



Oion vivió ayer una jornada de gran ambiente con 'En torno a la mesa'. Foto: Pablo José Pérez

# Oion disfruta 'En torno a la mesa'

EL ENCUENTRO ENOGASTRONÓMICO LLENA LAS CALLES DE LA LOCALIDAD ALAVESA

Un reportaje de Pablo José Pérez

El IV Encuentro Enogastronómico Sostenible *En torno a la mesa* convirtió ayer Oion en un espacio para el encuentro y las degustaciones, en un espacio donde disfrutar de los productos, pero también para hablar sobre ellos, su origen y su forma de elaborarlos. Y el único reproche que se puede hacer al evento es que fue mucha más gente de la que se esperaba y algunos no pudieron llegar a tiempo para adquirir los entradas. Como comentaba el alcalde de Oion, "la gente estaba a deseo de acudir a este tipo de actos, después de dos años de confinamientos y dificultades para reunirnos" y el hecho "de que haya sido Oion el

lugar de celebración es algo que nos llena de orgullo".

El evento ha abarcado dos días con un programa que en si mismo constituye un ritual y una forma de vida en la que todo gira alrededor del placer del buen comer y beber, una de las grandes señas de identidad de esta comarca alavesa rica en viñedos y vinos. Catas, degustaciones, Feria Enogastronómica con mercado de productores, clase magistral de corte de jamón ibérico, presentación literaria del legado de gran Huetz de Lempes, enosenderismo... han sido los protagonistas de dos intensas e inolvidables jornadas.

Como no podía ser menos, la presidenta de la Ruta del Vino de Rioja

Alavesa, Rosa García, valoró esta edición como un "éxito rotundo con aforos completos en la mayoría de las actividades y participación local en degustaciones tanto de vinos de Rioja Alavesa como de productos KMO".

En esta ocasión, la localidad de Oion, que acoge el 40% de las empresas de la comarca, en la que es primordial el sector vitivinícola, fue la anfitriona de excepción de la quinta edición de *En torno a la mesa*.

La cita dio comienzo el viernes, con catas de algunos de los vinos más singulares de la comarca, coloquios con expertos en gastronomía, vino, cultura y paisaje; degustación de pintxos con productos de calidad, una *masterclass* de corte de jamón ibérico y música en directo a cargo de Raúl Romo Laser Sax, uno de los saxofonistas más importantes de Europa, que sorprendió a los asistentes con las luces de su saxo a ritmo de funk, jazz, blues, groove y house.

**JORNADA MULTITUDINARIA** Mucho más multitudinaria e intensa fue la jornada de ayer, que arrancó con el acto inaugural del evento a cargo de Rosa García, presidenta de la Ruta del Vino de Rioja Alavesa, y del alcalde de Oion, Eduardo Terroba, en la Plaza Mayor. Posteriormente, la sala-cueva de los bajos del Ayuntamiento acogió un gran acto literario: la

presentación del doble volumen *Viñedos y vinos del noroeste de España*, del que es autor el prestigioso Alain Huetz de Lempes, geógrafo e historiador de la Universidad de Burdeos. Una charla-coloquio que tuvo como ponentes a Cristina Alcalá, directora de la Fundación Cultura Líquida, y a Iñaki Suárez, sumiller, técnico y divulgador gastronómico, embajador de los vinos de Euskadi.

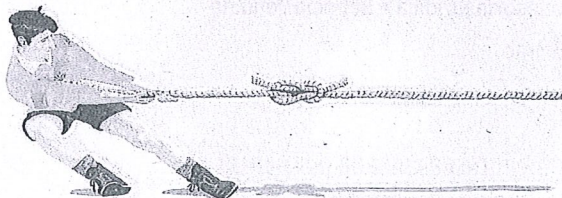
Durante toda la mañana y hasta las 15.30 horas, las calles de Oion se convirtieron en escenario al aire libre de una Feria Enogastronómica en la que se pudieron degustar vinos singulares de bodegas de Rioja Alavesa en catas gratuitas y productos gastronómicos vascos. También adquirir productos ecológicos y sostenibles de KMO y de temporada en el Mercado de Productores, con una decena de expositores que ofrecían embutidos, frutas y verduras ecológicas, mermeladas y patés, aceite de oliva virgen extra de la comarca a través de Aprora, queso Idiazabal, producto hortícola de temporada, fresas, productos derivados del pato, gildas y piperrak, pimentón de guindilla de Ibarra, pastel vasco, rosquillas caseras y pan de leña o al de sabores.

Otra de las novedades de esta edición, para las familias con niños pequeños, fue el rincón infantil *En torno al juego*. En él podían elegir entre cuatro juegos dirigidos por sus respectivos monitores: *Filtro de agua*,

*Vehículo solar*, *Turbina eólica* y *Tren de levitación magnética*. Eran talleres para niños y niñas a partir de 7 años, de 45 minutos de duración.

Por la tarde se llevó a cabo una interesante propuesta de turismo activo: recorrer una de las 9 etapas de la GR-38 Ruta del Vino y del Pescado, entre Laguardia y Oion. Una relajante caminata entre el mar de viñedos que conecta ambas localidades, aderezada con doble avituallamiento con vino de Rioja Alavesa y delicias gastronómicas vascas: a la salida y en Bodegas Gómez de Segura. Un total de 17,5 kms, de dificultad media para realizar en unas cuatro horas.

El colofón a *En torno a la mesa* fue el *Sunset&Dine*. Una idílica puesta de sol entre viñedos con cena maridada y visita a Bodegas Valdemar. El menú para la ocasión constaba de: salmorejo con virutas de jamón y huevo campero, pan de cristal con burrata y tomate seco, croquetas de boletus, minisuflé de queso de Cameros, ensaladilla con ventresca, tosta de bacalao en aceite con gel de piparra, taco de chistorra, steak tartar, risotto negro con calamar y alioli, chuletillos al sarmiento y minipastelitos. Y como bebidas: agua, vinos blancos, rosados, tintos y dulces de Rioja Alavesa. Una cena amenizada con el concierto de Eduardo Moreno Quartet, quienes han ofrecido un ameno recorrido por las más bellas melodías del jazz. ●



Colaboran:



**HERRI  
KIROLAK**

**25**

Julio  
12.30 a 14.00

Plza. de los Fueros

- \* Campeonato de Sokatira para Cuadrillas de Blusas y Neskas
- \* Recogida de Mazorcas para Cuadrillas de Blusas y Neskas
- \* Campeonato de Álava Masculino de Yunque
- \* Campeonato de Álava Femenino de Txinga Erute

Organizan:



COMISIÓN DE BLUSAS Y NESKAS  
DE VITORIA-GASTEIZ  
GASTEIZKO BLUSA NGUTIL EYA  
NESKEN ELKARTEA

