

MAÑANA, REVISTA GPS

**COMER**  
 Arzak, visita al templo de la alta cocina vasca

**CINE**  
 Clint Eastwood recrea la vida de Nelson Mandela

**PLANES**  
 Senderos por el pantano de Ullibarri-Gamboa



**MANUEL ALCÁNTARA**  
 AÑOS MÁS O MENOS

# Vinos con sabor a mar

La bahía de Plentzia acogerá la primera bodega submarina del País Vasco

II IÑIGO SÁNCHEZ DE LUNA

**PLENTZIA.** Los fondos marinos de la vizcaína bahía de Plentzia albergarán un curioso tesoro. 4.500 botellas de vino madurarán, a 14 metros de profundidad, en la primera bodega submarina de la cornisa cantábrica.

La novedosa experiencia está promovida por el Ayuntamiento de la villa marinera y su coste, de 40.000 euros, será financiado a cargo del segundo Plan E. La puesta en marcha de este laboratorio para el envejecimiento de caldos aún no tiene fecha, pero será antes de cumplir el presente año.

Por el momento, su utilización estará reservada a empresas vitivinícolas. De tener éxito, podrá extenderse a particulares deseosos de contar con un vino peculiar, madurado a merced de las corrientes marinas y la presión, que le otorga un gusto peculiar y diferente al del que duerme en tierra firme. Experimentos similares tienen lugar en la Costa Brava y en el fondo del Pacífico en Chile, con el resultado de unos vinos con mayor nivel carbónico, más aromáticos y con menos sensación de aspereza en el paladar. Y eso a pesar de que el 'invento' del chileno Patricio Casanueva, gerente de las bodegas Viña Casanueva, fuera calificado en su día de «idea descabellada».

La bodega se localizará en la zona exterior al muelle de San Valentín, entre Plentzia y Barrika. Consistirá en una jaula de acero inoxidable de diez por quince me-



Buzos sumergen vinos en una bodega similar de la Costa Brava. Abajo, el muelle de San Valentín, en obras. :: P. URRESTI

tros, dividida en diferentes nasas donde el vino reposará durante meses hasta alcanzar el grado de madurez necesario para satisfacer los paladares más exigentes.

Varios buzos expertos se encargarán de sumergir tan preciada mercancía y de su cuidado periódico durante el tiempo que perma-

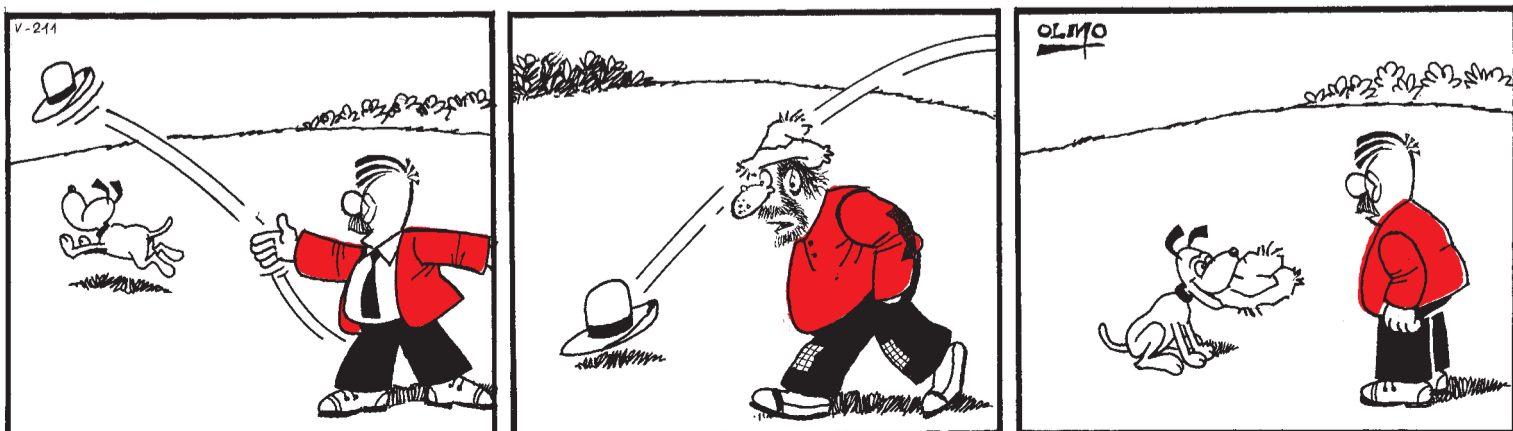
nezca en el fondo del mar. Un equipo de cámaras y boyas electrónicas vigilará para evitar que piratas en traje de neopreno se hagan con tan suculento botín.

Ningún elemento se dejará al azar. Las botellas deberán contar con tapones especiales sintéticos, en sustitución del corcho, para evi-

tar filtraciones del agua salada que puedan estropear su contenido.

La teniente de alcalde de la villa marinera, Silvia López de Gereñu, se mostró convencida del éxito de esta iniciativa, «que se enmarca dentro de nuestra apuesta por fomentar las actividades relacionadas con la mar». Piensa que puede convertirse en un foco de atracción turística. Los amantes del buceo podrán realizar inmersiones para conocer la bodega, y una vez en tierra podrán realizar catas enológicas para degustar este 'fruto' marino.

DON CELES OLMO



**COMPRO ORO**  
 LA MEJOR TASACIÓN Pagos al CONTADO y al MOMENTO  
 Cambie su oro por euros Piezas olvidadas en su joyero o defectuosas  
 Compramos su papeleta de empeño  
 Maestro Calles, 1 - SANTURCE  
 Autonomía, 6 - BILBAO