

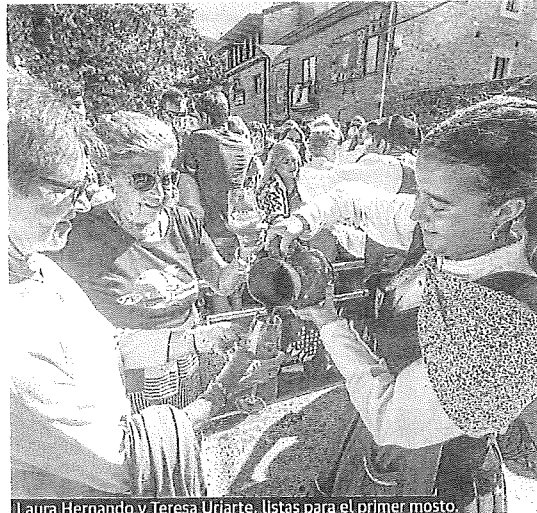
«Toca arrimar el hombro y comprar Rioja Alavesa»

Óscar de Marcos pidió que el consumo de las botellas de la comarca no se vea como un «regalo» y no una «obligación»

A. CARAZO/ J. M. NAVARRO

LEZA. Cuando el futbolista Óscar de Marcos (Laguardia, 1989) colgó las botas en junio y le propusieron ser el pregonero de la Fiesta de la Vendimia pensaba que iba a ser algo mucho más sencillo. «No está siendo un año fácil para el sector del vino, ni éste ni los anteriores, pero vosotros lo sabéis mucho mejor que yo», señaló en la cita celebrada en Leza que cuenta con el patrocinio de EL CORREO. «Este es un momento para estar más juntos que nunca. Es cuando hay que arrimar el hombro y comprar vino de Rioja Alavesa. Los que sirven vino en sus bares y restaurantes, que apuesten por la comarca, y si lo venían haciendo, que lo hagan con más fuerza», reclamó.

Sin embargo, el excapitán del



Laura Hernando y Teresa Uriarte, listas para el primer mosto.

Athletic – a donde llegó procedente del Alavés en 2009 – pidió que esto no se considere una «obligación», sino un «regalo». «Beber un vino de Rioja Alavesa es de lo me-

destacar el enorme esfuerzo que han hecho los agricultores en los últimos meses. «Nunca había visto a mis amigos y a mi familia ir tantas veces a tratar las cepas»,

comentó antes de describir a los vecinos de la comarca como «trabajadores y humildes». «En los momentos difíciles es cuando surgen las mejores ideas.



Brindis de las autoridades.

Ángela Bello, Pablo Franco, Javier Hurtado, Irma Bastera, Ignacio Gallo, Ramiro González, Óscar de Marcos, Txema Elvira, Amaia Barredo, Jon Urresti y Rosa García. RAFA GUTIÉRREZ.

CONTENT SERVICES

Marmarra, las croquetas de siempre y mucho más

Croqueta y Presumida vuelve con más sabor y propuestas gastronómicas y con un nuevo nombre que marca el inicio de una etapa renovada

Estamos de celebración! La tienda que muchos conocíais como Croqueta y Presumida sigue más viva que nunca, y ahora vuelve con más ilusión, más sabor y un nuevo nombre que marca el inicio de una etapa muy especial: Marmarra. Porque, que quede claro, Croqueta y Presumida no ha cerrado, todo lo contrario, «hemos renovado nuestra tienda para hacerla más bonita y acogedora, y hemos ampliado nuestra oferta con un montón de novedades que estamos deseando que probéis».

Un nuevo rumbo en el que no pueden faltar sus croquetas, las de siempre, las que tantos buenos momentos os han dado. Siguen siendo las protagonistas, pero ahora llegan acompañadas de nuevas variedades que harán que cada visita sea un pequeño festín. A partir de ahora, Marmarra también ha preparado una selección de pro-



Alidia Esquivel y Ahinoa Goñi están al frente de Marmarra, con «más energía, ilusión y sabor que nunca».



Puedes encontrar chuletas de Okelan envasadas al vacío.

ductos que comparten la filosofía de calidad, sabor y comodidad. Ejemplo de ello son las espectaculares chuletas de Okelan envasadas al vacío en piezas de medio kilo y un kilo para



La renovada tienda ha ampliado la oferta gastronómica.

poder disfrutarlas en casa con toda la facilidad y sin perder un ápice de calidad.

Y eso es solo el principio, ya que ahora también puedes encontrar cachopos irresistibles

MARMARRA

C/La Paz, 1 (Vitoria-Gasteiz)
697 721 600 / 945 147 974
@marmarra_gourmet

Pedidos por WhatsApp

listos para triunfar en cualquier comida; cocinados frescos y preparados al momento perfectos para los que quieren comer bien sin complicarse; así como las gyozas artesanas, jugosas y llenas de sabor; y los exquisitos dulces de Joseba Arguiñano, capaces de alegrar cualquier sobremesa.

Porque Marmarra «nace de las ganas de seguir creciendo y de agradecer a todos los que nos habéis acompañado hasta aquí. Queríamos ofrecer mucho más sin perder nuestra esencia, y creemos que lo hemos conseguido: seguimos siendo los mismos de siempre, pero ahora con más propuestas, más variedad y un espacio renovado que invita a entrar y disfrutar». Así que, si alguna vez al pasar has pensado que Croqueta y Presumida había desaparecido, acércate a comprobar lo contrario: «seguimos aquí, con más sabor, más energía y más ilusión que nunca», invitan.



Con eso y con el trabajo y la pasión que aquí le tenemos a las viñas, es imposible que esto falle y que la situación no mejore. Pienso que todo va a ir a mucho mejor», concluyó el futbolista recién retirado.

«Seguir adelante»

El llamamiento del exjugador de Athletic y Alavés no cayó en saco roto. La Fiesta de la Vendimia fue una celebración, pero también una especie de conjura de bodegueros y productores para «seguir adelante» y pedir a los consumidores lo mismo que reclamó De Marcos: beber más vino alavés.

El evento –desarrollado con normalidad con la excepción de unos pitidos hacia el director general de la DOCa Rioja, Pablo Franco– sirvió de altavoz para figuras como Aitor Ibáñez. Él es uno de los cosecheros locales y mientras despachaba en el puesto de su propio pueblo, Leza, recordó que ya son «ocho años consecutivos de piedra, hielo, sequía o malas cosechas». «El tiempo luego acompaña y la vendimia suele ser medianamente aceptable, pero cada vez se nota más el cambio climático», comentó antes de volver a servir vino.

La sensación de este pequeño viticultor no era exclusiva de Ibáñez. Una jovencísima Lucía Abando representa la sexta generación de bodegueros en Las Orcas, en Laguardia. Y admitió que la vendimia está siendo complicada en general, pero «todavía más difícil» para quienes, como ella, producen de forma ecológica. «Hay que seguir adelante como se pueda», afirmó.

En su caso concreto, Las Orcas sí tiene mercado en Estados Unidos –donde el Gobierno vasco cal-

LAS CLAVES

DISCURSO DIFÍCIL

«No es un pregón fácil de dar porque el sector no lo está teniendo tan sencillo como nos gustaría»

VECINA DE LANCIEGO

«Para los de fuera lo mejor es una crianza o un reserva, pero el vino de año también es muy bueno»

cula que los aranceles 'borren' un 25% de las exportaciones– y, de momento, «seguimos igual, que no está mal por cómo está el tema, pero estamos mejorando en el mercado nacional». Antes de que Trump gravase con el 15% extra a los caldos de Rioja Alavesa, Abando fue una de esas bodegueras que enviaron vinos a mansalva al país norteamericano por orden de los importadores, pero «ahora tiene demasiado 'stock' acumulado» al otro lado del Atlántico. «Hay que intentar que aquí se beba más vino de Rioja Alavesa», deslizó.

Cristina Tarragona llegaba a Leza junto a Eduardo Ocariz con los pequeños Egoitz y Ainize. Hacen vida entre Oion y Lanciego. Ella concede que al otro lado de la Sierra de Cantabria «cada vez se consume menos» y recomendó al resto de Euskadi contar con una mayor «cultura del vino de año». «Para los de fuera lo mejor es el crianza o un reserva, pero un vino de año también es muy bueno. Pero no tienen la costumbre; como le llaman vinos de año, pues parece que no son tan buenos».

Los jóvenes de la comarca, preocupados por el futuro del sector

La Fiesta de la Vendimia dejó también un contraste entre el público. Por un lado, jóvenes de Leza como Koro Ibarra o Elena Palacios, que ven con «preocupación» el futuro del sector. «Hay gente que trabaja de esto y no sabe si el futuro va

a poder seguir, si van a tener los mismos ingresos o si va a contar con un relevo generacional. Hay que cuidar a la gente del campo para que esto siga y sobreviva», apuntó.

Por otro lado, entre los autobuses que transportaron a cientos de jubilados venidos desde Bizkaia, las preguntas son otras. Mikel Montes, Roberto Milla, Mertxe Martín y Juana Díaz, por ejemplo, no

terminaban de entender por qué el vino que beben es más caro y no lo percibe el viticultor en origen. «La gente se forra», lamentó Martín. «Sobre todo, los intermediarios», terció Díaz antes de quejarse porque «está todo muy caro». Ellos, al menos, sí ponen de su parte para bajar los excedentes. «Solemos pedir vino de Rioja Alavesa, es el mejor», remarcó Milla.

Vital Fundazioa
convoca
10 becas

Para el desarrollo de proyectos de innovación tecnológica

Becas ofertadas
Eskaintzen diren bekak

Lanbide heziketarako
aparteko laguntza egitaraua
Programa extraordinario de ayudas a la
Formación Profesional

Para personas tituladas en Ciclos Formativos de FP de Grado Superior de Egibide

Requisitos de los solicitantes
Eskatzailen betekizunak

Haber obtenido la titulación de Técnico de Grado Superior en EGIBIDE en el curso 2023 / 2024 ó 2024 / 2025.

Cuantía de las becas
Dirulaguntzaren zenbatekoa

3.000 euros por alumno/a

Solicitudes / eskariak

Rellenar y descargar la documentación de la página www.egibide.org y enviar por mail a info@egibide.org del 17 al 24 de septiembre

1. Procedimientos de calidad en laboratorio químico
2. Procedimientos de sensibilización ambiental en el ámbito educativo
3. Gestión integral de hostelería
4. Gestión de la comunicación y de las Redes Sociales en un Centro de FP
5. Equipo Informático
6. Gestión del Mantenimiento de Equipos Industriales
7. Desarrollo de proyectos de fabricación y montaje
8. Integración de sistemas en la Industria 4.0 (Arriaga)
9. Integración de sistemas en la Industria 4.0 (Jesús Obrero)
10. Programa de apoyo educativo y estudio dirigido en Mediatecas

Egibide

Vital
FUNDAZIOA