vinetur

44 bodegas de Euskadi presentarán sus vinos blancos y txakolis este fin de semana en Vitoria-Gasteiz

Tomarán parte 24 bodegas de Rioja Alavesa, cuatro de la D.O. Arabako Txakolina, diez de la D.O. Getariako Txakolina y seis procedentes de la D.O. Bizkaiko Txakolina

jueves 30 de agosto de 2018



Este viernes se inaugurará en Vitoria-Gasteiz la que pretende convertirse en la feria del vino blanco más significativa de Euskadi. Con el objetivo de celebrarse cada año de manera rotatoria en cada una de las capitales vascas, esta primera edición de 'B. Zuria ta kitto' tendrá lugar en diferentes espacios de la capital alavesa con la participación de 24 bodegas de Rioja Alavesa así como otra veintena procedente de las tres Denominaciones de Origen de Txakoli de Euskadi.

Desde el viernes 31 de agosto hasta el domingo 2 de septiembre 44 bodegas de Euskadi harán gala de sus mejores vinos blancos y txakolis en una feria que se desarrollará en las plazas de la Provincia y de los Celedones de Oro, así como en el Mercado de Abastos de Vitoria-Gasteiz. Organizada por la Ruta del Vino de Rioja Alavesa en colaboración con el mercado de km.0 de la ciudad anfitriona, en este caso el Mercado de Abastos, cuenta con el apoyo del Gobierno Vasco, de la Diputación Foral de Álava, del Ayuntamiento de la capital alavesa y de la Fundación Vital.

Euskadi es un referente en cuanto a vinos diversos y de calidad a nivel nacional e internacional que supera la percepción de producción de vinos tintos de Rioja Alavesa. El territorio cuenta también con un amplio abanico de vinos blancos: secos, dulces, semidulces, jóvenes, fermentados en barrica, espumosos, etc., que 'B. Zuria ta kitto' quiere visibilizar como un producto de consumo moderno y actual. En los rincones chill out de los diferentes espacios de la ciudad, además de disfrutar de diversas propuestas musicales, los y las visitantes podrán degustar hasta 65 vinos blancos de Euskadi: blancos y espumosos de Rioja Alavesa y txakolí de Araba, Bizkaia y Getaria, maridados con las creaciones culinarias más exquisitas de los mejores productos de calidad de Euskadi.

El proyecto nace con la intención de rotar por las tres capitales de los territorios históricos de Euskadi con el fin de potenciar el consumo local, enmarcándolo en producto km.0, tanto desde el punto de vista del consumidor local como de los diferentes establecimientos de hostelería, aportando así un desarrollo sostenible socio-económico de las diferentes comarcas productoras. Asimismo, pretende formar a los hosteleros sobre enogastronomía vasca, las nuevas calificaciones de la D.O. Rioja, las tres D.O Txakoli y sus diferencias, sensibilizando además sobre la calidad de nuestros vinos y el potencial de promocionarlos como vinos de Euskadi.

LAS CATAS

A lo largo de las diferentes jornadas se realizarán catas públicas comentadas oficiadas por profesionales cualificados. De esta manera, el mismo viernes, tras la inauguración de 'B. Zuria ta kitto', el enólogo y sumiller Mikel Garaizabal, divulgador referente de la cultura del vino desde 1996, abrirá esta sección para dejar paso el sábado a Iñaki Suárez, técnico gastronómico, colaborador técnico de las diferentes Denominaciones de Origen y jurado en numerosos eventos enogastronómicos.

LA CENA

Uno de los platos fuertes de la programación del fin de semana llegará el viernes por la noche. La terraza del Mercado de Abastos de Vitoria-Gasteiz se convertirá en el escenario de 'Puntu-puntuan / En su punto', una experiencia diferente con los mejores vinos blancos y las más sorprendentes creaciones de cocina en miniatura con productos de calidad de Euskadi. La cita estará amenizada, además, por un espectáculo musical a cargo de 'Music has no limits'. Para asistir a esta cena, que tiene un precio de 35 euros por persona y dará comienzo a las 21:30 horas, es necesario realizar la reserva a través de la web: http://zuriatakitto.eus/.

EL CONCIERTO

La noche del sábado la actividad se trasladará a la Plaza de Los Fueros. Simultáneamente en cada uno de los tres espacios habilitados, y mientras la gente está degustando los vinos blancos y la gastronomía vasca, entrarán en escena varias parejas de músicos (guitarras eléctricas con saxos, violines, flautas, contrabajos...), quienes con su actuación invitarán a los asistentes a seguirles hasta esta céntrica plaza vitoriana. Allí, sobre el escenario, les estarán esperando un pianista y una batería. Cuando todos se junten, a eso de las 23 horas, comenzará el espectáculo 'Music has no limits'.

Éste está diseñado en torno al concepto 'la playlist de tu vida'. Los músicos interpretarán grandes éxitos de la historia de la música que han marcado un hito en la memoria colectiva, con una nueva visión, un nuevo ritmo y una interpretación diferente. Todo ello con una ambiciosa escenografía creada al gusto de Las Vegas o Broadway.

LA RUTA DEL VINO DE RIOJA ALAVESA

Promotora de esta iniciativa, asume como propios los criterios de la carta de calidad dictada por la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN) y de la Secretaría de Turismo así como los definidos por Basquetour en 'Euskadi Gastronomika'. Además, forma parte del selecto Club de Producto 'Rutas del Vino de España' como ruta CERTIFICADA, desde enero de 2006.

Es un proyecto colectivo al que se han unido más de 140 establecimientos, como bodegas, museos, alojamientos, restaurantes, empresas de actividades y enotecas, con el objetivo de mejorar la experiencia de las personas que visitan esta comarca alavesa para disfrutar de su historia, paisajes, vinos y gastronomía.