

NUEVOS EXTRACTOS

Javier Lasagabaster Eckarn

DE LA
REAL SOCIEDAD BASCONGADA
DE LOS
AMIGOS DEL PAÍS



Discursos pronunciados con motivo del Acto de Ingreso de
JAIME RODRÍGUEZ SALÍS

Suplemento 15-G del Boletín de la RSBAP

DONOSTIA - SAN SEBASTIÁN
2001

parto la idea de quienes defienden que un delantero rematador tiene mayor atractivo que el que hace llegar la pelota al rebote.

Geroan begira, ez da erraza gure esku pilotak norantz joko duen asmatzea, orregatik eskaldun esera zaharrek dioena onartu beharko genuke: Lehen hala, orain hala, ez da berriz ere horrela. Eta ez noa gehiagorik luzatzera. Amaiera eman diegun mendeko pilotari guztiei nere barkamena eskatzea da gure helburua. Gure erantzunak batzuei, eta besteek, berriz, beren izena bere egoerari buruz dute ezala ez azaltzeagatik.



Jaime Rodríguez Salis y Javier Lasgabaster
23 marzo 2001

PALABRAS DE RECEPCIÓN

Javier Lasagabaster Echarri

Sr. Director de la Real Sociedad Bascongada de Amigos del País, amigos, señoras y señores:

Nada auguraba seguramente, allá en los primeros años 60 que tuviera yo el honor de responder y dar la bienvenida a **JAIME RODRIGUEZ SALIS** en la R.S.B.A.P. con motivo de su ingreso como Socio de Número, tras haber sido Socio Supernumerario desde 1.968. En efecto nos conocimos entonces por estrictas razones profesionales. Él, gerente de la empresa promotora de una urbanización que declaraba fuera de ordenación un edificio de viviendas y que por ello había de ser derribado.

Yo, abogado de la Comunidad de Propietarios de las viviendas a derruir.

Son estas circunstancias de confrontación donde realmente se conoce a la gente.

Por supuesto el tema se resolvió satisfactoriamente para ambas partes y creo no equivocarme que desde entonces se inició nuestra amistad, y en mi caso el seguimiento, desde la distancia, de las actividades empresariales y culturales que el amigo JAIME RODRIGUEZ SALIS ha venido desarrollando a lo largo de los últimos 40 años.

En diversas posteriores ocasiones nuestras respectivas profesiones y nuestra vecindad irunesa han entrecruzado nuestros caminos con mayor o menor intensidad, pero en todos los casos el recuerdo que perdura es el del buen hacer y talante negociador de JAIME.

De todo ello el tiempo nos va borrando los perfiles, pero de lo que nunca me olvidaré es de aquella fría tarde de Febrero de 1.981 en la que Jaime y yo, con algunos de nuestros hijos, hicimos una preciosa travesía en "gabarra" por la Vega de la regata Jaizubía, y travesía de la que por cierto levantó acta periodística el también amigo JAVIER ARAMBURU.

Como olvidar aquéllos dos ancianos gabarreros, alguno más que octogenario, que sin ayuda de nadie nos fueron llevando a todos río arriba al empuje de sus "borsas", al mismo tiempo que nos iban descubriendo los antiguos puertos y cargaderos fluviales del estuario del Bidasoa, o nos narraban con sencillez, no exenta de picardía, anécdotas de contrabando y tareas agrícolas en los campos contiguos al Bidasoa y de las que sus gabarras habían sido protagonistas en los primeros años del siglo XX pasado. jornada que terminó, por cierto, con alguno de nosotros paleando arena en el río, con el agua hasta la cintura y con una "afarimerienda" que cerró la excursión, toda ella al pie de casa pero tan exótica e insólita como la que habíamos protagonizado con el viejo transporte fluvial. Como digo desde entonces ya no perdí de vista a Jaime, de quien siempre sabía por sus excavaciones arqueológicas en la Plaza del juncal de Irún, o en la prospección submarina en la Ensenada de Asturiaga en Hondarribi, y que culminaron con los descubrimientos del templo romano en la Ermita Santa Elena.

Leí siempre sus trabajos en libros, revistas, periódicos y demás publicaciones y se fue consolidando en mí la convicción de que JAIME representaba, con su trayectoria vital, en algún modo, el espíritu y forma de ser de los fundadores de nuestra Sociedad, por cuanto que no solo ha desplegado con éxito una amplia actividad empresarial, innovadora y puntera como es el caso de esta Granja de Nuestra Señora de Remelluri, auténtica bodega de "chateau" en la Rioja, sino que con su dedicación personal e incluso recursos económicos, ha fomentado el desarrollo cultura de nuestro país, especialmente en su amada república M Bidasoa, propiciando la investigación y divulgación de lo descubierto, siempre con un espíritu renovador, como ya dijo de Jaime MANUEL LLANO DE GOROSTIZA, en su ya clásico libro "Los Vinos de Rioja".

JAIME RODRIGUEZ SALIS (Irún 1.926) nace en la solariega casa Beraun, de Irún, en un ambiente familiar, plenamente artístico: nieto del pintor JOSE SALIS CAMINO (el de las maravillosas marinas), siendo sus padres D^a DOLORES SALIS MARTÍNEZ y D. LUIS RO-

DRIGUEZ GAL. Ella escultora y él escritor prolífico; cronista de la Ciudad de Irún y que hizo famoso su seudónimo LUIS DE URANZU, Socio de Número que fue de la R.S.B.A.P. También sus hermanas GLORIA y MARIA TERESA, han vivido el mundo artístico: promotoras de la Sala de Arte Txantxangorri. Por si fuera poco, su esposa Amaya es inspirada discípula del inolvidable Gaspar Montes Iturrioz.

La Guerra del 36, que cogió a JAIME con 9 años, alteró las costumbres del pequeño pueblo que en aquel entonces era Irún y a los niños les dio una libertad y unos ejemplos que se tradujeron en juegos, incluso peligrosos, como el que le hizo perder un ojo a JAIME.

El cuenta todo ello, muy vividamente, en un trabajo publicado en el Boletín de LUIS URANZU KULTUR TALDEA, bajo el título de 'EL EXODO'. Exodo que sufrió su familia, que por republicana (su tío LUIS SALIS fue Alcalde de Irún entre 1.931 y 1.936) hubo de exiliarse y posteriormente a su regreso se le impidió domiciliarse no más cerca de Irún que Rentería.

Sus estudios reglados terminaron con el examen de Estado (Revalida) en Valladolid, tras cursar en los colegios de Marianistas y Sagrado Corazón de Donostía-San Sebastián, interno en Segovia y en la Salle de Irún.

Tras esta procelosa trayectoria académica de sus primeros años, JAIME asume el ambiente artístico y bohemio y durante diez años viaja y vive en el extranjero: Francia, Italia, Finlandia, etc.

Memorables fueron sus viajes, a pie de Irún a Roma, o en auto-stop a Finlandia donde trabajó en diversos oficios, especialmente con su guitarra para sobrevivir una larga temporada allí.

Vuelto a Irún inicia con éxito su actividad empresarial: primero en el sector de los combustibles (carbón y gas) y después en la construcción, actividad en la que promueve además de viviendas y locales comerciales, mercado de abastos, etc., realizaciones como el Golf de Jaizkibel, con sus áreas residenciales.

La actividad empresarial le conduce a la viticultura, creando la Granja Nuestra Señora de Remelluri de acreditadas bodegas y caldos.

La actividad empresarial en ningún momento le impide o aleja de su actividad artística y cultural, sino más bien le facilita los medios para promover dichas actividades.

Autodidacta, se ilustra y culturiza a través de amplias lecturas y convivencias con artistas y en ambientes artísticos y culturales de lo más variado, especialmente en los campos de la arqueología, la historia, la pintura, la literatura, etc...

La Enciclopedia General Ilustrada del País Vasco le califica de historiador, citando sus colaboraciones en "Munibe" y "Estudios de Deusto" donde se publican trabajos suyos tales como la "Romanización del Bidasoa" (1.971) y "Terra Sigilata de Irún" (1.975). "El JAIZQUIBEL y EL PROMONTORIO OIASSO a propósito de un nuevo hallazgo numismático romano" con Martín Bueno en Munibe 1.981. "Un hallazgo de sigilata hispánica en el Cantábrico" con Martín Bueno. Munibe 1.975.

Entre todos sus trabajos probablemente del que está más orgulloso JAIME, es el titulado "La Costa Vasca en la Antigüedad. Navegación y Presencia Romana" en la Editorial ETOR, Tomo 1. Itsasoa.

Promueve y codirige con éxito trabajos arqueológicos que acreditan y evidencian la presencia y permanencia romana en Irún, en la comarca del Bidasoa, e incluso en toda la costa gipuzkoana, información toda ella que permite localizar en dicho ámbito del Bidasoa, la legendaria Oiasso.

Publica también numerosísimos artículos en periódicos, diarios y revistas de carácter general sobre diversos temas culturales o sociales.

Su última publicación es el libro, en el que en colaboración con los Arqueólogos IGNACIO BARANDIARAN y MANUEL MARTIN BUENO, se editó el pasado año, con el título "Santa Elena de Irún. Excavación Arqueológica de 1.971 y 1.972".

Por todo ello y más que nos dejamos en el tintero, desde hace muchos años, en los medios artísticos y culturales de Irún y en la comarca del Bidasoa, es todo un referente.

Como ya he dicho, Socio Supernumerario de la R.S.B.A.P. desde 1.968, fue Vicepresidente de Aranzadi y fundador y Presidente de su Sección de Arqueología.

Es también en la actualidad y desde el fallecimiento del inolvidable JOSE ANTONIO LOIDI, Presidente de LUIS URANZU KULTUR TALDEA, Entidad que hoy en este acto, es nombrada Amigo Colectivo de la R.S.B.A.P.

Actualmente preside la Sociedad privada ARKEOLAN, domiciliada en Irún y dedicada a los trabajos y los estudios arqueológicos, siendo promotora del Centro de Estudios de la Romanización del Golfo de Vizcaya y como plasmación gráfica de todo ello de la construcción del Museo de la Romanización a ubicar en Irún y actualmente en fase de proyecto y al borde del comienzo de su ejecución por la excelente acogida que la iniciativa ha tenido por parte del Excmo. Ayuntamiento de Irún que la ha hecho suya.

Esperamos todos que en breve, la comarca del Bidasoa y Gipuzkoa entera podrán contar con dicho Museo de la Romanización en el que, entre otras joyas de dicho periodo descubiertas en Irún podrá contemplarse el muelle romano hallado en la excavación promovida por ARKEOLAN en la C/ Tadeo Munguía de nuestra Ciudad que con los restantes vestigios descubiertos acreditan la importancia comercial del Bajo Bidasoa en los siglos 1 antes de Cristo al IV y despejan para siempre cualquier duda sobre la romanización de la costa guipuzcoana, sofocando sedicentes tabúes y prejuicios atribuidos a los estudios vascos, como científicamente debe hacerse, siempre con pruebas y evidencias

De cuanto queda dicho se desprende que en el amigo JAIME RODRIGUEZ SALIS como en los genuinos ilustrados fundadores de la R.S.B.A.P. se amalgama en su labor intelectual, lo práctico y utilitario con el cultivo de las "artes y bellas letras".

Espíritu emprendedor con intuiciones geniales, ha sido capaz de rodearse de expertos en las diversas materias a que sus inquietudes intelectuales le han conducido.

Ha sabido escuchar y asimilar lo que decían aquéllos con los que ha sabido rodearse.

Después, su espíritu emprendedor y sus intuiciones o deducciones y su pizca de suerte, lo digo porque "crear Remelluri y además encontrar una necrópolis con tumbas antropomorfas medievales en sus propias viñas" *es ya rizar el rizo.*

Su nombre siempre irá unido a sus dos grandes y diferentes logros: el descubrimiento de los vestigios del templo romano de Santa Elena de Irún y el vino de la Granja Remelluri.

Lección de Ingreso

LECCIÓN DE INGRESO
de

JAIME RODRÍGUEZ SALÍS

Es un honor para mí ser admitido como socio de número de la Real Sociedad Bascongada de los Amigos del País. Muchas gracias.

El vino que han bebido hoy Udes., procede de parcelas que fueron trabajadas por la familia Quintano, notables ilustrados, propietarios en el término de Labastida. Tenían viñedos en esta zona de la Granja. Todavía se conserva una de sus antiguas propiedades. Esta es una de las afinidades que voy a tener con la Sociedad que hoy me acepta como miembro.

D. Manuel Quintano fue el primer criador de vino en España. Nacido en Labastida en 1756 falleció en Llodio con 62 años. Su biografía es interesante y contradictoria. Clérigo, inquisidor, ilustrado, afrancesado, antibonapartista, notable apicultor, elaborador de vino y comerciante. En 1780, con 24 años pasa el expediente de pruebas para su ingreso como ministro oficial del Santo Oficio, hay que decir que era sobrino del inquisidor general Don Manuel Quintano Bonifaz. Canónigo a los 26 años, fue destinado a Burgos llegando en 1800 a Deán de la catedral de esta ciudad. Durante la guerra de la independencia estuvo ausente de Burgos cerca de 3 años, pero viose obligado a regresar el 23 de marzo de 2001 a la vacante de la dignidad que ocupaba. Fue nombrado en marzo de 1815. Pertenecía a una familia de fuertes terratenientes en Labastida, cosecheros y elaboradores de vino, y como tal es parece la consecuencia de la crisis en el sector de finales del siglo XVIII. Un exceso de viñedo y unas técnicas de elaboración muy rudimentarias da como resultado vi-

LECCIÓN DE INGRESO

Jaime Rodríguez Salís

Es un honor para mi ser admitido como socio de número de la Real Sociedad Bascongada de los Amigos del País. Muchas gracias.

El vino que han bebido hoy Udes., procede de parcelas que fueron trabajadas por la familia Quintano, notables ilustrados, propietarios en el término de Labastida. Tenían viñedos en esta zona de la Granja. Todavía se conserva una de sus antiguas propiedades. Esta es una de las afinidades que voy a tener con la Sociedad que hoy me acepta como miembro.

D. Manuel Quintano fue el primer criador de vino en España. Nacido en Labastida en 1756 falleció en 1818 en Llodio con 62 años. Su biografía es interesante y contradictoria. Clérigo, inquisidor, ilustrado, afrancesado, antibonapartista, notable agricultor, elaborador de vino y comerciante. En 1780, con 24 años pasa el expediente de pruebas para su ingreso como ministro oficial del Santo Oficio, hay que decir que era sobrino del inquisidor general Don Manuel Quintano Bonifaz. Canónigo a los 26 años, fue destinado a Burgos llegando en 1800 a Deán de la catedral de esta ciudad. Durante la guerra de la independencia estuvo ausente de Burgos cerca de 3 años, pero viose obligado a regresar ante la amenaza de declaración de vacante de la dignidad que ocupaba. Obtuvo la jubilación en marzo de 1815. Pertenecía a una familia de fuertes terratenientes en Labastida, cosecheros y elaboradores de vino, y como tales padece la consecuencia de la crisis en el sector de finales del siglo XVIII. Un exceso de viñedo y unas técnicas de elaboración muy rudimentarias da como resultado vi-

nos de no muy buena calidad, siendo difícil su comercio. La R.S.B.A. del P. ya en 1731 se interesa por el problema, no en vano su fin primordial era el fomento de la Agricultura, Industria y el Comercio. El conde de Peñafiorida director y fundador de la Sociedad, pide a su sobrino Félix de Samaniego, le confeccione un informe sobre La Rioja Alavesa que es publicado en los extractos de la R.S.B.A. del P. en 1771. Hasta entonces en estas tierras se hacían vinos de año. Podemos asegurar que el vino que se producía y consumía en La Rioja era un clarete. Me van a permitir que en mi pequeña disertación, vaya a referirme sobre todo al vino que de diferentes clases y técnicas, desde tiempo inmemoriado se produce aquí. Quizá hayan visitado dos lagares rupestres que se encuentran en la finca, uno datado del siglo X, asentado en la necrópolis de Santa Eulalia y otro más moderno, en el término de San Cristóbal. En estos lagares, o como aquí les llaman trujales, se pisaba la uva que llegaba directamente del viñedo próximo. Se recogía el mosto en pellejos y se transportaba al pueblo, seguramente a lomos de asnos. Naturalmente este vino que se hacia al aire libre, no tenía el tiempo de maceración de la uva, por lo tanto todas las materias colorantes, hollejo, etc., no daban el color necesario y el resultado era siempre un vino claro y sin cuerpo.

Durante las vendimias de Octubre de 1992, en un trujal existente en perfectas condiciones de La Granja Nuestra Señora de Remelluri se pisaron seis cántaras, que es la carga transportada normalmente por un asno. Del resultado de este trabajo se pudieron extraer los siguientes datos: para obtener una cántara de vino (16 litros) con este sistema hay que pisar y prensar 30 kilogramos. Hoy la cifra es de 22 ó 23 por cántara. Trabajando durante 15 días, que es el periodo normal de una vendimia en la zona, se pueden lograr 5.000 kilogramos por campaña. Con el censo aproximado de sesenta lagares, se procesarían con este procedimiento 350.000 kilogramos por campaña. Teniendo en cuenta los rendimientos muy bajos en aquella época (1.000 kilogramos por hectárea) supondría una extensión de viñedo de 350 hectáreas.

Hay referencias de utilización de lagares al aire libre todo el tiempo y diferentes lugares. La Biblia cita claramente este sistema; también está descrito en el "Tratado de Agricultura de Herrera", obra del siglo XVI, libro capital en la Historia de la Agricultura Española. Quizás la razón principal de su amplia utilización en la Sonsierra de Navarra sea por un lado la facilidad de encontrar lastra de arenisca pa-

ra labrar los lagares y por otro la dificultad de transportar uva por caminos de una topografía muy accidentada.

No se ha conseguido una datación clara de los lagares rupestres y únicamente se confirma en alguno de ellos su utilización con posterioridad a la "Alta Edad Media", puesto que se han construido destruyendo necrópolis de dicha época.

El estudio y determinación de esta profusión de lagares rupestres en la zona confirma una vocación vitivinícola de La Rioja Alavesa, que desde tiempo inmemorial ha constituido su principal actividad.

Se trataba del clarete, que todavía se sigue elaborando y consumiendo. Como decimos, el clarete es el producto fermentado de mosto de uva tinta, con un tiempo corto de maceración. El término clarete es humilde, familiar y parece indicar algo que no ha llegado a realizarse, que se va a quedar en casa ó si sale es para venderlo cerca. Un especialista en marketing o imagen desecharía la expresión clarete por pueblerina o poco comercial. Recordamos una rueda de prensa con Busca Isusi, distinguido Amigo del País, en el que se trataba del maridaje de los alimentos con vino blanco y tinto. Se habló del clarete y como nadie sabía a que plato aplicarlo. Busca muy serio dijo que el clarete era un vino soltero. Sin embargo, este vino claro, junto con el rosado tiene los nombres más atractivos y bellos en enología, vino "aloque", "de una noche y un día", "ojo de per-diz", "ojo de gallos", "vino rosa", "colorado", "blanco pardillo".

Clarete es un termino francés, pirenaico, posiblemente gascón. La referencia más antigua nos viene de Montpellier. En un mandamiento de 1261, Enrique III de Inglaterra, ordena a Roberto de Montpellier que acuda con urgencia y antes de navidad a York para preparar el clarete, "claretun", destinado al uso del Rey. Roberto de Montpellier no era productor ni vendedor de vino, sino un experto en la preparación de vinos aromáticos y medicinales. Conviene recordar la gran relación de la escuela de medicina de Montpellier con el mundo hispano-árabe, del cual recibió grandes enseñanzas. En el mismo documento, se dice se le entregará una barrica de vino blanco para hacer un preparado con clavo y una barrica de vino rojo para hacer el clarete también con especias.

Tenemos que recordar que "aloque", en castellano es una denominación de vino claro o rosado. Tiene una etimología procedente directamente del árabe y quiere decir rojo claro y también un perfume que se hacia con azafrán.

El término clarete adquiere su máxima expresión en Aquitania. Los vinos que embarcaban en Burdeos, desde el siglo XIII con destino a Gran Bretaña y Norte Europa, eran claretes. La enología todavía no había llegado a las insospechables calidades conseguidas más tarde seleccionando variedades de uva, macerando en depósitos y reduciendo en botella.

Durante siglos, los famosos vinos de Burdeos, fueron vinos de año que fermentaban en barricas bordelesas y su elaboración era muy simple. Cuando al aplicar el oído a la misma, no se oía ruido, se trasegaba a otra barrica y el vino se consideraba listo para su consumo.

La palabra clarete entra en el puerto de Bilbao con importaciones de vinos "claret" de Burdeos en el siglo XVII, luego por analogía se aplica el nombre a los vinos de cosechero, también de poco color de la Rioja Alta y Alavesa.

Alonso de Herrera en su "Obra de Agricultura" publicado en 1513, dice que según Plinio los colores del vino son cuatro: tinto, blanco, rojo, y aloque, que es claro entre tinto y blanco.

En aquel tiempo el vino además de alimento era algo indispensable en los tratamientos médicos y se le daba mucha importancia al color como elemento terapéutico. Se decía que lo blanco era bueno para las personas húmedas, flemáticas, y el rojo apropiado a los melancólicos. Herrera cita al clarete como vino de Francia y de él dice que "como tiene el medio es bueno para todas complexiones".

Los franceses tienen problemas para diferenciar el "clairet" y el "rose". Éste último, según su legislación, puede ser elaborado con maceración corta, con lo cual la diferenciación es menos neta. Por ello se ha propuesto distinguir los dos términos refiriéndose a su contenido en antocianos, nombre científico de los pigmentos de la piel de la uva. Los vinos rosados obtenidos después de una corta maceración para conservar la denominación deberían tener una tasa inferior a 100 miligramos por litro de antocianos. Por encima de esta cifra pasaría a la denominación de "clairet o vino de café".

Volviendo a los Quintano, tenemos que indicar que en aquella época ya se elaboraban los vinos en las bodegas del pueblo y en tinajas de madera. El vino se maceraba, tenía más color que el procedente de los lagares rupestres, pero el gran inconveniente era que sólo se

podía conservar como vino del año, un producto de autoconsumo, que se exportaba lo que buenamente se podía a lomos de caballería, con arrieros que cruzaban los caminos de montaña, para llevarlo. sobre todo, a Bizkaia y al Goierri gipuzkoano. D. Manuel Quintano, Caballerito alavés, ilustrado, personaje muy de la época. Viajó al Medoc y gracias a los contactos que tenía a través de la Bascongada, aprendió los procedimientos vitivinícolas empleados por aquellos inteligentes "agricultores" como se decía en la época. Tuvo éxito en sus elaboraciones, el vino no sólo se conservaba de un año para otro sino que incluso podía viajar a las Américas, algo que constituía la prueba definitiva de su estabilidad y buena calidad. Existen datos y documentos administrativos portuarios en los que nos hablan de embarques en los bergantines, San Antonio de Bilbao, Ana María, Belisario y Primavera, de nuestro vino alavés, con destino, sobre todo a Vera Cruz, La Habana y México. Todo el resto de la historia ya la conocen, el último dato es que hoy uno de los relevantes vinos que se mueve en el panorama vinícola nacional, lleva el nombre de marca de Manuel Quintano y procede de la cooperativa de este municipio de Labastida.

Mi otra afinidad con la Bascongada será, quizá la vocación empresarial que me ha correspondido desarrollar en estos últimos tiempos. Días pasados, mi amigo Javier Lasagabaster, me decía que yo entendía mucho de vinos. Con absoluta modestia le tuve que persuadir de lo contrario. Yo me he enterado y sobre todo he confiado en personas que me rodean, cada una de las cuales, bien por circunstancias geográficas o transmisiones de su entorno, dominan la parcela en que se desenvuelven. Pienso que la meritoria técnica de los Caballeritos fue aplicar los medios económicos que la mayoría de ellos disponía, para ayudar al país y a su progreso, con iniciativas no siempre de éxito, pero llenas de generosidad y entusiasmo.

Actualmente está muy de moda sobre todo en EEUU buscar nuevas fórmulas para incentivar la efectividad y preparación de los altos ejecutivos. Por el momento la teoría de más novedad, ya desarrollada en diferentes medios y un poco sorprendente para nosotros, es la denominada "mística empresarial". Los auténticos empresarios místicos viven la vida a partir de una base espiritual. Los negocios los hacen para enriquecer su corazón, su alma y además su bolsillo. Equilibran su vida en diferentes áreas, incluyendo la intimidad con el matrimonio, familia, amistad y trabajo. Pienso que estas modernas fór-

mulas fueron ya aplicadas por nuestros ilustres antecesores, hace ya más de dos siglos. Continuando con mis afinidades en La Rioja, repito que en 1771 Samaniego, Félix M^a Sánchez Samaniego escribe una carta a su tío el Conde de Peñafiorida, fundador de nuestra Sociedad. Se lamenta y pide colaboración para paliar los males de La Rioja, enumerando una serie de defectos que había que corregir. Al final le invitaba a su finca La Escobosa para tratar con tranquilidad y más profundidad este importante asunto, proponiendo largas tardes de charla a orillas del Ebro y disfrutando del magnífico vino dulce supurado por él elaborado.

El supurado es un vino de postre “de paille” como dicen los franceses, se elabora con uvas pasificadas, que normalmente se dejan secar sobre esterillas de paja, de ahí viene su nombre. La base del fruto suele ser el moscatel. El que se elaboraba en Rioja Alavesa era de muy buena calidad. En su topografía del vino publicada en 1816 Andre Julien colocaba entre los mejores blancos europeos a un vino “de los alrededores de Vitoria”. Sin duda se trata de nuestro supurado. En Remelluri llevamos varios años intentando recuperar este vino olvidado. Permítame que les ofrezca un vaso de este vino, podemos decir que es el vino de los Amigos del País.

El último supurado en Labastida ha sido elaborado por la familia Garaizabal, cosecheros muy fuertes. Criaban cien barricas, tres mil botellas. Se tomaba como vino de postre ó reconstituyente y no se vendía en bares.

Mi actual inquietud es el aceite de oliva, prácticamente desaparecido en esta zona. También la Sociedad Bascongada se interesó por la potenciación de este esencial producto. Aquí su entusiasmo quizás fue un poco lejos pretendiendo, introducir en Gipuzkoa, concretamente en Bergara el olivo, fracasando naturalmente en su intento. Motivado por esta entusiasta e ingenua aventura agrícola iniciamos un estudio sobre el olivar en este rincón del País Vasco. Con la colaboración de Juan Ormazabal y Jesús M^a Eizmendi, ambos guipuzcoanos y aranzadianos, vinculados a la Real Sociedad Bascongada, especialistas en oliocultura y con la ayuda del Departamento de Agricultura del Gobierno Vasco, desarrollamos un estudio exhaustivo de los últimos reductos del olivo en Euskalherria. Trabajamos en Lanciego, Moreda, Laguardia de Álava y en la Ribera Navarra, recolectando aceitunas y llevándolas a molturar al bajo Aragón donde existen almazaras muy modernas para la obtención del

aceite. El resultado fue espectacular. Nuestros aceites en los paneles de cata de Andalucía, dieron los máximos valores de calidad. Ello nos ha animado a trabajar en la Granja Remelluri seriamente, con este producto que desde la época Romana, ha ido remontando el Ebro (oleum flumen), hasta Labastida, donde la sierra del Toloño da fin a este área con climatología mediterránea. Hemos respetado los olivos que supervivían en la finca y este año realizamos una plantación de 500 árboles en cultivo tecnológico, poco poético pero al parecer muy eficaz. Yo empecé a trabajar muy tarde, mi padre, Luis Rodríguez Gal (Luis de Uranzu) fue el cronista de Irún y del Bidasoa, se identificaba y pertenecía a la Real Sociedad Bascongada de los Amigos de País. Me hizo amar mi tierra y su cultura. Mi personalidad de comerciante e industrial estaba en deuda con él, por eso ahora que peino más que canas, pretendo volver a una posición cultural más estricta y este año inicio un estudio en colaboración con historiadores, arqueólogos, filólogos, etc. de esta sierra de Cantabria o del Toloño, como decía Pío Baroja, Tierra de nobles y halcones y en cuya falda y en muchos siglos de historia se ha desarrollado una serie de acontecimientos que son claves y muy interesantes para estudiarlos a fondo, algo que sin duda nos permitirá tener más luz para entender mejor lo que somos y a donde vamos.

Para terminar quisiera desde estas líneas dedicar un recuerdo a Victoriano Gandiaga, fraile franciscano de Aránzazu, poeta vasco, amigo, recientemente fallecido y que no hace mucho tiempo colaboró con nosotros en la excavación de un cobijo de época romana muy cerca de dónde estamos y en esos días nos ofició una misa en la ermita de Ntra. Sra. de Remelluri, transmitiéndonos su poesía, espiritualidad, amor y respeto a todo lo que nos rodea.

Discursos pronunciados con motivo del Acto de Ingreso de
"LUIS DE URANZU KULTUR TALDEA"

Suplemento 15-G del Boletín de la RSBAP

DONOSTIA - SAN SEBASTIÁN

2001