

# Arabako Errioxako sarea: hurbilpen e(t)nologikoa

*Josu Ozaita Azpiroz*

*Edurne Urrestarazu Garcia*

*Antropologoak. 2016ko Barandiaran Bekaren irabazleak*

## Laburpena

Ardoa ez da soilik ardoa. Konplexutasun horren azterketa da honakoa. E(t)nologia-tik buruturiko lana da aurkeztutakoa, antropologiak ardoaren munduan ere zeresana duela erakusten duena, ekarpen desberdinak mahai gaineratuz. Arabako Errioxako eskualdean ardoa da protagonista nagusia, baina ez dago bakarrik; mahastizain eta ardogileez gain, bere inguruko zenbait agente ikusten laguntzen digu ikerketak. Mendiak, mahastiak, teknologia, klima, kultura eta historiak elkarloturik daude lurralde honetan, eta guztiek dute eragina ardoarengan, eta eragina jasotzen dute ardoarengandik. Elkarrekintzaz osatutako eskualdea da eta elementu horiei atentziora jartzean, poliki-poliki enokultura adierazten duen sarea bisibilizatu dezakegu. Helburua, sare hori osatzen duten elementuetan barneratzea da, ikuspegi zabal horretatik hausnarketa desberdinak burutuz.

**Gako-hitzak:** Arabako Errioxa, ardoa, sarea, enokultura.

*Jasotze data: 2018ko ekainaren 8an.*

*Onartze data: 2018ko ekainaren 14an.*

## Abstract

The wine is much more complex than just wine, and it is our aim to deal with this complexity. The presented article is an anthropological research conducted through oenology, but specially basing on ethnology. The wine is the main character in Rioja Alavesa, but it is not alone; besides viticulturists and wine producers, the research helps to point out different agents that are surrounding the wine. Mountains, vineyards, technology, climate, culture and history are intertwined in this region, and all of them have an effect on the wine, as well as they are affected by the wine. By giving space to those elements, a net showing the enoculture of the region will be visible. The aim is to deepen into the elements that create the net, and this way, reflect upon the wide perspective.

**Keywords:** Rioja Alavesa, wine, net, enoculture.

“Arabako Mahastiak/ Viñedos de Álava” jatorri izendapenaren prozesua hasi zuten ABRAko (Asociación de Bodegas de Rioja Alavesa) 116 kideren barruko 42 upategik 2016ko udan. Gainerakoek sor marka berriari ekiteko prest agertu ez baziren ere, onarpena eman zieten hala egin nahi zuten horiei. “Baina zergatik atera nahi dute mundu osoan ezaguna den “Rioja” jatorri izendapen ospetsutik?”, “Nor dira halakorik egitera ausartu diren hauek eta zer da aldarrikatu nahi dutena?”, erantzunak baino galderak sortu zitzaigun antropologo moduan eta José Miguel de Barandiaran Fundazioaren bekari esker bertaratzeko aukera izan dugu urte eta erdiz. Lurralde berezi honetako alor desberdinetan aritu gara landa lanean, gai bat ukitzearekin, beste batera eramaten gintuelako aurrekoak. Enologiari garrantzirik kendu gabe, oinarria etnologian jarrita ekin diogu ikerketari.

Duela 8.000 urte inguru hasi ziren mahatsetatik ateratako zukua etxekotzen; zuku hura hartzituta ardoa deskubritu zutenean. Berezia da ardoa, bere baitan dituen balore multzoak ez ditu beste inongo produktuk barnebiltzen Vicente Elías-en ustez (Elías, 2008: 138). Elikagai soil izatetik plazer bide izatera igaro da urteen poderioz, eta hala, bere baitako kontzeptualizazio berria sortu da (Puig, 2007). Jesús Contreras-en (2005) iritziz, konplexua eta multidimentsionala da ardoa, gure historia eta kulturatik banaezina, paisaian (mahastiak), arkitekturan (upategiak), artean, ezagutzan, hizkuntzan, tradizio, jai eta harremanetan, honenbestez gizartean bertan, arrastoa uzten duena. Plazer emaile izateaz gain, ezagutzaren iturri dela gaineratzen du Fischler-ek (1990). Hainbat erlijio eta mitoetan garrantzia handiko edaria da, besteak beste, kristautasunean Jesusen odola balitz hartzen dute, eta Leonardo Da Vinci-k esan zuenez gorputzean barneratu daitekeen artelan bakarra da. Ardoaren konplexutasunari tentuz heldu behar zaio, baina behar bezala eginez gero, gordetzen dituen osasun, politika, erlijio, genero, identitate eta ideologia gaiak antzeman ahalko ditugu.

11.509 biztanle ditu Arabako Errioxak, 13.200 mahasti hektarea, 353 upategi baino gehiago eta 2.574 nekazari<sup>1</sup>. Datuek gure susmoa baieztatzen; ardoak presentzia handia duen lurraldean kokatu dugu gure ikerketa. Familia bereko belaunaldiak batu edo baldintzatzen ditu lurretik ateratako produktuak, bizirik dagoena eta errepika ezina den ardoak. Bertan, “seme” bezala definitu digute ardoa hainbatek, errespetua izan behar zaion “lagun ona” beste batzuk, “harremanetarako tresna” askok, baina ia denek bizitzeko estilo bat eta bizitza ulertzeko modu bat dela esan digute, “dena da ardoa”. Esanahi sare konplexua da, tradizioa eta mundu globalizatua barnebiltzen dituen.

1 Errioxako Kontseilu Erregulatzaila (2017): *Estadísticas 2017 El Rioja en cifras*, Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja, Logroño: [https://es.riojawine.com/multimedia/files/publicaciones/ESTADISTICAS\\_Rioja\\_2017.pdf](https://es.riojawine.com/multimedia/files/publicaciones/ESTADISTICAS_Rioja_2017.pdf).

Elikagaiak enbaxadore (Durhart, 2008), totem (Gracia, 2002) edota ikur (Álvarez & Medina, 2008) izan daitezke eta Arabako Errioxan paper hori ardoak hartzen du. Mauss-en terminologia erabiliz, “izate sozial erabatekoa” da ardoa bertan. Elementu ekonomiko eta ondare izateaz gain, eskualdea bera definitu eta bertako kultura osatzen duen elementua da ardoa eskualdean, enokultura kontzeptua osatuz, Ruth Marañon (2017) oiondarrak bere tesian adierazten duen bezala. Egunerokotasuneko elementu da, harremanetarako gai eta pizgarri, jai garrantzitsuenen aktore, bertako dantzen inspirazio eta turismoaren zentro. Alor ezberdinetan nabari da bere arrastoa.

Momentu historiko edo berezi horretan bertan egon nahi izatetik, ardoak dimentsio berezia hartzen duen eskualdea ezagutu dugu, eta “Arabako Mahastiak” prozesuak atea ireki digu gai zabalagoak barnebiltzen dituen ardoaren inguruko enokulturara iristeko. Hori aztertzeak lagundu baitiezaguke denominazio berri bat ateratzeko arrazoiak ulertzen. Etnografia bidelagun, Arabako Errioxako enokultura deskribatuko dugu ardoak, urtean zeharreko ekimen berezi eta egunerokotasun arruntean, duen agentzia azaltzeko. Izan ere, antropologian indartsu datozen teoriari helduta, giro ontologikoan oinarritu nahi izan dugu ikerketa garatzeko. Pertsonak ez diren elementuei fokua jarri diegu, ez guk hala nahi izan dugulako, hala azaldu direlako baizik, eta hortaz, osatutako sare horretan presentzia handia izan dute besteak beste, mendilerroak, klimak, teknologiak eta zentzumenek.

## **1. MONOLABORANTZATIK EKONOMIA DIBERTSIFIKATURA**

Arabako Errioxan barneratzea mahastiz osatutako itsaso batean igeri egitea bezalakoa da: mahastiak eskuinetara, ezkerretara, aurrean eta atzean. Ez da hori XX. mende erdialdean zegoen paisaia, garai hartan zerealetarako zelaiak, artzaintza, baratzeak eta olibondoak gehiago ikusten baitziren. Monolaborantzak izan ditzakeen arriskuez jakitun erabaki dute eskualdean klimak eta lurra ahalbidetzen dieten leku horietan mahastiak landatzea. Horrek esan nahi du, fruituarekiko dependentzia oso altua dela, eta ardoa ondo badoa, Arabako Errioxa ere hala joango dela, baina ardoa ez badoa ondo, Arabako Errioxa ere ez.

Dena den, ardogintzak ere eboluzioa jasan du, eta lehen mahatsak jaso eta ardoa egitea nahikoa bazen ere, gaur egun, ogibideak lan banaketa zabalagoa jasotzen du. Etiketak egiteko diseinatzaile grafikoak behar dituzte, museoak dituzten lekuetan gidak, komertzialak eta enologoak. Hala, garai batean pentsa ezin zitezkeen lanbide berriak sortu ditu ardoak. Lehen sektoreko lanbide batek hirugarren sektorearekin elkarlanean, aukera berriak ireki dituzte ekonomia dibertsifikatuz.

Turismoaz elikatuz joan da ardogintzaren garapena, turismoa bertako produktua promozionatzeko lantresna garrantzitsua dela konturatu baitira. Marqués de Riscak Ghery-ren bidez jasandako transformazioak mugarrira suposatu zuen eskualdean, Euskal Herriko mapan ikusmiran jarri baitzuen upategia. Beranduago etorri ziren YSIOS upategia eta baita Guardia Espainiako herririk politena adierazten duen aitoren plaka ere. Ohikoa bihurtu da azken herri honetan ingelesa entzutea kaleetan, mugikorrarekin argazkiak ateratzea eguneroko paisaietan... eta pixkanaka, eskaintza zabaltzen ari da. Turismo bulegoak daude, dendak, tabernak eta upategiak elkar-tzen dituen “Ardoaren ibilbidea”, eta hurrengo urtean, 2019an, enoturismoaren foro mundiala ospatuko da Gasteizen. Turismoak identitatean eragin du, eta autoestimua ekarri; leku berezian bizi direla konturatu, eta eskualdearen ikusgarritasuna nola landu dezaketen pentsatzen hasi dira. Hala, identitate lokala elikatu bitartean, turismoak ardoaren promozioari lagunduko dio (Rojas, 2008: 175).

Horrek guztiak turismoaren gorakada ekarri du, eta turismo hori kudeatzeko lan berriak sortu ditu. Horregatik, upategi handi xamarrek diren ia denek sortu dute museo modukoa beraien upategian, museorik handiena upategia bera dela konturatu gabe, eta beraien diru-sarrerak beste modu batez jasotzeari ekin diote. Turismoa, honenbestez, oso interesgarria da eskualdea ezagutzera eman, enokulturara gerturatu, eta bertako produktuei balorea emateko.

Mundu zabaleko turistak ikusi daitezke hortaz, Arabako Errioxan. Luxuzko hotelak eraikitzen ari dira eta turistentzako zerbitzuen eskaintza geroz eta handiagoa da. Euskadiko turismoak ere, Bilboko Guggenheim eta Donostiako Kontxaren pare jarri ditu Arabako Errioxako mahastiak. Baina orain arte turismoak konnotazio positiboak izan baditu ere, garrantzitsua da bere konplexutasunean arreta jartzea. Turismoak arriskuak ditu, baina baita aukerak ere. Hausnarketa eskatzen du turismo kudeaketa egoki batek, eta baita esku-hartzea burutzea, turismoa norentzat, nolakoa eta nork irabazten duen jakiteko. Azkenengo urteetako esperientziak Arabako Errioxak aukera handiak dituela demostratu du, baina agian, orain gelditu eta etorkizuna irudikatzea dagokio.

## 2. ENOKULTURAREN FESTAK ETA JAIK

Ardoa eta jaia askotan doaz batera, eta gure gizartean zaila da ardorik ez dagoen ospakizunean pentsatzea, nahiz eta gure gizarteko hainbat pertsonak ez edan alkoholik (musulman sinestun askok, esaterako). Nahiko orokortua da edozein momentu berezi ardoarekin lotzeko ideia: jaiotzetan, urtebetetzeetan eta ezkontzetan egoten da, baina baita heriotzan ere. Ardoak edozein otordu berezi egiteko balio dezake, eta bestetik, hainbat mahaletan eguneroko edaria izan daiteke. Lagun ona edo etsairik handiena

izan daiteke, plazera edo amesgaizto. Eta goiz edo berandu deskubritu, ardoa bizitzako uneen parte da, orokorrean.

Enologo, ardogile edo sommelierrek ofizio dutena, kontsumitzaileek denbora libre edo aisiari loturiko momentuetan dastatzen dute. Gizartean aldaketak izan dira denbora gutxian, generoaren ikuspegitik, kontsumo mota eta ohiturei lotuta asko. Lehen txikiteoak bazuen presentzia, orain “pote batzuk hartzea” da protagonista. Kontuan izan, txikiteoa gizonetzkoen kontua zela soilik, eta duela gutxira arte, gaizki ikusia zegoela emakumeak tabernetan sartzea. Ardoa aztertuta, Arabako Errioxa ezagutu daiteke, eta bertako jaiak ikertuta, ñabardura zehatzagoetara gerturatu. Jaiak gizartearen balioak agertzen dituzte, eta aukera ona dira bertako gizartea ezagutzeko: “Gizartearen egunerokotasuneko gauzak ikusi daitezke, izan ere, jai eta errituetan borborka eta pil-pilean agertzen dira gizarteko hainbat errealitate” Aitzpea Leizaolaren<sup>2</sup> hitzetan. Jaiak komunitatez hitz egiten dute eta euren burua inoiz baino modu gardenagoan erakusten dute. Miren Guillók dio, festetan komunitateak, identitateak, aldarrikapenak, eta gorpuztak daudela dantzan (Guilló, 2016: 28).

Arabako Errioxako jai asko ardoarekin lotuta daude: batetik, ardoa beti hor egoten delako, zeharka bada ere, eta bestetik, festa edo erritu asko ardoarekin zuzenki lotuta daudelako. “Eskertze eguna” ospatzen dute hainbat herritan, uzta jaso dutela ospatzen dute herritarrekin, baina nagusitzen den festa mahats-bilketarena da zalan-tzarik gabe. Urtero eskualdeko, eta baita beste leku batzuetako milaka lagun biltzen dituen Arabako Errioxako jairik garrantzitsuena da. Irailean izaten da, eta festaren kokalekua herriz herri txandatzen dute urtez urte, eta ardoari, baina, batez ere, Arabako Errioxako ardoari gorazarre egiteko erritualean bilakatu da. Enokulturaren adierazle garbia. Egun bakarra hartzen du festak, eta tokatutako herri horretan eskualdeko herri bakoitzeko ardoak bilduko dituen postuak jartzen dira. Ikurrinak ikur, Errioxako sor markatik bereizteko eta eskualdeko batasuna indartzeko balio du jaiak, eta herri bakoitzeko haurrek, “etorkizuneko” ardogileek, mahatsak eraman, guztiak batu eta mahats zapaltzeari ekiten diote. Zapalketa horretatik ateratako zukua dastatzera gonbidatzen dituzte bertakoak gero. Ez al du ardoak bat egiten? Leku beretik ateratako zukua edateak gorpuzten ditu bertakoak, denok bat eginda, elizako errituala bailitzan kasik. Ezin inork ardoari itzal egin egun horretan. Topa egin eta datorren egunetarako mahats bilketa hoberena izan dadila auguratzen diote elkarri. Segidan, eguerdiko ofizialtasunak, arratsaldeko “orgia” giroari ematen dio bide, ardoak dituen eraginaren erakusgarri. Arabako errioxar guztiak biltzen dituen festa nagusia da, egunkarian ondo gordeta jasotzen duten eguna.

2 EHU-ko Antropologia masterreko “kultura ondare/espektakulu bihurtzea” klaseko aurkezpenean. 2015-2016 ikasturtea.

### 3. HARREMANAK ARDOAREKIN

Ardoa berezia ere bada, estimulatzailea den neurrian. Ardoa edateak gure gorputzean eragiten du, eta harreman sozialak bestelako modu batean bizitzera bidera dezake: edozein hizketaldi piztu, bidezidorretik hizketagaiaren sakontasunean sartu eta “politikoki zuzena denetik” haragoko ertzeetan barneratu gaitzake. Neurri gabeko eztabaiden pizgarri edo bakardadeko lagun mina izan badaiteke ere, ardoa normalean jendez inguratuta, tertulian kontsumitzen da; soziala da bere erabilpena, hortaz. Baina ez da hau ardoak sortzen duen harreman mota bakarra.

Arabako Errioxan nekazaritza da ofizio nagusi, mahastizaintzari eta ardogintzari lotua, batez ere. Baina eskualdea txikia eta mugatua bada ere, askotan hauek izaten dituzten harremanez ahazten gara, mendiez eta errekez bestalde dituzten harremanez. Ardogileak bere produktua saltzen jakin behar du, eta hori bide, ohiko bidaiak izaten ditu aldameneko Gipuzkoa, Bizkaia edo Logroño ingurura ardo banatzeko egindakoak. Bestalde, ardo saltzen Europa eta munduko herrialde ugari ezagutu dituenak ere badaude, bai eta munduko herrialde horietako asko beraien upategian jaso dituztenak, hortaz, muga geografiko horiek segituan hautsi ditzake ardoak. Arabako Errioxan bezeroak “lagun” bilakatzen omen dira, salerosketa komertzialetik harago, harreman estu eta intimoa sortzen delako, askotan, ardo tarteko. Nekazari modernoak dira, bidaiatu egiten dute eta sare sozialetan beraien eguneroko lan arruntak publikatzen dituzte, mahatsa nola jaso, zein ferietan izan diren edo upategian nor jaso duten adierazteko. Beste hainbat nekazari esparrutan pentsaezin dirudien harreman-sarea sortzeko gaitasuna du ardoak.

Bestetik, etxe barruko familia kideen artean lotura bereziak sortzen dira. Mahatsa urtero jasotzen den uzta da, baina bere proiektzioa edo landaketa urte askotara begira gauzatzen da. Alegia, mahastiak orain landatzen dabilen nekazariak badaki 15 urte beharko dituela landareak mahats kantitate ugari emateko, eta mahatsen kalitate bikaina eskuratzeko 30 urte. Honek lotu egiten ditu nekazari horren ametsa eta datorren belaunaldietan jarriko dituen espektatibak, egunen batean semeak edo alabak mahasti horiei segida emango dienaren esperantzan. Izan ere, gaurko ametsak eta ilusioak hurrengo hamarkadetan gauzatu daitezke: baina gaurko erabakiek hurrengo belaunaldia baldintzatu dezake.

Ametsaren parte bilakatu eta proiektua bere egin dezake hurrengo belaunaldiak, edota kate bilakatu daiteke duela urte batzuetako bere aurreko belaunaldien erabakia. Tentsio eta ezinegonak sortzen ditu upategiaren jarraipenak, presioa sumatzen delarik oinordekotzan. Aitonaren izena aitak hartu, eta honek semeari ematea ohikoa den eskualdean, jarraipenak du garrantzia, eta pertsona hiltzen bada ere, bere izena duen ondorengoak jarraituko du proiektua. Ardoaren sustraiak luzeak dira, urte luzetarako perspektiba izatea eragiten dutenak. Denboraren nozioa oso luzea izan daiteke Arabako Errioxan.

#### 4. PAISAIAREN EMOZIOAK ETA KANTABRIA EDO TOLOÑO MENDILERROAREN INDARRA<sup>3</sup>

Hainbeste urteetan mahastiekin lan egiten ibili eta gero, ezin jubilatuta dabilzan adineko ugari ezagutu ditugu. Jaten eman dieten ingurunea maite dute eta mahasti artetik oinez ibili ezin duten egunean hilko direla esan digute askok. Urte luzez egon dira mahastiekin kontaktuan, eta ezin utzi, mahastietara egunero joateak ematen die-lako halako sosegua, patxada. Hura da beraien lorategia. Mahastia uztea, askorentzat, heriotza soziala litzateke. Euren pentsio txikiak duintzeaz gain, orain upategiko kargua duten seme-alabei lagundu diezaieketela sentitzen dute hala, ahal duten hori egiten dute esperientziari esker ikasitako jakituria aplikatuta, eta garai batean beraien aitona edo aitak mahasti horiek landu zituelako, beraiekin gertuago sentitzen laguntzen die. Mahastiek asko suposatzen dute hauentzako, eta naturak bizirik dirauen bitartean sentitzen dira bizirik beraiek ere.

Naturarekiko lotura dute klimaren menpe bizi diren lurraldean. Zerura begira igarotzen dituzte urteko egun guztiak; eguraldiari adi. Ez dago besterik. Laino lodiak gerturatu eta, Lantziegoko emakume batek esaten zigun moduan halako beldurra sentitzen da lurralde honetan: “Por favor, por favor, no caigas piedra, por favor, no caigas piedra”. Euria, udako ekaitzak, harria, izotza... etsai handiak dituzte, badakite egun bakar bateko prezipitazioek urte guztiko lana aurretik eraman dezaketela, eta horrek etsipen handia sorrarazten die. Honenbestez, ez da harritzekoa jendearen arteko elkarrizketa gehienak eguraldiarekin hastea, kezkak sortu eta emozio ugari eragiten baititu. Gabi Frías del Valek mahastiekin izandako bizipenak gogora ekartzen ditu: “Te cae una tormenta de piedra y te dan ganas de llorar, pensando en... no sólo lo que se ha arruinado, sino ver el viñedo de la manera que se ha quedado. No sólo la ruina económica. También, es ver el desastre...”. Kalkulagailuak erakusten dituen kalteez gain, kalte psikologiko edo emozionala dago. Urte guztiko lanaren zati handi bat dago mahastian, eta minutu gutxitan pikutara joan daiteke dena.

Lan asko eskatzen dute mahastiek eta emozioak astintzen dituzte egoera onean ez daudela ikusi bakoitzean. Arabako Errioxan mahastiak gidatzeko bi modu bereizten dira: baso moduan bata eta parral forman bestea. Basoan mahatsondo bakoitza bakarka dago landatuta eta parralean alanbrezko ilarak egiten dira, bakoitzaren adarrak besteenarekin lotuz. Ezin izan dugu teknikoki lan egiterakoan mahats eta mahastizainei nola eragin diezaioketen sakon aztertu, baina batak nahiz besteak sortu ditzaketen bes-telako eraginetan arreta jarri dugu. Izan ere, bata edo bestea izan, bi paisaia desberdin osatzen dituzte. Upategietako sare sozialetan basoan dauden mahasti zaharren irudiak

3 Ofizialki Toloño izena badu ere, bertako askok Sierra Cantabria edo Kantabriako mendilerroa bezala definitu digute elkarrizketetan.

erakusten dira batik bat; eta eskala makrogoan, eskualdea ordezkatzan duten argazkietan, diskurtso eta bereizgarritasunetan adierazten duten baso erako mahatsondo zaharrek dira ikur. Arabako Errioxaren “esentzia” bertan dagoela esaten bada ere, Nekazari-tza sailak eman dizkigun datuen arabera, Arabako Errioxan 2017an 7.147,17 hektarea basotan landatuta zeuden, eta 6.053,09 hektarea parral modura. Honenbestez, paisaia eraldatzen ari dela ikusi dezakegu, nahiz eta imajinarioan oraindik basozkoak izan mahastiak. Hor jartzen da azpimarra, baso formakoek bestelako estetika dutelako eta emozioak sortzen dituelako. Lurretik enbor txiki bakartiak ateratzen dira, bakarrak eta desberdinak. Parral modukoek aldiz, paisaia homogeneoa sortzen dute: mahats ilarak, eta ilara horietan diluitzen dira mahatsondoak.

Fernando Molinero paisajistak esan zuen bere aitona mahastiekin hitz egiten zuela: “cada cepa tenía casi nombres y apellidos”. Mahatsondo bakoitza bakarra da, desberdina, ia pertsonen tankeran. Basozko mahastietan mahatsa biltzea zailagoa izan daiteke batzuen ustez, baina mahatsondo bakoitzari mahatsak hartzen dizkiozula sentitzen duzu, harreman intimoagoa sortuz. Ildo honetatik, turismoarentzat eta UNESCOko paisaiaren ondareko aitortza lortzeko, garrantzitsua iruditzen zaigu honen inguruko hausnarketa burutzea.

Lotura eta emozioak sortzen ditu mahastiak. Naturan bizitzeko pribilegioa sentitzen dute askok, bakea eta bizi-kalitatea eskutik emanda ikusten dutelarik. Negu edo uda, goiz edo arratsalde, aldatu egiten dira kolore, itzal eta argiak. Begiak dirdirka ikusi dizkiegu nekazariei beraien hitz egitean, ahotsaren goxotasuna sumatu ahoan. Egunero aldatzen ari den mihisea da Arabako Errioxa, mahastiek beraien zikloa dutelako, eta paisaia beti izaten da desberdina. Atzean berriz, eskualdearen bizkarra den mendia firme ageri da, indartsu.

Toloño edo Kantabria deitu, Arabako Errioxako protagonista nagusienetako bat da, bataz beste, 1.300 metroko garaiera duen zerra. Kasik jainko edo jainkosa baten pare dute askok, eta batzuetan bere magalean etzaten den guztia mendilerroaren goraiatzea dela dirudi. Ez da edozein mendi ikusgarri, ez da estetika soilik, eskualdea eraikitzen duen mendia da, bertako ardoen bereizgarri eta eragile. Askorentzat etxearen sinonimo da mendia, kanpotik eskualdean sartzeko ongi etorria. Ebrorekin batera Arabako Errioxa irla bilakatzen du mendiak, baina batez ere bertako ardogintzan du parte-hartzen. Batzuk, “dena” dela diote, mendi hori dela beraien ardo eta eskualdea.

Bertakoak ez garenontzat txapela sortzen ikustea ohituta ez gauden ikuskizuna da, eta behin baino gehiagotan liluratu gara, udako arratsalde batean, lainoa poliki-poliki mendilerrotik maldan beheraka mugitzen ikustean. Hitz ugari aurkitu ditugu fenomeno hau deskribatzeko: “efecto full”, “nube de regañón”, “cierzo”, “efecto bollo”, “txapela”... *El viento foehn* edo *föhn* bezala ezagutzen da fenomeno hau zientifikoki eta haize hotza beroarekin elkartzean gertatzen da malkordun mendietan. Lurrera inoiz



iristen ez den ur-jauzia bezala ezagutzen dute askok eskualdean. Mendate guztia estaltzen duen olatuan bihurtzen dira nora-ezean dabiltzala diruditen lainoak; iparraldeko aurora borealak bailiran, bertako fenomeno naturala ikustearen satisfazio sentimentua sortzen du. Eta ez gara bakarrak.

Irati Amondarain Gipuzkoako enologoa da eta aho bete hortz geratzen da Arabako Errioxara joan eta txapela ikusten duen bakoitzean. Hainbeste upategik beraien narrazioetan erabiltzen duten mikroklimaren diskurtsoa egiazkoa dela sentitzen du, bere begiekin ikusten baitu lainoek mendikatea besarkatzen dutela. Erreala da, espetakulua, ardoak transmititzen duen mikroklima berezia, eta begi hutsez ikusi daiteke Arabako Errioxako ardo hauek egitean ere, mendiak baduela zeresana.

## 5. IDENTITATEEN ELKAR ERAGITEAK

Eskualdeko ikur nagusia da ardoa eta eragina du Arabako Errioxarren identitateetan. Elkar elikatzen direla esan daiteke, batzuk ardoa egiten dutelako ezaugarri jakin batzuen pean, eta besteak ardogilea ordezkatzeko duelako. Norberaren marka duenak, eta merkatuan ondo kokatua, halako errespetu edo prestigioa lortu dezake ardoaren bidez: “Ni (botilaren izena) ardo hau naiz”. Eta halako ardo desberdinek eskualdeari ematen diote identitatea: “Gu Arabako Errioxako ardo gara”.

Baina “gurea” definitzen dugun orduko bereizten dugu besteenarekin, eta batez ere, azkeneko urteetan hori egiteko beharra dutela sumatu dugu. “Rioja” ardoaren baitan dauden eskualdeek beren ardoa defendatzen dute, halako bigarren patrimonializazio prozesuak sortuz. Desberdintzean jartzen da azpimarra gaur egungo elikagaien munduan. Globalizazioak lokala jango zuenaren ustea zegoen, baina harreman konplexuak agertu dira; globalizazioaren eraginaren aurrean, lokalak garrantzia eta indarra hartu baitu (Giglia, 2012: 147). Elikagaietan ere, produktu lokaletan jarri da azpimarra, panorama globalean, diferentziazio estrategiak azken urteotako praktikak bilakatuz (Aguilar & besteak, 2014: 5350). “Rioja”ren barneko upategi desberdinetan, “Rioja Baja” bereizgarri ikusi daiteke batzuetan, Haroko upategiak “Bodegas de la Estación” izendapena indartzen ari dira eta La Rioja-k “Rioja” marka erabiltzen du; Arabako Errioxakoek beren ardoak desberdintzen dituzte ere, “Rioja Alavesa” jarrita. Baina bereizketa nahi baino ezkutatuago egiten delako kexu dira. Hala, Euskadi-La Rioja markatzen den muga honetan, identitateak erabateko mugimenduan daude. 1970 eta 1980 hamarkadetan, “Rioja” aterkiaren baitan etiketa propioarekin upategi asko hasi ardoak ekoizten hasi zirenean, “Rioja” izenak zuen azpimarra, eta honek Nafarroa, orduko Provincia de Logroño eta Arabako zati batzuek eraturiko eskualdea indartzen zuen. Segidan ordea, Provincia de Logroño zen hura “La Rioja” izeneko probintzian bilakatu zen, izendapenaren esentzia handia berarekin eramanez eta horrek Arabako

Errioxako eskualdearen identitatearekiko bereizketan eragin zuen. Hau, eta ardo konpainia handiak “Rioja” jatorri izendapenean sartu direla kontuan izanda, “Arabako Errioxako ardoak” izena indartu nahi izan dute bestelako eredu eta desberdintasun batzuetan azpimarra jarritz eta identitateetan eraginez. Identitateak konplexuak dira eta erabateko mugimenduan daude. Fredrick Barth-ek dion moduan: “Los rasgos que son tomados en cuenta no son la suma de diferencias “objetivas”, sino solamente aquellas que los actores mismos consideran significantes” (Barth, 1976: 15).

Antropologia klasikoan taldea elementu bakar bezala definitu izan badute ere, “talde bat, identitate bat” esaldia erabiliz, egun, jakin badakigu taldeak konplexutasun ugari gorde ditzakeela. Stuart Hall-en ustez, teoria postmodernismoak aurrekoari buelta eman dio, eta subjektuak momentu ezberdinetan identitate desberdinak ditu, zeinetan ez dagoen “ni” koherenterik. Identitate bakarra, osoa, ziurra eta zentzuduna fantasia hutsa da (Hall, 2003). Eta mugaren dantzan, identitateen konplexutasun eta aniztasuna topatu dugu.

## 6. “ARABAKO MAHASTIAK/ VIÑEDOS DE ÁLAVA” ULERTZEN

Arrazoi identitarioengatik bereizi nahi dutela diote “Rioja” banatzearen aurka daudenak. Sinplistegia eta azalekoa da, jendearen ogibidea eta eskualde oso baten etorkizuna jokoan jartzen duen erabakia, argudio bakarrera murriztea. Gai konplexua da, tentuz eta errespetuz hartu beharrekoa, eta hausnarketa sakonak eskatzen dituena. Azken urteotan, “Rioja” jatorri izendapenarekiko urruntzea eta haserrea handituz joan dira ardogile askoren bizipenetan, are eta gehiago, beraienak bezalako upategi txikiak ixten ari direla ikustean. Ez dira “Rioja” proiektuaren parte sentitzen, eta laguntzen duen elkarte bano, trabak eta oztopoak jartzen dizkieten erakundea dela sentitzen dute. Arau zorrotz eta burokrazia pisutsuez gain, eredu talka dago 110 kilometro luze eta 64.000 hektarea barnebiltzen dituen Errioxa denominazioko espazioan. Ardoa egiten duten upategi konpainia handiak daude (denominazioaren barruan diren 501 upategietatik, 14 upategik jada 5 milioi litro baino gehiago ekoizten ditu bakoitzak, markaren barruan saltzen duten ekoizpen osoaren erdia), eta upategi txikien interesak (ABRAko upategiek batzaz beste 40.000 litro ardo ekoizten dituzte) elkarren parean jartzen dituzte. 2017. urtean lortu badute ere eskualdea edo herriaren izena letra handiz botilan jartzeko aukera, urte askotan izandako borroka izan da, oraindik ere guztiak gustura jarri ez dituena. “Rioja” aterki handiaren pean, “Rioja ardoa” zegoen, halako homogeneizazioa irudikatuz, eta barneko konplexutasunei eta informazio zehatzagoari ateak itxiz. Upategi desberdinak daude; errealitate anitzak; lana egiteko modu ugari: ardo desberdinak. “Rioja ardoa” bakar bezala ikusi daiteke kanpotik, eta ardo desberdin horiek “Rioja” izenarekin diluitu.

Eredu talka horretan, kantitatea produzitu eta merkatal sare mundialean ardoa kokatzea dute konpainia handiek nahia. Upategi txikiek aldiz, kalitatean jartzen dute azpimarra, aparteko produktuen bilaketan eta bestelako lan egiteko eta bizitzeko moduen aldarrikapenean. Mahasti hektareatan gehiago hazi ezin duen eskualdea da Arabako Errioxa, jada gehiena mahatsondoz beterik dagoelako. Inguruko zonaldeetan eta mundu zabalean mahasti gehiago nola landatzen dituzten ikusten dute, eta beraien bizimodua nola gogortzen ari den sentitzen. Testuinguru honetan jarri da mahai gainean jatorri izendapenaren proiektua. Desberdintasunean oinarritzea da mundu mailako hainbat produkturen estrategia, eta Arabako ardoek ere, hori egiten dute, euren ezaugarri desberdinak erakutsiz. Beraien lur “pobrea” ardoa egiteko aproposena dela diote, eta klima berezia dute, Kantabria edo Toloñoko mendilerroaren lainozko txapelaren ikuskizunak tarteka erakusten duen moduan. Partzela txikietan banatutako mahastiez gain, familiako upategiak dira gehienak, belaunaldiz-belaunaldi ezagutza transmititzen dutenak. Azken finean, aipatu dugun enokultura hori aldarrikatu eta beren ardoei balio hori eman nahi diete, eta honetarako, zenbaitzuk jatorri izendapen propioa beste biderik ez dute ikusten.

“Biziraupena” aipatu digute, bizi kalitatea duen eta bertako gazteentzako bertan bizi proiektua garatzea erakargarria den eskualdea nahi dute. Dituzten ardo bereziei balioa ematea bertan, Euskal Herrian bertako ardo sentitzea, eta baita mundu zabalean ere eskualde honetako ardoak ezagun egitea. Ez da proiektu erreza, sortzen du halako ziurgabetasuna. Honekin batera, beldurak kontatu dizkigute, batzuei “Riojak” ematen dien ziurtasunaren aurrean pausoa ez emateko nahia. Nekea ere bai, beti borrokan sentitzen diren bizimoduetan. Baina ilusioa ere sentitu dugu hainbaten hizketaldi eta aurpegietan, zerbait berria eraikitzen hasteko gogoz. Upategi txiki askok lortu dituzten arrakasta eta lorpenak, talde moduan ere lortu nahi dituzte, euren produktu desberdin horiek, eskualde berezi baten markarekin zabaltzeko. Ardoaz gain, Arabako Errioxa dute askok buruan, eta zentzu horretan kokatzen dute proiektua. Proiektua babesten duten askok, paisaia, turismoa, herrien bizitza eta eskualdearen garapenari eragin die-zaiokeela jartzen dute aldarri. Ez da honenbestez, identitate kontua soilik.

Sortu daiteke, baina bere garapena nolakoa izango den inork ez daki. Eta hor dago gakoa. Autoantolaketa bidez eta amankomunean garatzea eskatzen du proiektuak. Erabiltzaile desberdinak proiektuaren eztabaidan barneratzea, dibertsifikazio ekonomikoa ekarri dezakeen eta zuzenki eragiten dion turismoa gehitzea, eta baita herrien etorkizunak kezkatzen dituen herritarrak ere. Bi marka elkarbizitzen egon daitezke lurralde txiki honetan, “Rioja” eta “Arabako Mahastiak”, eta bertako upategiei dagokie ahalik eta ondoen kudeatzea egoera, eskualde “harrotasuna” eta kohesio soziala ez zapuzteko. Momentu historiko baten aurrean gaude, garai interesgarriak bizitzeko aukera ematen dutenak.

## 7. ENOKULTURAREN DASTAKETA

Iritsi gara amaierara eta bada ordua ardo bat dastatzeko. Ardoari zor dioten errespetuaren isla da ardo dastaketa, bestelako harreman bati atea irekitzea, eta berarekin hizketan hastea.

Ardo dastaketek aldaketa garrantzitsua suposatu zuten orduraino zegoen ardoarekiko harremanean. Elikagai bezala ikustetik, plazer bide bezala sentitzera igaroko gara: “el vino es un alimento, una golosina líquida, más que una bebida refrescante y con cualidades nutritivas” (Peynaud & Blouin, 2008: 4). Baina hau ez zen egun batetik bestera gertatu, baizik eta prozesu izan da, oraindik mantentzen dena. Zentzumenen bidez dastatuko dugu hobekien ardoa; dastaketa arretatsua izango da, kontzientea, eta prest egongo gara horren bidez ardoarekin elkarrizketa interesgarri bat sortzeko, azkeneko hau bere egoera gorenean egongo baita, dastatzailea bera emozionatuz (Puig, 2007: 58).

Ikerketa honek zentzumenak esnatu dizkigu, eta gure gorputza mugimenduan jarri du, ardoa tentuz ulertu nahi baitugu. Ondorengoak dastaketak burutzeko proposatzen ditugun hiru modu dira:

- **Dastaketa enologikoa:** Enologian oinarrituriko dastaketa litzateke. 1955an agertu ziren enologoak ofizialki, zeinak ardoaren zaintzaz eta aurkezpenaz arduratzen hasi ziren (Peynaud & Blouin, 2008: 5). Ardoaren intimitatea ezagutzen dute, prozesu guztiaren gainean egoten direlako, eta dastatzea beraien eguneroko lantresna da (ibid). Honetarako atentzioa, memoria, kontzentrazioa, profesionaltasuna eta izpiritu zientifikoa lantzea beharrezkoa da (ibid: 4). Puig-ek dastaketa enologikoaren prozesua zentzumen organoetan dastaketa estimulu desberdinen harrerarekin hasten dela dio (kolore, aroma eta zaporea); estimulazio hau, mekanismo konplexu baten ondorioz, garunera iristen da, pertzepzio bilakatzen da eta deskripzio moduan erantzuna sortzen du, balorazioa: onarpena edo atzera botatzea izango delarik (Puig, 2007: 59). Honenbestez, memoria eta esperientzia ditu oinarrian dastaketa enologikoak (Peynaud & Blouin, 2008: 55), eta ikasi egiten da berau burutzen: “Bastan algunas letras del alfabeto, los sabores y olores elementales, algunas sencillas palabras, la cadena de sabores y aromas –algo de gramática-, la estructura de los vinos y hemos aprendido a hablar del vino como aprendemos a hablar nuestra lengua materna” (ibid.). Nahiz eta dastaketa profesionala izan berez oinarrian, asko zabaldu da lagun arteko praktika gisara; modu ludikoan praktikatzen da geroz eta gehiago, eta ardoen ezagutzaren sinbolo bilakatu da.
- **Dastaketa filosofiko edo hedonista:** Ardoaren bidez galdera edo hausnarketak filosofikoetan barneratzea litzateke. Hedonista ere bai, ur handi horie-

tan gozaten delako. Dani Corman enologo eta ardo saltzaile donostiarrak intelektual edo izpirituala ere deitzen dio. Ardo horrekin pentsatu egiten delako, ardo horren ezaugarri edo egiteko moduak aurkezten dira, eta horien bitartez, mundu ikuspegiak hausnartzen da. Mikel Garaizabal enologo eta ardoaren kultura komunikatzaileak dio, eragina duela ardogilea denean bere filosofia azaltzen ari dena.

Konpainiak, pentsatzeko gogoak eta ardoa bera barneratzeak sortzen dute dastaketa filosofikoa edo hedonista. Puig-ek ere, ardoa edatean ingurunea edo konpainiak garrantzi handia duela dio, ardoaren kontsumoaren erritua bera, ia beti elkarrizketa, konpainia eta mahaira lotua dagoelako: “El mejor vino del mundo tomado en un momento de especial tristeza, en un día gris y en una compañía aburrida y poco amable, siempre tiene un aroma insípido y cierto regusto amargo” (Puig, 2007: 50). Dastaketa mundua ikusteko modu bilakatu daiteke, bizitzako plazer eta arte. Hortaz, gure zentzumenen esku dagoen guztia dastatu dezakegu: arte lanak, objektuak, izakiak, maitasuna, orainaldiko momentua edota bizitzea bera (Peynaud & Blouin, 2008: 3).

- **Dastaketa etnologikoa:** gizartearen bizimodu eta kulturaren deskribapena ardoaren bidez burutzea litzateke dastaketa mota hau. Mikel Garaizabalek dio, ardoen bidez munduko kultura asko ezagutu dituela. Ardoari beste ikuspegi bat ematen dio kulturak, nahiz eta ardoa bera ere kultura horretako parte izan. Ardo hori edatean, bertako ohiturez hitz egiten da, bizimoduaz, erabiltzen diren tresnez, eman diren aldaketa anitzez, lurak zergatik dauden hala banatuta, datu historikoak erabiltzen dira, edota genero desberdintasunez hitz egin daiteke. Ardoa eta etnografia uztartzen dituen dastaketa da berau, beste kulturetan egindako ardo eta etnografiak elkarrizketan jarriz eta alderatuz halako etnologia sortuz. Dani Corman-ek dio, dastaketaren bidez ardo kopa baten atzean dauden historiak entzun daitezkeela. Gabi Frías del Val-ek adibidea jartzen du: “bertako dantzak ere mahastitik abiatzen dira, bertako lanek eragiten dute”. Ardo horren inguruko narrazioak dira dastaketa honen oinarria, Ruth Marañon-ek dioen bezala, “patrimonioak, mikro-errelatoak”.

Dastaketa enologikoa da, profesionala, lanbideari lotua, baina askotan, lan alo- rretik harago joaten da, eta ikus dezakegu ardoaren inguruan halako dastaketa giroa. Dastaketa modu hau da zabalduen, baina ez da bakarra, eta horregatik bereizi nahi izan ditugu hiru ardo dastaketa mota. Landa lanean denek esan digute ardoa desberdin sentitzen dela atzean duen istorioa jakinda eta bere elaborazioan dauden pertsonak ezagututa. Dastaketa enologikoa soilik burututa, munduko ardo guztiak pare jartzen dira, berdin du nola egin den, zein tokitan, nork, zein baldintzetan... Dastaketa etnologikoarekin, informazio guzti hori ezagutu dezakegu, baina Amondarainek dioen

bezala, ezin dugu enologikoak ematen digun informazio hori ahaztu. Dastaketa filosofiko edo hedonistak ardoa bera sartzen du hizketaldian, eta hausnarketei atea zabaldu, baina enologikoa eta etnologikoaren informaziorik gabe, ia umezurtz geratzen da. Gure ustez, hiru dastaketak elkar gurutzatzean, elkar osatzen dute, eta ardoari benetan den hori erakusten laguntzen diote. Hiru dastaketen gehikuntza da erakargarriena, ardoari bestelako dimentsio eta balorea ematen diona, eta ardoa eta lurraldea bera hobekien azaltzen duena.

## 8. ONDORIOAK: SAREA OSATZEN

Aurrekoaren bidez, gure ikerketaren ibilbidean jasotako lagin bat adierazi nahi izan dugu. Arabako Errioxako egungo argazkia osatzea da gure intentzioa, eta hemen, horretarako baliagarriak izan zaizkigun pista batzuk elkarbanatu ditugu. Indar eta potentzialitate handiko eskualdea deskubritu dugu, eta ardoa eskualdeko faktore nagusia izanda, inguruko elementu ezberdinak ardoak blaitzen dituela konturatu gara. Ardogileak izandako bizipen eta diskurtsoen bidez hurreratu gara ardogintzara, baina elkarre-ragile ugari ezagutu ditugu gero. Badakigu Arabako Errioxako ardoa ez litzatekeela dena izango ez balitz bertako kulturarengatik, ez balitz Arabako errioxarengatik, eta ez balitz dituen baliabide geografiko eta klimatikoengatik. Horregatik, agentzia duten aktore ugari ezagutu ditugu, eta denei eman nahi izan diegu tartea azaltzeko, Latourrek aurkezturiko gauzen parlamentura iristeko (1999: 198).

Arabako Errioxako ardogileen eta mahastizainen bizimodua ulertzeko ardoari agentzia eman nahi izan diogu. Mahastiak edo upategia dutenek urte guztian zehar hari begira eta harekin elkarrekintzan aritzen direlako, eta horrelakorik ez dutenek, nahita nahiez ondoko bizilagunekin elkarbizitzen direlako, ardoa bera Arabako errioxarren sare enologikoaren ardatz nagusienetako bat bilakatzen da. Gainera, Arabako Mahastiak izendapena aurrera ateratzekotan, berak zer gordetzen duen jakin nahi izan dugu, zerk egiten duen berezi eta zerk legitimatzen dion indar bereizgarria izatea.

Ardoari buruz zeharka maiz hitz egin da, haren esanahi anbibalenteak landu dira, odolaren irudia, gatazka, lehia, heriotza... (Cirlot, 2016), baina gure ikergaia alor ezberdinetatik ardoa gorpuztu nahi izan dugu, haren propietateak antzeman, materialtasun hori ikusi, entzun eta sentitu (Ingold, 2007). Fenomenologian oinarrituta, materialen ozeanoa proposatzen du Ingoldek, zeinetan gizaki eta objektuak maila berean murgilduta dauden sarea osatuko duten. Arabako Errioxa osatzen duten ozeanoa bilatze aldera, Toloño mendilerroa, mahastiak, traktoreak, lurra, tenperatura, ardoa eta herritarrak aurkituko ditugu, horietako asko mahastizain edo ardogile.

Miller-ek aipatzen du (2005) ikerketa antropologiko egoki bat egiteko lantzen ari garen objektua aitortu eta errespetatu behar dela. Objektu horiek gizartea eraldatzeko duten gaitasuna azpimarratu behar da, modu inplizitu zein esplizituan, “gizakiek egiten dituzten objektuek egiten baitituzte gizakiak”. Antropologia egiteko modu umila da aurkeztu nahi izan duguna, horren soziala izan ordez, ingurunean ditugun objektuak kontuan hartzen dituen.

Atal desberdinak banatu ditugu buruturiko ikerketan, baina atal guztiak elkarloturik daude, eta atal bakoitzean, beste bateko aipuak agertzen dira. Arabako Errioxa eta ardoak ezin dira ikuspegi bakarretik azaldu, beharrezkoa da ertz desberdinetatik aztertu eta barneratzea, horregatik adierazi nahi izan ditugu festak, identitatea, paisaia eta jatorri izendapenaren mugimenduak, besteak beste. Elementu bakoitzak besteekin duen harremana ikusarazteko haril bat hartu eta elkarri botako balio, sarea osatuko lukete elkarren artean, ardotan bustitako sarea, eta Ruth Marañonek deitzen duen enokultura sare horren bidez ikusteko gai izango ginateke. “Arabako Mahastiak / Viñedos de Álava” jatorri izendapenaren prozesua aztertzen hasita, hariei tiraka azaldu zaigu hemen aurkezturiko sare konplexua. Sarea, horixe baita Arabako Errioxa.

Ardoa zer den esplikatzen saiatu gara, eta uste dugu lortu dugula gordetzen dituen hainbat espazio ezberdin azaltzea. Likidoa, materiaduna, eta biziduna. Baina ardoaren hurbiltze horretan konturatu gara ardoa gauza asko dela, bizimoduak azaltzen dituela, mahats motak, familiak, herriak eta kulturak. Horregatik, ardoa ikusi beharrean, ardoak deskubritu ditugu. Eta horretaz jabetuta, munduan ardoak daudela konturatu gara. Arabako Errioxan ez daude bi upategi berdin, eta aniztasun hori da aberastasuna. Upategi txikiek bizi propioa dute, eta bakoitzak dituen istorio, bizipen, jarrera eta ardoek dibertsitatea elikatzen dute, Arabako Errioxari nortasun berezia eta bizia emanez.

## 9. BIBLIOGRAFIA

- Aguilar Criado, Encarnación eta besteak (2014): “La producción de calidad. Nuevas estrategias rurales para nuevos consumidores”, in M. Soronellas, C. Lozano and A. Andreu (ed.), *Prácticas locales y discursos globales sobre ruralidad. Diálogos desde la economía, la ecología y la cultura*. Universitat Rovira i Virgili, Bartzelona, 5349-5365.
- Álvarez, Marcelo eta Medina, Xabier (2008): *Identidades en el plato: el patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*, Icara editorial, Bartzelona.
- Barth, Fredrick, (1976): *Los grupos étnicos y sus fronteras. La organización social de las diferencias culturales*, Fondo de Cultura Económica, Mexico.

- Cirlot, Juan Eduardo (2016): *El diccionario de los Símbolos*, Ediciones Siruela, Madrid.
- Contreras Hernández, Jesús. (2007): “El patrimonio alimentario en el area mediterranea”, in J. Tresserras and X. Medina (ed.), *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo*. Ibertur, Bartzelona, 17-37.
- Durhart, Frédéric (2008): “Ezpeleta y su chile. Patrimonialización, valoración económica y desarrollo local en una comarca del País Vasco francés”, in M. Álvarez and X. Medina (ed.), *Identidades en el plato: el patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*, Icara editorial, Bartzelona, 81-95.
- Elías Pastor, Luís Vicente (2008): “Paisaje del viñedo: patrimonio y recurso”, *PASOS, Revista de turismo y patrimonio cultural*, 6, 137-158.
- Fischler, Claude (1990): *El (h)omnivoros. El gusto, la cocina y el cuerpo*, Anagrama, Bartzelona.
- Giglia Ciotta, Angela (2012): “Sentido de pertenencia y cultura local en la metrópoli global”, in A. Giglia eta A. Signorelli (ed.), *Nuevas topografías de la cultura*, Universidad Autónoma metropolitana, Mexiko, 145-174.
- Gracia Arnaiz, Mabel (2002): *Somos lo que comemos: estudios de Alimentación y Cultura en España*, Ariel, Bartzelona.
- Guilló Arakistain, Miren (2016): *Festak, genero-harremanak eta feminismoa*, Udako Euskal Unibertsitatea, Donostia.
- Hall, Stuart (2003): *Cuestiones de identidad cultural*, Amorrortu, Argentina.
- Holbraad, Martin (2011): “Can the thing speak?”, *Open Anthropology Cooperative Press, Working Papers Series*, 7, 1-26.
- Ingold, Tim (2007): “Materials against materiality”, *Archaeological Dialogues*, 14, 1-16.
- Latour, Bruno (1999): “On recalling ANT”, *The Sociological Review*, 47, 15-25.
- Marañón Martínez de la Puente, Ruth (2017): *Cultura y paisaje: discursos identitarios en Rioja Alavesa a través de la instalación como herramienta educativa en espacios formales*. Tesis doctoral, Universidad de Granada.
- Miller, Daniel (2005): *Materiality*, Duke University Press, Durham.
- Peynaud, Emile eta Blouin, Jacques (2008): *Descubrir el gusto del vino*, Mundi-prensa, Madrid.
- Puig i Vayreda, Eduard (2007): *La cultura del vino*, Editorial UOC, Bartzelona.
- Rojas Trejo, Belkis (2008): “Comidas de los antiguos y comidas de hoy. Proceso de patrimonialización de la gastronomía (caso de Mucuchíes, Venezuela)”, in M. Álvarez and X. Medina (ed.), *Identidades en el plato: el patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*, Icara editorial, Bartzelona, 175-188.