

JAIME IGLESIAS GAMBOA

En una sala abarrotada, con una gran parte de los asistentes puestos en pie y una prolongada ovación de cinco minutos a modo de bienvenida, compareció ayer Víctor Erice ante los medios en las horas previas a la concesión del Premio Donostia. Fue una rueda de prensa atípica, marcada por el silencio respetuoso que inspira una figura como la de Erice cuyo verbo exacto, preciso y contundente y sus reflexiones, profundas y nada banales impregnaron de trascendencia un espacio habituado al titular de saldo y a la declaración apresurada. Las primeras respuestas del cineasta ya marcaron el tono posterior de la rueda de prensa. Fue ante una pregunta relacionada con el poder sanador del cine: "Esa es una de las cualidades del arte, la capacidad para modificarnos por dentro, algo que te hace crecer en conocimiento. La capacidad sanadora del arte fue una reivindicación fundamental de uno de los más grandes artistas vascos, Jorge Oteiza. Él siempre decía 'El arte tiene que morir para que el hombre viva'".

La escena final de su último largometraje, *Cerrar los ojos*, entronca con esta dimensión espiritual del séptimo arte rindiendo homenaje a la sala de cine como una suerte de templo pagano. Una idea en la que Erice también se extendió en su comparecencia ante la prensa: "Del proyecto original de los hermanos Lumière lo único que pervive, y de manera residual, son las salas de cine. Los filmes hoy se producen, se distribuyen y se exhiben de otra manera, es lo que yo llamo audiovisual porque las películas reclaman como forma natural para su disfrute la sala de cine. Lo que ocurre es que las grandes corporaciones se han apoderado de las formas de exhibición cinematográfica. Los desarrollos tecnológicos nos han conducido a contemplar las películas en la privacidad doméstica y eso cambia totalmente nuestra experiencia como espectadores. Frente a eso yo reivindico y reclamo la experiencia pública". Estas palabras, y la propia naturaleza de su último largometraje, ha llevado a que más de un periodista haya incidido en la idea de que la mirada de Víctor Erice es una mirada imbuida de nostalgia, algo que el director vasco se apresuró a desmentir: "Yo no tengo ninguna



ALEX ABRIL

## Victor Erice: "Mi mirada no es nostálgica, es melancólica."

concepción fetichista ni del cine ni de la tecnología. Llevo quince años trabajando con formatos digitales, no soy alguien que esté anclado en el pasado. Por lo tanto, mi mirada no es nostálgica, es melancólica, que es algo sustancialmente distinto".

Al mismo tiempo, el flamante Premio Donostia también reivindicó su optimismo citando a Antonio Gramsci cuando afirmó: "Frente al pesimismo de la inteligencia hay que anteponer el optimismo de la voluntad". Una frase que puede valer como guía para las jóvenes generaciones de cineastas. Al margen de sus trabajos detrás de la cámara, Víctor Erice ha hecho valer su condición de maestro impartiendo cursos y seminarios y sobre la base de esa experiencia el cineasta aseguró que "el gran desafío que tienen los jóvenes es crear imágenes en un mundo dominado por una gran polución en la imagen".

### Desmontando su propio mito

Al margen de estas reflexiones sobre el devenir del cine como forma de expresión artística y sobre la pérdida del legado, Víctor Erice dedicó buena parte de la rueda de prensa de ayer a desmontar muchas de las leyendas que han crecido en torno a

su figura, como la de ser un cineasta minucioso: "Tengo fama de ser un director perfeccionista, pero lo cierto es que en todos mis rodajes me he visto obligado a improvisar bastante. El azar es un elemento muy importante en nuestra vida cotidiana y también en lo que se refiere a la creación artística, sobre todo en un medio como el cine. En otras artes, por ejemplo, en la pintura, el tiempo del creador es un tiempo individual, el tiempo del cineasta, sin embargo, es un tiempo colectivo que compar-

te con otras personas. Una película es un organismo vivo y el azar es un elemento decisivo a la hora de organizar un rodaje".

Víctor Erice también se rebeló contra la idea de que *Cerrar los ojos* sea un film testamento como muchos han comentado: "Si admitiera eso, ya únicamente tendría como horizonte vital el museo de cera o el cementerio", apuntó el cineasta ante las risas de buena parte del auditorio. Más serio, Erice precisó: "Alrededor de mi persona y de mi ca-

rrera como director se cuentan las cosas de un modo en el que no me reconozco. Fuera del marco del audiovisual, donde solo se contabilizan los largometrajes, hay vida. En este sentido yo considero como películas muchos otros trabajos que he hecho fuera de ese marco. La leyenda épica está muy bien como elemento publicitario, pero tiendo a desconfiar de ella. Aunque soy muy consciente de que, como dijo el maestro John Ford, entre la realidad y la leyenda: hay que imprimir la leyenda".

### "I defend the public experience of watching a film"

The renowned filmmaker, Víctor Erice, appeared before the media yesterday before receiving his Donostia award. Asked about the healing power of cinema, he said that this was one of the virtues of art, "it comes into our lives and changes us, it's something that makes us grow in knowledge. One of the great Basque artists, Jorge Oteiza, always said that 'art needed to die for mankind to live.'"

He also paid tribute to the film theatre as a kind of pagan temple. "The only thing that survives from the Lumière brothers' original project is the cinema theatre. We're losing one of the original goals of cinema. Developments in technology have meant that we now watch films in the privacy of our homes and this totally changes our experience as viewers. I defend the public experience of watching a film."

As for the myth that he is a meticulous filmmaker, he explained that, "I have the reputation of being a perfectionist, but the truth is that in all my shoots I've had to improvise quite a lot. Chance is a very important aspect of our everyday lives, and this is also the case with regard to artistic creation, especially in a medium like cinema."

**KELER**  
DONOSTIA 1872

**Nazioarteko 30 sari baino gehiago ez ziren sartzen gure etiketan.**

**Más de 30 premios internacionales no cabían en nuestra etiqueta.**

Keler-ek kontsumo arduratsua aholkatzen du. 6º  
Keler recomienda el consumo responsable. 6º

2023: Great Taste Awards, One star. Melbourne International Beer Competition, Silver medal. World Beer Challenge, Silver medal. Berlin International Beer Competition, Double gold. London International Beer Competition, Silver medal. New York International Beer Competition, Bronze Medal. World Beer Championships, Silver Medal. Superior taste awards, Two Stars. 2022: Great Taste Awards, Two Stars. Melbourne International Beer Competition, Bronze Medal. International Craft Beer Awards, Silver Medal. Asia Beer Challenge, Silver Medal. World Beer Awards, Lager Dortmund Silver. World Beer Challenge, International-style Lager Silver. Australian International Beer Awards, Bronze Medal. European Beer Challenge, Gold Medal. London Beer Competition, Silver Medal. Frankfurt International Trophy, Gold Medal. Superior Taste Awards, Two Stars. 2021: Monde Selection Quality Awards, Gold Medal. World Beer Championships, Gold Medal. Great Taste Awards, One Star. 2020: World Beer Championships, Silver Medal. World Beer Awards, International Lager Spain Silver. 2019: World Beer Championships, Silver Medal. World Beer Awards, International Lager Spain Silver. Great Taste Awards, One Star. 2018: World Beer Championships, Gold Medal - Best Pale Lager. International Beer Challenge, Silver Medal. World Beer Awards, Gold Medal. Superior Taste Awards, Two Stars. International Beer Challenge, Bronze Medal. Superior Taste Awards, Two Stars. World Beer Championships, Gold Medal. International Beer Challenge, Gold Medal. Superior Taste Awards, Two Stars. 2017: World Beer Championships, Gold Medal. Superior Taste Awards, Two Stars. 2016: World Beer Championships, Gold Medal. Superior Taste Awards, Two Stars. 2015: World Beer Championships, Gold Medal. Superior Taste Awards, Two Stars. 2014: World Beer Championships, Gold Medal. Superior Taste Awards, Two Stars. International Beer Challenge, Silver Medal. Superior Taste Awards, Two Stars. Australian International Beer Awards, Bronze Medal. 2012: Great Taste Awards, Two Stars. World Beer Championships, Gold Medal. Superior Taste Awards, Two Stars. Australian International Beer Awards, Bronze Medal. World Beer Challenge, Gold Medal. World Beer Championships, Gold Medal. World Beer Awards, Best Premium Lager. 2010: World Beer Awards, Best Strong Lager.

