vinetur

Eslava convierte Legatum en un recorrido por el patrimonio vinculado al vino

La jornada reunió arqueología, cata, recetas romanas y música en distintos espacios del municipio

lunes 7 de septiembre de 2026



Eslava reunió el pasado 5 de septiembre a medio centenar de personas en la segunda edición de Legatum: patrimonio, cultura y vino, una jornada organizada por el Ayuntamiento para recorrer varios espacios de la localidad y relacionar arqueología,

viñedo, gastronomía y música. La cita se desarrolló en el Edificio Núcleo, el pasadizo medieval y el atrio de la iglesia de San Miguel, con una idea central: vincular el pasado que se investiga, el patrimonio que forma parte de la vida diaria y los conocimientos que, a juicio de los organizadores y participantes, conviene conservar para el futuro.

La apertura del programa fue una mesa redonda con el título “¿A qué sabía la Navarra romana?”, moderada por la periodista Elena Arraiza. En la conversación participaron el investigador Javier Larequi Fontaneda, Félix Cibrián, responsable del Negociado de Viticultura de EVENA, Julián Palacios, de Viticultura Viva, y Francesca Mariani, técnica del Ayuntamiento de Eslava.

Durante ese encuentro se abordó la relación entre la investigación arqueológica de Santa Criz, la historia del viñedo y los saberes ligados a la tierra. Los participantes vincularon ese trabajo con el papel que puede tener el patrimonio en municipios pequeños como Eslava. También repasaron las huellas materiales que deja el paso del tiempo, desde lagares y estructuras de producción de época romana hasta variedades de uva conservadas en archivos o cepas viejas que aún mantienen información agrícola.

El contenido de la mesa giró en torno a una idea compartida por los intervinientes: el patrimonio no se limita a conservar restos del pasado, sino que también ayuda a interpretar formas de vida, cultivos y prácticas que pueden aportar conocimiento útil en el presente. Esa lectura unió el trabajo arqueológico con la viticultura y con la memoria de los pueblos.

Después de la mesa redonda, Javier Larequi presentó los avances de la campaña de excavación que se está desarrollando en el castro vascón de Santa Criz. El investigador explicó que esos trabajos siguen ampliando la información disponible sobre el asentamiento y sobre la vida en este territorio antes y durante la romanización. La intervención enlazó con uno de los ejes de la jornada: mostrar cómo la investigación sobre el terreno permite conocer mejor la historia local.

El recorrido continuó en el pasadizo medieval, donde Francesca Mariani explicó el origen y la función de ese espacio. A continuación se celebró una cata de un vino elaborado con uva Berués, una variedad tinta documentada en 1620 en los archivos

municipales de Sada y Eslava. Desde la organización recuerdan que estuvo cerca de desaparecer y que ha podido regresar al viñedo gracias al trabajo de localización, identificación, conservación y recuperación realizado por EVENA.

La parte final de la jornada se trasladó al atrio de San Miguel, donde se sirvieron Bodega Eslava Rosé 2025, de Bodega Eslava, y Arbayún Tinto 2021, de Baja Montaña Viñedos y Bodegas. Los vinos se acompañaron con tres pinchos inspirados en recetas de la cocina romana: moretum, lucanica e isicia omentata. La propuesta gastronómica buscó enlazar la experiencia del vino con referencias históricas y con productos elaborados en la zona.

El cierre musical corrió a cargo de Legatum Ensemble con el concierto “Roma a través del cine”. Con esa actuación, el Ayuntamiento completó un programa pensado para acercar una época remota desde una mirada actual y para relacionar investigación, patrimonio y actividad cultural en distintos puntos del municipio navarro.