor agradable, procedente de la fermentación de orujos con agua azucarada.
- Ligero** : se dice del vino con poco color, poco cuerpo y bajo grado, pero cuyos constituyentes están bien equilibrados.
- Madre** : orujo de vino procedente de la uva fermentada.
- Manzanilla** : variedad de vino de Jerez, oriundo de Sanlúcar de Barrameda, de color dorado verdoso, muy fragante en la nariz y algo amargo al paladar.
- Medicinal** : vino al que se le ha agregado algún componente tónico, con fines terapéuticos.
- Mejorado** : el que ha experimentado algún tratamiento químico para corregir sus defectos.
- Mistela** : vino dulzón procedente de la adición de alcohol al mosto ligeramente fermentado.
- Mordiente** : se dice de un vino ácido y verdoso, síntoma de que en su elaboración se mezcló uva agraz con la madura.
- Moscatel** : vino dulce, de color cereza, procedente de este tipo de uva.
- Mosto** : es el jugo obtenido de la uva fresca por medio del estrujado, escurrido o prensado, en tanto no haya comenzado su fermentación.
- Mosto concentrado** : es el producto obtenido por deshidratación parcial de los mostos hasta que el grado de concentración impida su fermentación espontánea.
- Mosto conservado** : es el mosto cuya fermentación alcohólica ha sido evitada por medio de tratamientos autorizados.
- Mosto natural** : es el mosto fresco que no ha sido objeto de tratamiento.
- Nariz** : se dice del aroma desprendido de un mosto o vino.
- Neutro** : se dice del vino sin unas características peculiares.
- Oloroso** : estilo característico de Jerez, de vigoroso cuerpo, muy aromático y de color topacio o amatista, añejado en viejas soleras.
- Orujo** : es el residuo del prensado de la uva, fermentado o no. Puede ser orujo de mosto, si procede del racimo de la uva fresca, y orujo de vino o madre, si procede de la uva fermentada.
- Pajizo** : se dice del vino tinto, poco coloreado cuyo color tiende al de la paja.
- Pago** : zona vinícola con unas características determinadas.
- Palo cortado** : especie de vino de Jerez, intermedio entre el amontillado y el oloroso.
- Pardillo** : vino de falso color rosado y sabor dulzón.
- Pastoso** : vino rico en extracto seco, en glicerina y en materias pécticas.
- Pegadizo** : vino con alta graduación alcohólica.
- Peleón** : vino de baja calidad.
- Piqueta** : es el líquido fermentado procedente del lavado o maceración de los orujos, lías y madres.
- Rancio** : vino añejo.
- Raya** : vino oloroso de Jerez, algo vasto y de escasa consistencia.
- Relleno** : operación que consiste en llenar hasta la boca los bocoyes para reponer lo perdido por evaporación y evitar el contacto del vino con el aire.
- Remontado** : vino que ha experimentado una exagerada elevación de su graduación alcohólica, bien artificialmente, bien por un proceso patógeno.
- Remontado** : operación consistente en regar la vendimia con su propio mosto en el curso de fermentación, a fin de activar ésta y conseguir una mayor coloración.
- Robusto** : vino de buena consistencia y grado, rico en extracto seco.
- Rojo** : tinto.
- Rosado** : especie de vino tinto de suave tonalidad anaranjada.
- Seco** : entero y compacto en el paladar, con un porcentaje de azúcar imperceptible.
- Segundas** : son los líquidos obtenidos en:
 - El último agotamiento de la uva por prensado mecánico.
 - El escurrido natural de orujos durante su almacenamiento en el período de vendimia.
 - El prensado de lías frescas.
 - En la fermentación de los destríos de una de mesa.
- Tanino** : sustancia que se encuentra en las pepitas, escobajos y hollejo de la uva. Desempeña una importante función en la conservación del vino.
- Terruño** : finca, explotación donde la unidad de cepas y procedimientos dan lugar a un tipo de vino.
- Tierno** : vino poco ácido, ligero y con poco extracto.
- Tintilla** : tinto dulzón de Rota (Cádiz).
- Tintillo** : vino tinto de deslucida coloración.
- Tinto** : estilo básico de vino, de color oscuro más o menos intenso y amplia gama de calidades.
- Trasiego** : operación consistente en separar el vino clarificado de las materias espesas depositadas en el fondo de las pipas.
- Verde** : se dice del vino ácido elaborado con uvas no suficientemente maduras.
- Vidueño** : raza, familia de la vid; cepa madre que determina las características y cualidades de los vinos.
- Vigoroso** : se dice del vino equilibrado, con fuerza, armonía y robustez.
- Vino sobre lías** : vino que aún no ha sido trasegado.
- Vinificación** : procedimiento de elaboración del vino consistente en: transformación de la uva en mosto, fermentación del mosto y conservación y crianza del vino.
- Vinoso** : vino de graduación, buen aroma y agradable a la cata.
- Zurra** : especie de vino dulce propio de Cuenca, obtenido al mezclar vino blanco con agua azucarada y frutas.

Y este año... Praga

Autor: Etzel. Fotos: el grupo

Berriro ere turismo eta kirol bidaia bat prestatu dugu, beste hiri bat bisitatu eta bere Maratoian parte hartzeko. Ez dakigu ondo zein den helburu nagusia eta zein bigarren mailakoa, Maratoia ala turismoa. Baina, kontua da aurten, korrikalari talde bat Pragara joan garela senide eta lagn batzuekin.

Oso hiri ederra da eta atsedean hartzeko une bat ere ez dugu izan, osorik ezaguru ahal izateko. Izan ere, oso egun gutxi genituen hori egiteko, baina ongi aprobetxatu ditugu eta kalez hale ibili gara hiriak dituen eraikin, leku eta gunerik garrantzitsuenak bisitatuz.

Eta Maratoia? Ondo, eskerrik asko. Lau korrikalariak baino ez dugu parte hartu, baina denok, nor bere ahalbideen arabera, konplitu dugu proba ahal izan dugun bezain ongi bukatuz. Ez da oso maratoi erakargarria. Galtzadarriak hasieran eta amaieran, hainbat estilotako musika taldeek girotzen ziguten tarteko ibilaldia autobide luze eta zuzen batean zehar zihoaia. Baina proba aurretik, proban zehar eta lasterketaren ostean korrikalariok inguratzen gaituen giro atseginak, eta hiri honek dituen leku ederrek..., baita bertako garagardo ere, esperientziaz gozarazi gaituzte.

Ya ha pasado bastante tiempo desde el último Marathon en que participé, y quizá por eso, los días de entrenamiento, las horas pasadas por carretera, el cansancio, y sobre todo el esfuerzo del día de la prueba, ya habían quedado en el olvido (además de la eterna promesa post-Marathon de "no vuelvo a correr otra")

Además el amplio grupo de korrikas, amigos y familiares, que nos desplazamos hasta Nueva York en aquella ocasión, convirtieron el Marathon y los días de estancia que allí estuvimos, en una experiencia muy agradable.

Con todo esto, el año pasado, volví a meterme en la aventura de tratar de organizar un viaje, para los socios de nuestra Sociedad y quienes quisieran acompañarnos, a una de las Marathones que se

PIM MAP

ALLIANZ PIM SERENADE/SERENÁDA
Locations and Artists/Mista a Interpret

Number	Location	Artist/Interpret
1	Staroměstské nám.	APRIL-BOHEMIA
2	Staroměstské nám.	BOHEMIA
3	Staroměstské nám.	APRIL-BOHEMIA
4	Staroměstské nám.	APRIL-BOHEMIA
5	Staroměstské nám.	APRIL-BOHEMIA
6	Staroměstské nám.	APRIL-BOHEMIA
7	Staroměstské nám.	APRIL-BOHEMIA
8	Staroměstské nám.	APRIL-BOHEMIA
9	Staroměstské nám.	APRIL-BOHEMIA
10	Staroměstské nám.	APRIL-BOHEMIA
11	Staroměstské nám.	APRIL-BOHEMIA
12	Staroměstské nám.	APRIL-BOHEMIA
13	Staroměstské nám.	APRIL-BOHEMIA
14	Staroměstské nám.	APRIL-BOHEMIA
15	Staroměstské nám.	APRIL-BOHEMIA
16	Staroměstské nám.	APRIL-BOHEMIA
17	Staroměstské nám.	APRIL-BOHEMIA



Junto al ayuntamiento de la ciudad vieja, se comienza a respirar ambiente de Marathon.

celebran en primavera en Europa. La idea era continuar con el estilo de viaje realizado en otras ocasiones: Amsterdam, Ginebra, París ... Además, lo empezábamos a organizar con más de un año de anticipación, con lo que cualquiera podría prepararse si quisiera participar en el Marathon.

Como yo era quien lo organizaba, yo elegí el Marathon al que íbamos. Y elegí PRAGA. ¿por qué? No lo sé, pero me atraía esta ciudad, y tenía buenas referencias de la misma.

Así, empecé a correr la noticia de nuestro viaje para la primavera próxima (mes de Mayo), también

a anunciarlo en la Hoja informativa mensual y más tarde en esta Revista.

En principio el grupo de "interesados" llegó a ser de 20 personas, corredores y acompañantes, con lo que la idea iba cogiendo forma. Pero ya en Otoño, cuando debíamos empezar a fijar fechas de viaje, decidir el tipo de viaje, anticipar algo de dinero, etc., el grupo quedó bastante reducido y nos quedamos 3 corredores (y sus acompañantes), por lo que la idea de suspender todo el asunto empezó a flotar en el aire. Pero, para algunos ya estaba el gusanillo del Marathon dentro, y las referencias y comentarios de amigos y conocidos sobre Praga, nos animaban a seguir ... pocos, pero buenos.

Así iniciamos los contactos con la Agencia de Viajes Udala, para que iría reservando hotel, avión y desplazamientos. Por nuestra parte, los que íbamos a tomar parte en el Marathon, comenzamos nuestros entrenamientos y cada vez que nos veíamos, los comentarios sobre Praga, el Marathon, la inscripción, el viaje El viaje iba tomando forma

Y pasó el tiempo.

Con algunos problemitas finales con el viaje, al final llegó la fecha elegida -19 de Mayo- y el grupo de viajeros, finalmente 4 corredores de Marathon y 6 acompañantes, nos reunimos en el Aeropuerto de Bilbao para tomar los aviones que nos llevarían a Praga, vía Bruselas.

A la llegada, trámites de Aduana, cambio de moneda (1 corona checa, equivale más o menos a 5 pesetas) y a por los equipajes ... ¡que no aparecieron! pues con el rápido transbordo en Bruselas que tuvimos que realizar, parece que se quedaron allí. ¡Bueno! tampoco fue para tanto, unas horas más tarde llegarían al hotel sin problemas.

El primer contacto con la ciudad, fue en la furgoneta que nos trasladó al hotel, en la que nuestro chófer-guía (gallego, criado en Venezuela, y ahora trabajando en Praga ... ¡quien da más!), nos fue aleccionando en las primeras nociones sobre esta ciudad: Metro, taxis, documentación, lugares a visitar, comida, cambio de moneda ...

Esa misma tarde, cargados con nuestros planos, folletos turísticos, notas, etc., nos lanzamos a conocer la ciudad y rápidamente, a nuestra primera cita obligada: el PIM EXPO: Punto de Información del Marathon, donde deberíamos recoger nuestro dorsal para el Marathon y los regalos que con la inscripción nos obsequiaban.

El PIM EXPO, estaba situado en una calle céntrica, la plaza Wenceslao (Vàclavskè náměstí), junto a todo el barrio central y turístico. Era una caseta amplia, con información de otros marathones europeos, y algunos stands de patrocinadores de esta prueba. Las inscripciones para el Marathon las habíamos tramitado pocos días antes, a través de Internet (esto avanza que es la leche, dentro de poco no habrá que ir al Marathon para correrlo), vía por la cual recibimos la correspondiente confirma-

ción, lo que no evitó que de 4 inscripciones realizadas, sólo 2 estarían preparadas, y es que, la información de Internet, venía vía Nueva York o algo así nos explicaron.

Otro paseíto y a cenar en un Ristorante Italiano, no sea cosa que nos liemos con la comida el primer día que llegamos, y vuelta en Metro para el Hotel. En el viaje no haces ejercicio, pero cansa una barbaridad.

El sábado tras desayunar en el hotel (almuerzo-buffet a la europea, que le llaman), repetimos nuestra visita al PIM EXPO. Con alguna dificultad salimos todos de allí con nuestro correspondiente Dorsal oficial y el Chip para el control de los tiempos, sin olvidar la camiseta y mochila de regalo ... y los kilos de papel de propaganda de otros marathones y patrocinadores. Nos queda toda la mañana para "patear" la ciudad y comenzar a tomar contacto con sus calles y edificios emblemáticos.

Un primer vistazo al Reloj Astronómico del Ayuntamiento de la Ciudad Vieja, (Staromêtská radnice s orlojem) paseo por el centro casi peatonal, visita al puente de Carlos IV, y una ligera comida, nos desplazamos hasta la cita obligada para todos los participantes extranjeros, la "Pasta-Party" ubicada en una Residencia de estudiantes (Studenská Menza Strahov) enclavada en un gran parque, al que accedimos gratuitamente, por medio de un funicular. Pasta, bollos, pasta, cerveza, pasta, café, fruta, yogur, todo a gusto del consumidor y en la cantidad preferida, todo esto en un comedor escolar de los de antes, con buenas mesas de hierro, carros de servir antidiluvianos, en fin algo que recuerda a las imágenes anteriores a la "caída" del Muro.

Como muchos sabréis, esta es una experiencia solo agradecida por los corredores, pues la mayoría de los "turistas" que nos acompañaban, no salieron muy convencidos del menú, al contrario que los "marathonianos" que repetimos plato de hidratos, pensando en el día de mañana. Y es que además el ambiente de Marathon que allí se respiraba ya te iba preparando, en cierta manera, para la prueba de mañana.

El día siguiente fue de una ligera madrugada. La salida del Marathon era a las 9 horas. Había que llegar con una hora de anticipación y desplazarse hasta allí en el medio de transporte elegido (en nuestro caso en nuestro querido Metro) que la organización nos facilitaba de forma gratuita durante todo el día. Y había que desayunar antes. Así que a las 6,30 ya estábamos en el comedor de nuestro Hotel. Cada uno cargaba energías a su estilo, y



En e reloj astronómico nos da la salida el de arriba a la derecha. (*)



Para "disfrutar" nada como unos buenos adoquines.

según su costumbre, unos lo hicimos de forma ligera y otros, nuestro amigo Manu, llenando la panza, como si un día normal se tratara.

No fueron malas las temperaturas de los días anteriores, sí frescas casi frías, pero sin lluvias, al contrario que el día del Marathon (casi tan sólo la mañana de la prueba), que amaneció con un día caluroso y con sol a tope. Esto también endureció la prueba, la temperatura y la diferencia de grados obtenida en un solo día.

Pero, allí estábamos, y la salida a las 9:00 horas de la mañana, junto al Reloj del Ayuntamiento, fue precisa. Y además, como cada hora, coincidió con el funcionamiento del mismo, algo que congrega allí cada hora a muchos turistas.

Para nosotros la vista de este Reloj del siglo XV en pleno funcionamiento, con sus doce apóstoles asomando rotativamente por las ventanillas superiores, casi en actitud de bendición y apoyo a nuestro esfuerzo, era un buen augurio para echar a correr. Lástima, que en uno de los lados, quien da las campanadas horarias es un esqueleto, un poco tétrico. ¿Será que tenemos esa pinta, cuando acabamos?

Y empezamos a correr. No muchos, para un Marathon de una gran ciudad europea, pues allí estábamos apenas 3000 participantes.

Los primeros kilómetros fueron "visitando" el

barrio Judío y la Ciudad Vieja, y corriendo sobre sus calles, adoquinadas en su mayoría, lo cual lo sentíamos en nuestras piernas, acordándonos del "paves" de las grandes citas ciclistas. Y desde luego no es una ayuda ni mucho menos.

De todas formas andar entre calles se agradece y hace el esfuerzo mas ameno, y el que haya público viéndote y animándote (a estas horas no mucho) también te "obliga" a correr un poco mas.

Tras el kilómetro 5 cruzamos al otro lado del río Vitaba, por el puente de Carlos IV, donde ya a esas horas van instalándose los tenderetes de artesanos, y los turistas que sorprendidos nos miran pasar. Ahora recorriendo unas calles haciendo círculo, volvemos a pasar por debajo del puente para, dejando ya siempre el río a nuestra izquierda, ir dejando atrás la ciudad, saliendo hacia la zona industrial y posteriormente abandonando todo tipo de vestigios de la ciudad, sobre una carretera de dos carriles en ambos sentidos, completamente recta, que parecía interminable. Todo esto, primero ir y luego volver por el otro carril, con el único acompañamiento del sol y el asfalto ya calentito.

Bueno, tan solos no estábamos, pues una característica de este Marathon fue su musicalidad. Y no es que nosotros iríamos cantando, que a tanto no dan nuestras fuerzas, sino que la organización había colocado a lo largo del trayecto a 18 grupos musicales, del mas variado estilo, Rock, Clásica, Afro, Salsa, Folklórica ... música para todos los gustos, que animaban de verdad la carrera y te distraían durante algunos segundos, congregando además a su alrededor grupos de personas que escuchaban su música y, de paso, pues nos animaban.

El final de esta "autopista" recta y calurosa, estaba en el kilómetro 34, ó 35, ya entre los primeros edificios y que tras cruzar de nuevo el río, nos llevaba a los adoquines de la ciudad interior. Adoquines, calor y el esfuerzo acumulado, se mezclaban con los primeros edificios que nos hacían presentir la Meta, y el final de nuestro esfuerzo. Ahora ya teníamos mas público que nos animaba (bueno también había turistas a los que casi estorbaba nuestra presencia por las calles), y de verdad que para algunos, por lo menos para mí, esos ánimos se agradecían y te empujaban a llegar, bien sea andando o corriendo, que todo hay que decirlo.

El final en la plaza del Ayuntamiento es sin duda lo mejor. La foto oficial en la llegada, la medalla "al mérito", pues por el puesto no será, mas papeles de marathones, el guiño al que ha tirado de



Corre ... que ya queda menos.

ti los últimos kilómetros, y es que ¡por fin! ya ves que has cumplido con el objetivo. Ahora si que agradeces la música, las fotos de rigor, los aplausos y los abrazos, ... aunque siempre hay alguno que te dice "que te ha pasado, como has tardado tanto, que mala cara tienes...".

Las sensaciones se agolpan, por un lado la alegría de haber cumplido (el tiempo realizado, de mas o de menos, siempre tiene alguna disculpa), de no haber realizado un viaje tan largo para nada, de que el esfuerzo de días de entrenamiento ("un par de ellos mas me hubieran venido de perlas") han servido para algo, y por otro lado la paliza que te has metido y el consabido "no vuelvo a correr otro".

Ahora descansar, ponerse algo de ropa, quizá un pequeño masaje, las fotos de rigor con los amigos, y al hotel para tomar una ducha y adecentarse un poco. Sin dejar de pensar en estas horas de esfuerzo que poco a poco iremos saboreando, como un buen manjar.

Luego vuelta al Metro, una cervecita fresca que nos la hemos ganado, buscar un buen restaurante para celebrar nuestra "victoria" y a "patear" la ciudad y todos sus rincones inolvidables. Aún nos quedan dos días y tenemos otro Marathon, pues no podemos dejar de visitar numerosos edificios, calles y locales.

Sin olvidar los "detallitos" que traer de vuelta, para familiares y amigos.



¿Marathonianos? ¿Y esas jarras de "pivo"? Pues, no nos han faltado ningún día.

El Barrio Judío (Josefov) con sus pequeñas casas, su sinagoga y su cementerio, son visita obligada (pagando claro). Los barrios de Novè Mèsto y Malá Strana, este último con su gran parque y su torre casi gemela, pero más pequeña, de la Torre Eiffel. El puente de Carlos IV (Karlův Most) y sus callejas colindantes en el barrio de Staré Mèsto, donde se concentran la mayoría de edificios singulares: Ayuntamiento de la Ciudad Vieja (Staromètská radnice), el Reloj astronómico, la Torre de la Pólvora (Parasná brána), el Templo gótico de la Madre de Dios de Týn, ... El Parque Letná.

Y si una visita es imprescindible en Praga, es a su Castillo (Pražsk ý hrad) del siglo IX, prácticamente una ciudad en miniatura, sede de príncipes y reyes checos. En este recinto amurallado donde podemos observar los cambios de guardia en sus puertas de entrada, aunque no sean tan serios como en otros lugares, se encuentra el Palacio Real, la Catedral de San Vito, la Basílica de San Jorge ... y la callejuela de oro, con sus pequeñas casitas de colores, que antaño fueron morada de los artesanos y soldados del castillo, y que ya en este siglo habitaron escritores como Seifert y Kafka.

Y además de esta arquitectura y cultura, no hay que olvidar sus restaurantes con buena comida tradicional y europea; Sus cervecerías, entre ellas la mas conocida y turística U Fleku, abierto en 1499 y en servicio hoy día, con sus salas para mas de 500 personas, donde la cerveza (pivo) propia de la casa y el aperitivo Becherouka, son imprescindibles, a los que se puede acompañar con buenos platos de comida, todo ello ambientado con la orquestilla que recorre las diferentes salas entonando canciones de todos los países. Además sus locales de teatro negro, junto al puente de Carlos IV, o teatro de marionetas; y su artesanía, cristal de bohemia, mantelerías, juguetes de madera ...

En fin, que el Marathon es muy bonito, pero acompañado por un grupo de amigos, la visita a una nueva ciudad, unos pocos días de fiesta y conocimiento de otros estilos de vida ... pues que igual empezamos a pensar donde vamos el año que viene.

Hiru Haundiak 2000

Autor: Eloy Corres

2000. urtea heldu da, eta berarekin HIRU HAUNDIAK gure probaren beste edizio bat. Edizio honetatik aurrera, eta ez 2000. urtea izateagatik, hain zuzen ere, baizik eta aurreko edizioetan parte hartu duten hainbat mendizalek behin eta berriro lehiaketa proba bat egiteko eskatu digutelako, gure proban HIRU HAUNDIAK Mendi Lasterketa sartzea erabaki dugu.

Edizio honetan, bestalde, partehartzaileen

kopuruari dagokionez errekor bat lortu dugu; ez da gauza bera gertatu, ordea, proba amaitu zuten mendizaleen kopuruari dagokionez, egoera meteorologikoak -eguzki distiratsu eta itogarria- lasterketa uztera bultzatu baitzituen partehartzaile asko.

Eta hau lehiaketa proban areogotu egin zen; izan ere, proba hau 6 korrikalariak baino ez zuten bukatu.



Control en Ventafría, los primeros llegaron de noche estos ya, con luz.



Poco a poco, van llegando por primera vez a Otxandio.

A las 0 horas del sábado 17 de Junio, con una agradable temperatura, el cielo completamente despejado, y luna llena presidiendo la noche, parten de la localidad de Zaldondo los 553 componentes de la duodécima edición de la marcha HIRU HAUNDIAK. De los 611 inscritos, 58 ya han abandonado antes del comienzo. Es un porcentaje habitual ya que hay que pensárselo dos veces antes de acudir a la salida. Pero solo dos. Si lo piensas más te quedas en casa. En verdad, sus 92 kilómetros subiendo y bajando montes no es que den respeto, simplemente acojonan.

RECORD DE PARTICIPACION:

Inscritos: 611

Salen: 553 (26 mujeres)

El ascenso inicial hasta Aizkorri transcurre con total normalidad, la mente de los participantes va mucho más allá, y lo que podría ser objetivo de una buena excursión, aquí no pasa de ser el aperitivo. Los cinco kilómetros iniciales entre el bosque, pero pisando asfalto, resultan muy cómodos para coger el ritmo adecuado. El paso por los sondeos de Zumarraundii se hace en un pelotón estiradísimo y



El avituallamiento, importante.

el comienzo de los estrechos senderos entre el hayedo no son obstáculos para seguir el ritmo desenfrenado que se ha traído hasta aquí. Antes de las dos horas pasa la cabeza de esta larga serpiente por la cumbre y durante una hora más seguirán pasando los montañeros que la componen. El sendero pedregoso de la parte superior se encuentra seco y esto ayuda considerablemente en la progresión, ya que si se encontrase mojado habría que extremar las precauciones. Quienes tienen la oportunidad de ver el descenso desde Urbía dicen que es un verdadero espectáculo difícilmente repetible. Algo así como una gigantesca luciérnaga descolgándose pendiente abajo.

KORRIKALARIS A LA CAZA

Hora de salida: 2 de la

madrugada

(dos horas más tarde que la

marcha)

Inscritos: 31

Salen: 28

En esta edición, por primera vez, se ha diferenciado una opción competitiva. El recorrido idéntico pero con una normativa especial que constituye una CARRERA DE MONTAÑA en toda la regla. Sin duda la de mayor dureza que se realiza en todo el

Estado. Muchos de los participantes en la marcha nos han transmitido su deseo de participar en esta modalidad, pero se han establecido unos máximos muy exigentes y al final han tomado la decisión de optar por el apartado tradicional no competitivo.

Así pues, nos situamos en Zaldondo de nuevo donde a las dos en punto el disparo de un cohete marca la salida a estos veintiocho valientes pioneros de la PRIMERA CARRERA DE MONTAÑA HIRU HAUNDIAK . Parecen haberse olvidado de la distancia y se corre a un ritmo demoledor. En veintisiete minutos ya cruzan los primeros Zumarraundi y un selecto quinteto llega a Aitzkorri en una hora y nueve minutos. Desafortunadamente, ninguno de estos cinco logrará terminar la prueba. ¿demasiado corazón? Terminando el descenso hacia Urbía se funden ya con los últimos marchadores y de aquí en adelante, en ese placentero discurrir a caballo (qué más quisiera alguno) entre Araba y Gipuzkoa, por las sierras de Urkilla y Elgea, monte arriba y monte abajo, señalizados este año con luces intermitentes, tanto montañeros como korrikalaris van gastando alegremente sus energías. La noche es espléndida, las frontales y las camisetas se guardan en la mochila y se avanza muy rápido.

TREINTA Y SIETE INTRUSOS

Llegados al collado de Utzakotzena, al comenzar el ascenso a Saiturri, algo nuevo recibe a la marcha. Treinta y siete molinos anuncian que el año dos mil ha llegado y un mensaje se siente en el espacio. Cada uno lo interpretará a su modo, pero ahí quedan mudos testigos del presente. El recorrido que cubren hasta la cima de Mugarriluze es como un túnel entre el pasado y el futuro. Algo que siempre recordaremos de esta edición. Hoy, no obstante, Eolo está de huelga y sus aspas están inmóviles.

VENTAFRIA: LA ORGANIZACIÓN ESPERA. AMANECE

Las cinco y media de la madrugada. En el alto de Salinas, entre focos ya que aún no ha amanecido, se descarga un camión-trailer lleno de mochilas. Por otro lado se preparan los avituallamientos, pancarta de llegada y mesas de control. Nuestros

amigos de la Cruz Roja se preparan para arreglar esos pies destrozados que se acercan. Todo está preparado y justo cuando el alba comienza a despuntar, aparece el primer participante. Se trata de Ismael Monserrat, menorquín afincado en Vitoria, que participa en la modalidad de carrera y que ha invertido un tiempo de tres horas y cincuenta y tres minutos en recorrer esta primera etapa. Unos minutos después llegan los primeros marchadores que han salido dos horas antes, a los cinco minutos Raul Perea, de Gasteiz, que es el segundo korrikalari , y ya poco a poco marchadores y korrikas. A las siete y media, con cinco horas y media de máximo, se cierra el control de la carrera, que ya se ha cobrado cuatro bajas. Los marchadores disponen de nueve horas de tiempo máximo y los más tranquilos las apuran a tope.

Hay quien dice que solo por hacer esta etapa nocturna merece la pena apuntarse a la marcha y sin duda esto deben pensar buena parte de los CIENTO DIEZ RETIRADOS en este tramo, ya que con las inmejorables condiciones que se han dado, una buena preparación lleva bastante más lejos.

DE VENTAFRIA HACIA EL ENCUENTRO CON LA DAMA DE ANBOTO

Siguen en la marcha:

443 montañeros

Siguen en competición:

23 korrikalaris

Los marchadores más rápidos disponen de media hora para avituallarse bien, cambiarse de ropa si lo consideran oportuno, y en definitiva para afrontar la segunda etapa que ascendiendo Anboto les llevará a Otxandio. Los que llegan a partir de las seis y media tienen libre paso, no obstante se cuidan muy bien de hacer lo mismo que sus compañeros antes de continuar.

A medida que va transcurriendo la mañana el sol coge altura y el calor aprieta cada vez más. La diferencia al paso por Anboto entre el primero y último es de cuatro horas y esto se nota ostensiblemente en el termómetro. La Dama de Anboto ha encendido las calderas de su morada y la pared de Zabalandi a la cima es un verdadero infierno. Las alegrías de la noche se van pagando y se produce literalmente un choque contra este muro tan atrac-



El craino está suficientemente marcado.

tivo en otras ocasiones y que sin embargo ahora puede dar al traste con nuestro empeño.

Hay quien se vuelve atraído por el frescor de la fuente del collado y firma ahí su retirada.

VEINTITRÉS GALGOS EN CARRERA

A las ocho en punto, tras un descanso de entre media y dos horas, según el tiempo invertido en la primera etapa, veintitrés corredores toman la salida. Algunos de ellos están muy tocados y se suceden las retiradas. Tan solo veinte coronan Anboto y quince llegan al final de esta segunda etapa en Otxandio. La clasificación sufre un vuelco espectacular con la retirada del hasta ahora líder Ismael, víctima de un desfallecimiento, y la sensacional etapa realizada por Marcelino Serrano en dos horas

y cincuenta y ocho minutos; Jose Luis Albizuri y Enrike López de Lapuente lo hacen a nueve minutos y escalan posiciones en la general provisional que comanda ahora Marce.

Es el momento de los masajistas de Irintzi. Comienza el trabajo para recuperar esas piernas castigadas por sesenta y dos kilómetros de cuestas, piedras y calor, mucho calor.

LA ULTIMA DECISION: PENITENCIA HASTA LA CRUZ O A CASA 288 marchadores a que sí La mitad retirados ya

El paso por Anboto ha dejado huella. Una vez que se quema el radiador es difícil recuperarse

tanto física como anímicamente. Lo más fácil es optar por la retirada y ahí se produce el momento clave. Una decisión que cuesta tomar. Sobre todo cuando se ha puesto tanta ilusión y dedicado tantas horas de entrenamiento. Por fin nos hemos topado con el momento límite buscado, algo que es uno de los principales atractivos de esta prueba y que ahora tenemos ante nuestras narices. A veces la forma de conocernos a nosotros mismos se produce en este tipo de situaciones propiciadas voluntariamente; sin embargo, todo es un juego y ahí queda la cosa, sin ninguna transcendencia.

Con la mitad de los participantes retirados la marcha prosigue. A las once y media sale un pequeño grupito de cinco marchadores que abre esta tercera etapa hacia el Gorbea. Está claro que el calor ha hecho mella porque otros años han sido más de treinta los que estaban en los tiempos mínimos. Luego, hasta las tres de la tarde, lo irán haciendo los demás muy espaciadamente.

ATXURI: EL PINAR DEL INFIERNO

Tras cruzar la carretera de Baratzar por Zubizabal, se entra en Saldropo para acceder a la base de la primera gran barrera: el cordal Arralde-Arimekorta que salvaremos por el paso de Atxuri. No es un gran desnivel pero a estas alturas de la prueba todo se multiplica y el ascenso entre el cerrado pinar, sin pizca de aire, nos hace arrepentirnos de nuestros pecados. Musha caló en el infierno.

Llaneando un poquito hacia Arimekorta los quinientos metros de desnivel hasta la Cruz se magnifican ante la vista. Cuesta mucho y hay que medir muy bien las pocas fuerzas que restan. Algunos optan por dar la vuelta y descender. Las fuentes se convierten en verdaderos oasis. En fin, hay que estar ahí para vivir la cara épica de esta gran HIRU HAUNDIAK, para valorar ese momento de la llegada a la meta, no es de extrañar que quien termina se sienta también grande.

El descenso naturalmente es más llevadero pero las piernas pesan y hay que andar estos dieciséis kilómetros hasta Otxandio. En Ubidea se pasa el último control, todavía queda una buena subida por la ladera de Motxotegui pero se huele el final y eso da alas.

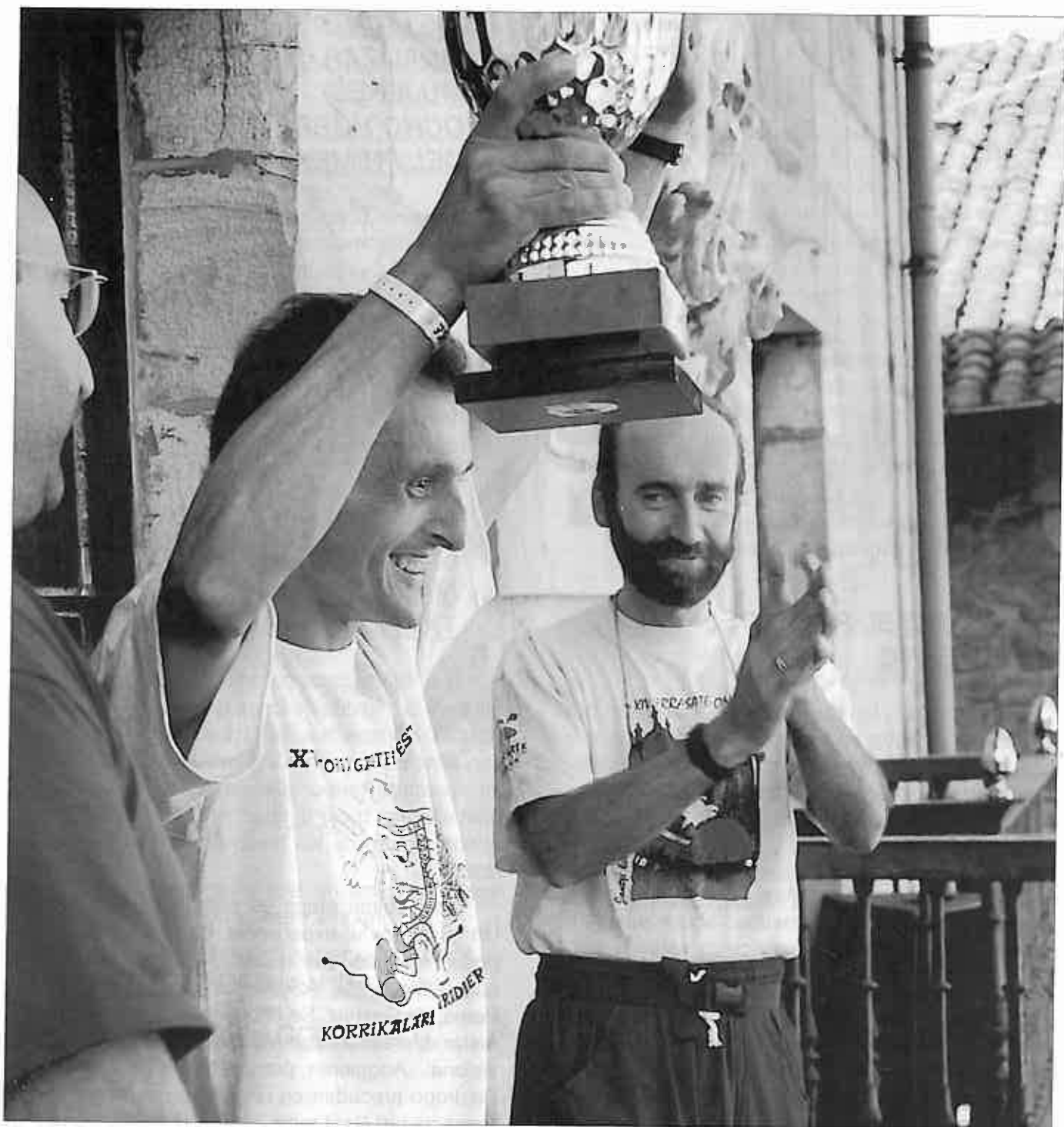
245 MONTAÑEROS LOGRAN FINALIZAR (ENTRE ELLOS DIEZ MUJERES) OCHO HORAS DE DIFERENCIA DEL PRIMERO AL ULTIMO

Pasan un poco las cuatro de la tarde cuando llega el primer marchador, y no es hasta las diez y media, ocho horas más tarde, cuando lo hace la patrulla que da por concluida esta duodécima edición. El casi sesenta por ciento de retirados da fe de las condiciones tan extremas en que se ha vivido este año.

SEIS KORRIKALARIS CLASIFICADOS OCHENTA POR CIENTO DE RETIRADOS MARCELINO SERRANO TXAPELDUN

Si el fuerte calor ha sido un handicap insalvable para la mayoría de los participantes en la modalidad no competitiva, es fácil imaginarse lo que ha supuesto para quienes lo han hecho en carrera. Del ya mermado grupo que partía de Otxandio, solo nueve logran tocar la cruz del Gorbea y seis llegar al final dentro de los tiempos máximos establecidos.

Esta última etapa es completamente táctica. Un pulso a la experiencia para administrar las pocas energías que restan. Ataca de salida Jose Luis Albizuri, de Azkoitia, a quien se une Raul Perea, de Gasteiz. Se encuentran fuertes y quieren restar diferencias con Marcelino Serrano, líder provisional. Adquieren pronto diferencias y ya por Saldropo preceden en dieciocho minutos al grupo perseguidor. Raúl sufre un fuerte esguince que le impide continuar y Jose Luis sigue aumentando la ventaja hasta lograr media hora de ventaja en la cima. Marce despierta en el descenso pero no consigue reducir ni un ápice la renta del Azkoitiarra. Al paso por Ubidea Jose Luis es virtual ganador con ocho minutos de adelanto, pero en este tramo final el gasteiztarra de nuestra Manuel Iradier realiza una soberbia demostración sacando a relucir todas sus reservas y recorta tiempo de manera especta-



Marce Santos, Txapeldun.

cular. Llega en segundo lugar a Otxandio pero le sobran cuatro minutos para proclamarse PRIMER TXAPELDUN HIRU HAUNDIAK con un tiempo acumulado, sin contar las paradas obligatorias, de once horas treinta minutos y cincuenta y cuatro segundos. Completan el podio Jose Luis Albizuri, de Azkoitia, a tres minutos y treinta y seis segun-

dos, y Pedro María Abrisketa, de Zollo, a cuarenta y tres minutos. Cabe destacar la gran actuación de Severino de Pedro, de Manuel Iradier, que obtiene el quinto puesto de la general a una hora y veinte minutos, y primero de su categoría de más de cincuenta años.

¡ ZORIONAK A TODOS !

CLASIFICACIONES

Recorrido: Zaldondo-Aizkorri-Ventafría-Anboto-Otxandio-Gorbea-Otxandio

Tiempo: Noche despejada. Mucho calor todo el día.

- **Clasificación de la primera carrera de Montaña HIRU HAUNDIAK**

PUESTO	TIEMPO	CLUB
1 Serrano Santos, Marcel**	11:30:54	Exc. M. Iradier
2 Albizuri Beristain, José Luis	11:34:30	Lagun Onak
3 Abrisketa Larizgoitia, Pedro María	12:13:52	Ugao M. T.
4 Markinez Blanco, Eduardo	12:46:51	Goikogane
5 De Pedro De Pedro, Severino*	12:51:04	Exc. M. Iradier
6 Fz. de Gamboa Irarragorri, Mikel	13:28:59	Bilbao Alpino Club

* Campeón en la categoría de Veteranos B (+ de 55 años)

** Campeón, además, en la categoría de Veteranos A (de 50 a 55 años)

- **Datos de la prueba de Montaña, no competitiva:**

Total Inscritos:	611
Toman la salida:	553 (26 mujeres y 527 hombres)
Pasan por Aizkorri:	553 (5 retirados en Oltza)
Pasan por Anboto:	412 (110 retirados en Ventafría)
Pasan por Gorbea:	250 (119 retirados en Otxandio)
Finalizan en Otxandio:	245 (10 mujeres y 235 hombres)

- **Representación de participantes por procedencia (y número de ellos que terminan la prueba):**

Gipuzkoa:	227 (124)	Bizkaia:	149 (55)	Araba:	142 (48)
Nafarroa:	11 (6)	Asturias:	5 (5)	León:	5 (3)

y otros representantes de Valladolid, Madrid, Burgos, Barcelona, Cantabria, Palencia y Francia.

En cuanto a los tiempos de finalización de la prueba, 3 marchadores acabaron en el tiempo mínimo de 16:30 horas, dando cuenta de la dureza de la prueba que el grueso del pelotón (94 participantes) acabaran con tiempos entre 21 y 22 horas y otros 65, lo harían en la hora anterior.

- **Los diez primeros clubs, por participantes que terminaron la prueba fueron:**

Besaide M. T.	18	Uzturre	9	Exc. M. Iradier	8
C. M. Gasteiz	18	Itxinape M. T.	9	Miru-Gain M. E.	7
Aloña Mendi	12	Club Dep. Eibar	8	Ordiziako Mendiz.	6
				Morkaiko	5

- **3 Montañeros han terminado la marcha en sus 12 ediciones:**

Julio PEREZ HERNANDEZ (Exc. M. Iradier)

Fermín ETXEBESTE (Uzturre)

J. M. ETXEBERRIA (Aizkardi)

**REVELA 4 ROLLOS
Y PAGA SOLO 3**
En revelados tamaños 10X15, 12X17
y 15X20 + Regalo de rollo y álbum*

Puedes traerlos de uno en uno
* A partir de 20 fotos

**Cámaras
de usar y
tirar
con Flash**

desde **975** ptas

875 ptas 3 Rollos de 36 exp. 100 ASA

950 ptas 2 Rollos de 24 exp. 100 ASA + 1 Rollo 24 exp. 400 ASA

775 ptas 3 Rollos de 24+3 exp. 100 ASA

2.700 ptas 3 Rollos de 36 diapo. Revelado incluido. 100 ASA

3.750 ptas 5 Rollos de 36 diapo. Revelado incluido

2.800 ptas 3 Rollos de 36 diapo. Revelado incluido. 100 ASA

**L&P
FOTOGRAFOS**
Ricardo Buesa, 6
Ramiro Maeztu, 2
Fueros, 31

Oferta válida desde 1/6/00 hasta el 30/10/00

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
- Clínica INTERDENTAL

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

Sejarri 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