vinetur

El chupinazo: el vino y otras tradiciones de esta popular fiesta

jueves 7 de octubre de 2021

ESCRITO POR VILMA DELGADO



Hay fiestas y celebraciones que trascienden a su lugar de origen y se convierten en un símbolo de reconocimiento internacional. Es el caso de los **Sanfermines** y su archiconocido **chupinazo** de salida. Viajemos hasta **Pamplona** para conocer mejor sus tradicionales fiestas y su importante conexión con el mundo del vino.

Qué es el chupinazo

El chupinazo es el **anuncio del comienzo de las fiestas de San Fermín** en Pamplona y se caracteriza por el **lanzamiento de un cohete** desde el balcón del Ayuntamiento. Es un acto multitudinario y muy esperado por los pamplonicas y visitantes que esperan al chupinazo para poder anudarse el pañuelo rojo al cuello y comenzar unos festejos que se alargan durante **nueve días intensos**.



Cuándo se celebra el chupinazo

Aunque San Fermín es el 7 de julio, el chupinazo en Pamplona **se celebra en la plaza Consistorial cada 6 de julio a las 12:00 del mediodía**.

La plaza se convierte en un **hervidero de los colores de la fiesta**, el blanco y el rojo. Unos minutos antes ya está todo preparado para el lanzamiento. Los asistentes miran el reloj de la plaza animando el ambiente con gritos de ¡San Fermín, San Fermín! Todo el mundo airea su pañuelo para poder anudarlo justo tras el lanzamiento.

Los **clarineros** son los encargados de dar el aviso del lanzamiento. La persona elegida para prender la mecha se dirige al público en castellano y euskera con el tradicional “ *Viva San Fermín, gora San Fermín”* justo antes del lanzamiento.

La tradición ha ido evolucionando y el chupinazo se comenzó a lanzar desde el balcón del Ayuntamiento a partir del año **1941**. Aunque la costumbre de lanzar cohetes para marcar el inicio de la fiesta se fecha en 1931. La historia cuenta que fue **Juan Etxepare**, estanquero de la calle Mayor, el primero en pedir permiso oficial para este lanzamiento pirotécnico.

Ser el encargado de lanzar el chupinazo es todo un honor. Antes, era la alcaldía la encargada de designar a la persona, que solía ser miembro del equipo de gobierno o una personalidad relevante. Desde el año 2016 es la ciudadanía la que escoge a la persona que lanza el chupinazo mediante una **votación popular** en la que se presentan diversas candidaturas.

Cómo se celebran estas fiestas



San Fermín es una fiesta en la que caben muchas fiestas. Existen actividades y festejos destinados a las familias, a los jóvenes y por supuesto, al público más gourmet.

Rojo y blanco

Para vivir San Fermín como un pamplonica, lo primero que debes hacer es vestirte con el atuendo propio de la fiesta. El **“pañuelico” rojo** se anuda al cuello justo después del lanzamiento del chupinazo y no se retira hasta que se entona el tradicional ***Pobre de mí*** con el que termina la celebración. El traje se completa con **camisa y pantalón blanco** y faja roja, además de unas alpargatas.

Los encierros

La fiesta tiene cuatro elementos muy especiales: el chupinazo, el encierro, el “encierrillo” y el *Pobre de mí.*

El encierro, de **origen medieval** es quizá el evento más conocido fuera de nuestras fronteras. Se trata de una **carrera** en la que los mozos corren delante de los toros. Su recorrido, de 848 metros, llega hasta la plaza de toros y tiene su punto más conocido en la calle **Estafeta**.

Los encierros se pueden ver desde el **vallado**, desde **balcones** que se alquilan para la ocasión y desde la propia **plaza de toros**. Es importante seguir la normativa de seguridad y acudir con tiempo, al menos dos horas antes, para verlo desde el vallado.

Vino y gastronomía en San Fermín



Los amantes del vino se encuentran como pez en el agua en estas fiestas. El ambiente festivo invita a probar los ***pintxos*** y otras especialidades que ofrecen los bares y restaurantes de Pamplona. Las posibilidades son infinitas: puedes degustar desde **bocatas** a platos de restaurantes con **Estrella Michelín**. Todo regado con los vinos de la zona. Es un buen momento para probar el **estofado de rabo de toro, el cordero al chilindrón o el bacalao al ajoarriero**.

Navarra cuenta con una **Denominación de Origen** (DO. Navarra) con cinco zonas: Baja Montaña, Ribera Baja, Ribera Alta, Tierra Estella y Valdizarbe. Además, tiene reconocidas tres **Denominaciones de Vino de Pago**: Arínzano, Otazu e Irache. Pertenece además a la **D. O. Cava** y cuenta con dos **IGP de Vino de la Tierra**: 3 Riberas y Ribera del Queiles.

Entre las tradiciones culinarias de San Fermín destaca el **“almuercico”** del día 6 de julio, justo antes del chupinazo. Es costumbre juntarse con familia y amigos para almorzar durante todas las fiestas para tener energía para la jornada de celebración. También son costumbres arraigadas desayunar **churros con chocolate** y llevar una buena y contundente **merienda** a los toros.

El chupinazo es un momento de gran intensidad que da comienzo a una de las fiestas más internacionales y reconocidas. Los Sanfermines hay que vivirlos al menos una vez en la vida.