

# artevino Magazine

Revista de actualidad de "Grupo Artevino"  
Nº 1 - DICIEMBRE 2008

## IZADI entre las 100 mejores bodegas del mundo

arte  
news

► pág.6

arte  
news

► pág.4

Inauguración  
Bodegas Vetus.



arte  
viajes

► pág.10

Logroño.



arte  
vinos

► pág.11

Conoce nuestras  
novedades en  
el mercado.



arte  
y estilo

► pág.13

Nuevos  
iPOD nano  
de Apple.



*Es la naturaleza fuente de estilo, de carácter.  
Podemos amarla, percibir sus sentidos, admirar  
sus obras. Podemos hacer arte con ella,  
pero no cambiarla.*

# IZADI

CRIANZA

2005



**Edita:** Grupo Artevino

**Redacción:** Dpto. de Marketing Grupo Artevino

**Diseño:** Calcco

**Imprime:** Base 5

**Grupo Artevino.**

Herrería Travesía II, 5.

01307 Villabuena de Álava (Álava)

Telf.: 945 609 086 · Fax: 945 609 261

marketing@izadi.com

**TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS:**

*Esta publicación no puede ser reproducida, ni en toda ni en parte, ni registrada en, o transmitida por, un sistema de recuperación de información, en ninguna forma ni por ningún medio sin la previa autorización por escrito de la empresa editora.*

*Si no desea recibir esta publicación, póngase en contacto con club@grupoartevino.com ó 945 609 086.*

## Índice

- Pág. 3.** arte**vista**
- Pág. 4.** arte**news**  
Martín Berasategui inaugura Vetus.
- Pág. 6.** arte**news**  
Izadi en el TOP 100 de Wine & Spirits.
- Pág. 8.** arte**news**  
Actualidad del Grupo Artevino.
- Pág. 10.** arte**viajes**  
Gastronomía y vino  
en la capital del Rioja.
- Pág. 12.** arte**vinos.**
- Pág. 13.** arte**gourmet**  
Productos gourmet según  
Lo Mejor de la Gastronomía.
- Pág. 14.** arte **y estilo**
- Pág. 15.** arte**club**

## Bienvenido al Club

Veinte años atrás, comenzamos un proyecto que, hoy, se ha convertido en realidad. Grupo Artevino ha experimentado un importante crecimiento desde que, en el año 2003, decidiéramos saltar a otras denominaciones de origen más allá del Rioja. Lo que hace no muchos años era una bodega de crianza en pleno corazón de Rioja Alavesa se ha convertido, hoy en día, en un grupo cuyo amor por la tierra le ha llevado a denominaciones tan prestigiosas como Ribera del Duero, con Finca Villacreces, y Toro, con Bodegas Vetus. Nuestra intención era buscar vinos singulares, que expresaran el valor de cada tierra. Cinco años después, podemos presumir de que ese objetivo se ha conseguido. Izadi y Orben (D.O.Ca. Rioja), Finca Villacreces (D.O. Ribera del Duero) y Vetus (D.O. Toro) se han posicionado como algunas de las marcas más reconocidas en su segmento, tanto en el mercado nacional como fuera de nuestras fronteras. Pero, todo ello no hubiera sido posible sin vuestra ayuda y colaboración, sin el apoyo de todos aquellos que habéis creído desde un principio en nosotros.

Vuestra confianza ha sido nuestro mejor motivo para salir adelante en los repechos más duros del camino, para mirar hacia el futuro y seguir trabajando en pos de ofrecer lo mejor de cada tierra, siempre fieles a nuestra filosofía e identidad. Queremos, al igual que durante todos estos años, contar con vosotros, abriros, como lo hemos hecho siempre, las puertas de nuestras bodegas para que las sintáis como un proyecto común.

El Club no sólo os abre la puerta a nuestras bodegas, sino que ofrece condiciones muy ventajosas para obtener las últimas novedades de las tres denominaciones y os quiere guiar en el conocimiento más exhaustivo de la viticultura, la enología, la gastronomía... En vuestras manos tenéis lo que hemos considerado nuestra mejor herramienta de interacción con todos nuestros socios: la Artevino Magazine. En ella encontraréis noticias sobre nuestras bodegas, actualidad sobre el mundo del vino y la gastronomía, consejos sobre estilos de vida... Además queremos que participéis en ella y recibiremos con mucho gusto vuestras sugerencias y colaboraciones. Ahora, esperamos que las disfrutéis.

**Club Artevino**







## Bodegas Vetus celebra su inauguración oficial con la presencia de Martín Berasategui.

En pleno corazón de la Denominación de Origen Toro, Bodegas Vetus se vistió de largo con la presencia, como maestro de ceremonias, del prestigioso cocinero, tres estrellas Michelin, Martín Berasategui. Al acto acudieron en torno a un centenar de restauradores y hosteleros de Castilla y León para conocer, de primera mano, las modernas instalaciones de Bodegas Vetus, ubicadas en la zamorana localidad de Toro.

El evento también contó con la presencia de Rafael García Santos, director del Congreso Internacional Lo Mejor de la Gastronomía de San Sebastián, así como del presidente del Consejo Regulador de la D.O. Toro, Amancio Moyano, y los máximos responsables de Grupo Artevino, quienes expresaron su satisfacción por *“instalarse en estas tierras con sentido común y con un proyecto que irá creciendo paulatinamente”*.

El objetivo principal de Vetus es, sin lugar a dudas, *“hacer buen vino”*, señaló Lalo Antón, su director general. Para ello, Vetus cuenta con unas modernas instalaciones en la que destacan sus nuevos métodos de vinificación, con depósitos de acero con doble *pissage* que permiten una mezcla más uniforme en la fermentación, con la consiguiente ganancia de aromas y color. La bodega se enmarca dentro de un viñedo de 20 hectáreas, formando un pago o finca espectacular en su estética y de gran valor vitivinícola. Todo ello garantiza, como afirma el afamado Berasategui, que Vetus sea un *“vinazo”*. El cuidado de la materia prima y el buen trabajo en vinificación llevado a cabo por los responsables técnicos de la bodega Ángel Ortega y Ruth Fernández, logran que Vetus combine elegancia y carácter con un toque

de modernidad. Vetus, que se viene comercializando desde hace un par de añadas, está elaborado con Tinta de Toro 100 %, cuyos racimos pasaron por una doble selección, en campo y en mesa.

Después de sus proyectos en Rioja y Ribera del Duero, Grupo Artevino decidió apostar por Toro, una denominación que, según Gonzalo Antón, consejero delegado de Artevino, *“tiene una gran aceptación a nivel internacional, una magnífica relación calidad-precio y un futuro prometedor”*. El propio Berasategui auguró un buen futuro para los vinos de Toro: *“El éxito en este mundo del vino es como una maratón, y hay que reconocer que algunas denominaciones han salido antes a esa carrera pero Toro tiene cualidades para llegar a estar en lo más alto”*. De hecho, Bodegas Vetus exporta el 42 % de las 64.000 botellas que elabora cada añada a países como EE.UU., México, Puerto Rico, Inglaterra, Brasil, Alemania o Japón.

Ello se debe, como apunta Gonzalo Antón, *“a la repercusión a nivel internacional de la marca Toro, que posee una buena imagen de marca entre sus líderes opinión”*. Por su parte, Amancio Moyano, presidente del Consejo Regulador de la D.O. Toro, dio todo su apoyo a este proyecto *“que viene a sumar y engrandecer”* nuestros vinos.

Tras las intervenciones, todos los asistentes realizaron una visita guiada a la bodega en la que pudieron conocer desde su sala de vinificación hasta la zona social, a lo que siguió un ágape, donde se cató Vetus 2005. Fue en esos momentos cuando el reconocido cocinero vasco también tuvo algunas palabras para la gastronomía y hosteleros de la comarca con los que bromeó: *“Si los jugadores de la Real Sociedad hubieran tomado vino y productos de Toro, otro gallo nos cantaría”*.

*Martín Berasategui se dirige a los asistentes. Foto: V.H.*



# artevino Magazine

*BODEGAS VETUS EXPORTA EL 42% DE LAS 64.000 BOTELLAS QUE ELABORA CADA AÑADA A PAÍSES COMO EEUU, MÉXICO, PUERTO RICO, INGLATERRA, BRASIL, ALEMANIA O JAPÓN..*



## Vetus, en la presentación del Hotel Ercilla de Bilbao

Bodegas Vetus presentó a restaurantes y aficionados al vino de Bilbao su última añada, dentro de una jornada organizada por el Consejo Regulador de la D.O. Toro. Hasta este *showroom* se acercaron un gran número de prescriptores, cocineros y periodistas de la capital vizcaína.

*Antonio García conversa con un hostelero bilbaíno.*







## Izadi, entre las 100 mejores bodegas del mundo según el ranking de Wine & Spirits

Izadi es, según la prestigiosa revista norteamericana Wine & Spirits, una de las 100 mejores bodegas del mundo. Este reconocimiento, que fue publicado en el número de octubre, premia el trabajo de aquellas bodegas que están a la cabeza de la viticultura y la enología mundial, atendiendo a criterios de innovación y calidad.

El galardón fue otorgado, el pasado 14 de octubre, en un acto en el que las 100 mejores bodegas del mundo pudieron exponer sus vinos ante los principales líderes de opinión estadounidenses. Únicamente otras 4 bodegas españolas aparecen en este ranking en el que se recogen empresas vinícolas de los cinco continentes. Entre ellas destacan algunas marcas tan prestigiosas como Chateau Ste. Michelle, Krug, Robert Mondavi, Taittinger o Veuve Clicquot.

Esta mención fue recogida en persona por Lalo Antón, director general de Grupo Artevino, quien se desplazó hasta San Francisco para formar parte de una cata de ensueño con los mejores vinos y espumosos del mundo. Para él, "este reconocimiento es el premio al trabajo de más de veinte años en los que siempre nos hemos mantenido fieles a nuestra filosofía".

Izadi pudo presentar, aprovechando la ocasión, su nuevo Izadi Crianza 05, que ha sufrido un *restyling* en su presentación para amoldarse a los nuevos tiempos y para plasmar la evolución vinícola de Izadi. Al nuevo Crianza 05 le acompañó uno de los vinos más emblemáticos de la bodega, el Izadi Expresión 01.



Lalo Antón en la cata celebrada en San Francisco.





Los principales líderes de opinión acudieron a la cata de las 100 mejores bodegas del mundo.

### **92 puntos para Orben en la Guía Peñín 2009**

Recién sacada de la imprenta, la Guía Peñín 2009, ya disponible en librerías, ha puntuado a Orben 2005 con 92/100 puntos, lo que viene a confirmar el gran desarrollo de la primera añada de este vino en el mercado. Para Peñín, uno de los críticos con más experiencia en todo el mundo, Orben 2005 posee “color cereza opaco. Aroma a fruta madura, mineral, hierbas de monte, especias dulces, roble cremoso y madera de cedro”.

### **Wine & Spirits califica el Izadi RVA 2003 con 93 puntos y a Vetús 2005 con 90**

La prestigiosa revista Wine & Spirits calificó durante el último año a Izadi Reserva 2003 con 93 puntos sobre 100. Asimismo, situó a Vetús en un lugar privilegiado dentro de los vinos de Toro que se exportan a EE.UU. al atribuirle 90.

### **Vetús y Finca Villacreces en la Guía de Vinos de Castilla y León**

La Guía de Vinos de Castilla y León que valora exclusivamente los mejores vinos de esta

comunidad en la que coexisten un gran número de denominaciones de origen, puntuó Vetús 2005 (D.O. Toro), con 92/100.

### **Malpuesto, la elección de Mi Vino en el especial Vinos Riojanos de Terruño**

La revista especializada Mi Vino remarcó a Malpuesto 2005 como su elección de entre los más de 40 vinos que muestra el especial Vinos Riojanos de Terruño, publicado en el mes de octubre. Según la cata de Mi Vino, “Malpuesto es un vino realmente refinado, potente, maduro, con buena crianza y un tacto fundente glorioso”.

### **The Wine Advocate sitúa Finca Villacreces entre las bodegas más aventajadas de Ribera**

Gracias a Finca Villacreces 2005 con 93 puntos y Nebro 2006 con 98, la revista dirigida por Robert Parker coloca a la bodega de Grupo Artevino en el cuadro de honor de los vinos de Ribera del Duero. Gracias a estas magníficas puntuaciones, Finca Villacreces vuelve a confirmarse como una de las bodegas mejor puntuadas por la revista The Wine Advocate.

### **Izadi Crianza 2005, “la mejor compra en EE.UU.” según Robert Parker**

Para el internacionalmente conocido Robert Parker, Izadi Crianza 2005 supone una de las mejores compras que se puede hacer en el país americano. Gracias a su excelente relación calidad-precio, el denominado gurú del vino consideró al Crianza de Izadi una “Best Buy”. Un Rioja de gran calidad y un magnífico precio para todo aquel consumidor en busca de vinos cuyo precio esté acorde con lo que ofrece.

### **Horeco recomienda Vetús 2005**

Antonio García, sumiller de la Revista Horeco, incluyó entre sus últimas recomendaciones Vetús 2005. Para el reconocido catador, Vetús es un “vino de terroir muy potente, con cuerpo y buena estructura. Muy equilibrado, marca el paladar con notas frutales y taninos presentes pero bien ensamblados. De larga presencia, mejorará aún más en botella. Para platos de carnes rojas”.





## Noticias breves



### Presentación de la nueva añada de Nebro, 2006

Más de 150 hosteleros y restauradores de todo el país se reunieron en el día Nebro de Finca Villacreces con motivo de la presentación de la nueva añada Nebro 2006, un excepcional vino con una producción limitada de unas 1.500 botellas y calificado con 98 puntos según Robert Parker. El evento, que tuvo lugar en el

patio del olivo, idílico lugar que recoge la esencia de la finca, tuvo como acto central la presentación del Nebro 2006. En el acto se pudo disfrutar también de la cata dirigida de La Gran Damme por la enóloga de Veuve Clicquot y de otros productos invitados tales como Jamones Joselito, Riedel y Flor de Esgueva.



### Porsche celebra su concentración anual en Bodegas IZADI

Bodegas Izadi acogió la XIII concentración del Club Porsche del País Vasco. Tras celebrar su tradicional carrera de regularidad, en la que los coches recorrieron los privilegiados parajes de Rioja Alavesa a una velocidad media de 50 km/hora, 40 vehículos de la reconocida marca alemana fueron llegando a la bodega

sucedándose un desfile de algunos de los modelos más emblemáticos de Porsche, tales como el Carrera o el 911. Los pilotos y copilotos pudieron conocer de primera mano los entresijos del mundo del vino durante la visita que se realizó a la bodega a lo que le siguió un ágape en la terraza de nuestro edificio social.



### Cine e IZADI en el festival de San Sebastián

El donostiarra Kursaal acogió, un año más, el Festival de Cine de San Sebastián, en una de sus ediciones más esperadas y aclamadas por crítica y público. A ello contribuyeron Woody Allen y el mediático Bardem, quienes presentaron su último trabajo: *Vicky, Cristina, Barcelona*. La alfombra, este año rosa, vio desfilar a las principales celebridades del

panorama cinematográfico actual. Entre tal elenco de artistas y famosos, Izadi logró tener su pequeño papel en la cena inaugural del certamen, celebrada en el emblemático Hotel María Cristina. Tanto el Crianza 04 como el Blanco 07 acompañaron el ágape que abrió una de las noches más glamorosas de La Bella Easo.



### IZADI marida la presentación del Seat Ibiza

En pleno paraíso mediterráneo, Izadi se convirtió en maridaje especial para la presentación del nuevo SEAT Ibiza en la isla de la que toma su nombre. Ante periodistas especializados y aficionados del motor, el nuevo modelo de la firma del grupo Audi-Volkswagen se vistió de largo en un evento ideado para la

ocasión. Para ello, los organizadores contaron con Izadi Crianza 2004 para maridar el aperitivo de esta presentación que tuvo lugar en uno de las islas más elegantes del archipiélago balear.





## Nuevas Añadas

### Izadi Blanco 07, D.O.Ca. Rioja.

Ya está disponible la nueva añada del Izadi Blanco, que ha salido al mercado demostrando, nuevamente, la singularidad de un vino con un perfecto ensamblaje entre aromas frutales y florales y los sutiles toques ahumados y tostados que nos da la barrica. En esta añada, la 2007, se ha logrado una mayor presencia frutal y aromática reduciendo el tiempo de fermentación en barrica y guardando ese punto de acidez que le hace tan característico. Un vino mimado que es sometido a un battonage diario sobre sus propias lías. **-1-**

### Izadi Crianza 05, D.O.Ca. Rioja.

La nueva añada de Izadi Crianza sale al mercado amparada por la excelencia de una uva que en el 2005 proporcionó a Rioja Alavesa una cosecha excelente. Izadi Crianza está elaborado con uva 100% tempranillo que regala una lasaña aromática de fresones y láminas de coco en interminable fusión. Es un vino con un paso en boca goloso, atesorando gran estructura y carnosidad, aporta un vino de gran frutuosidad y toques avainillados. Para su elaboración se utilizaron uvas de viñedos viejos (35-40 años de media) localizados en el triángulo formado por Villabuena, Samaniego y Álbalos. Como novedad se puede ver el cambio de identidad visual. **-3-**

### Finca Villacreces 05, D.O. Ribera.

La añada 2005 nos demuestra que es posible combinar elegancia, complejidad y profundidad con un notable grado alcohólico. El Finca Villacreces 05 presenta gran calidad de fruta envuelta en notas de chocolate amargo y ciertos toques de setas y carnes a la brasa. Finca Villacreces revela a la perfección el terroir del que procede. Un vino de una finca, un pago, ubicada en la denominada Milla de Oro de Ribera de Duero y que nos ayuda a mantener una línea de calidad constante y representativa de su exquisita materia prima. **-2-**

### Nebro 06, D.O. Ribera.

Con 98/100 puntos otorgados por el prestigioso gurú del vino, Robert Parker, Nebro 06 nos muestra un bouquet de moca, café, especias, notas florales y moras silvestres. Un singular vino 100 % tempranillo proveniente de un único viñedo viejo y con una producción minúscula. Realiza la fermentación maloláctica en barrica nueva de roble francés y envejece durante 18 meses en barrica de roble francés de prestigiosas tonelerías como Darnajou. Todo ello nos proporciona un vino con un color púrpura intenso, opulento y rico en boca, del que solamente se hacen 1.500 botellas que se comercializan con un riguroso sistema de cupos. **-4-**





## Logroño, capital del Rioja

Tranquilidad, alegría y tesón, y sobre todo vino. Estas pueden ser las percepciones básicas de alguien que llega a Logroño por primera vez, que se imbuje neófitamente en una ciudad milenaria acompañada por el sigiloso discurrir del río Ebro, sin otro afán que camuflarse entre sus gentes y sentir, en su epidermis, el día a día de algo más de 160.000 habitantes.

Algunas fuentes atribuyen el origen de la palabra Logroño a una latinización tardía que alude al concepto de “el vado”, “el paso”, pues la capital riojana se encuentra en un punto privilegiado, casi equidistante de grandes ciudades como Pamplona, Vitoria, Burgos, Zaragoza, Soria o Bilbao. También el camino de Santiago hace aquí parada, por lo que no es raro ver a peregrinos, concha en ristre, deambulando por el casco viejo en busca de misterios, tesoros arquitectónicos o el tan deseado albergue.

Logroño desprende esa tranquilidad de las ciudades medianas, con los privilegios de vivir a cinco minutos de un rico entorno natural, y la actividad y servicios propios de una gran urbe. Poco que envidiar y mucho de lo que presumir. Si a todo ello le sumamos el vino como pilar básico de la economía y la cultura popular riojana, obtenemos un lugar idóneo donde dejarse llevar un par de días.

La ciudad se encuentra rodeada de viñedos, algo de lo que pocas pueden presumir, y el mundo vinícola se ha filtrado hasta la esencia misma de los logroñeses, bien conocedores de tener en su mano una gran fuente de riqueza y disfrute. Desde su periferia, en la que destacan las nuevas

construcciones y una arquitectura basada en la amplitud y zonas verdes, hasta su centro histórico, en el que predomina ese ambiente de villa medieval, a penas pasan unos minutos.

Es aquí, en pleno centro, donde tenemos la certeza de encontrarnos en el corazón palpitante de la ciudad, atravesado por una renovada Gran Vía, que hace las veces de columna vertebral. Muy cercana a la orilla del río, podemos observar la muralla de El Revellín (bastión en el asedio de las tropas napoleónicas), que delimita el comienzo de la zona más antigua de Logroño.

Tras ella, sobresalen las torres gemelas de la concatedral de La Redonda y de las Iglesias de Santiago y Palacio, su principal patrimonio artístico-religioso.

## Bretón, Portales y Gran Vía

El grueso de la actividad social de Logroño se centra en la Gran Vía (antiguo trazado del ferrocarril) y alrededores, una amplia calle donde se ubican las principales marcas de moda, joyas, regalos... Bajo sus soportales se extienden algunas terrazas de bares y alguna heladería, lo que le convierte en lugar idóneo para tomarse un respiro tras una intensa tarde de compras. Además de las tres torres que sobresalen en el *skyline* logroñés, en la Gran Vía se puede contemplar la Fuente de Los Ilustres a un extremo y la estatua homenaje al Labrador al otro.

Paralelas a Gran Vía se encuentran Avenida de Portugal y la calle Bretón de los Herreros. Esta última es conocida por sus famosas cafeterías a las que acompaña el Teatro Bretón de Logroño. En él se representan las mejores obras nacionales e internacionales, especialmente durante el festival que se celebra en octubre. Jóvenes y no tan jóvenes se entremezclan en una de las calles más activas de Logroño, una calle que destila tertulias sobre lo divino y lo humano, sobre confidencias y chascarrillos, risas y amores imposibles.

Siguiendo dirección Norte, hacia el río Ebro, y podría decirse que paralela a Bretón de los Herreros, el visitante se encuentra con Portales, calle en la que Bardem rodara la tan admirada Calle Mayor y en la que se retrata la vida de una ciudad floreciente en los años cincuenta, calle emblemática donde las haya, que resguarda a los logroñeses, bajo sus soportales, de los gélidos inviernos y las asfixiantes tardes de agosto.

1- *Logroño presume de amplios jardines*

2- *Vista panorámica de logroño desde el Puente de Hierro*

3- *Parque de La Ribera y Palacio de Congresos “Riojaforum”*

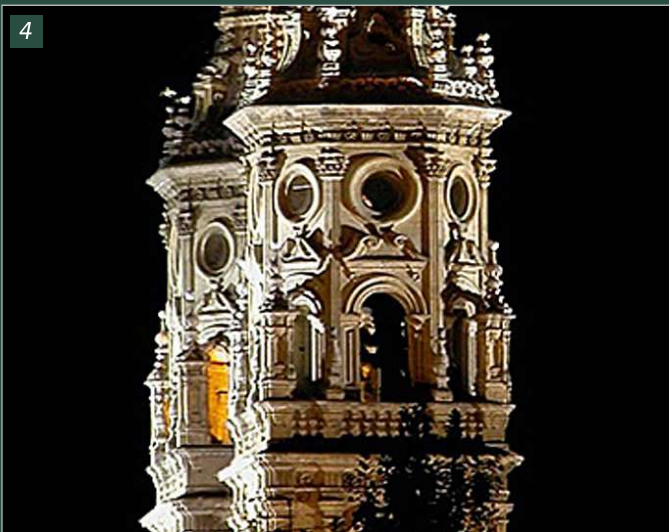
4- *Torreón de la Concatedral “Santa María de La Redonda”*

5- *Logroñeses de pinchos por la Calle Laurel*



# artevino Magazine

“ALGUNAS FUENTES ATRIBUYEN EL ORIGEN DE LA PALABRA LOGROÑO A UNA LATINIZACIÓN TARDÍA QUE ALUDE AL CONCEPTO DE “EL VADO”, “EL PASO”, PUES LA CAPITAL RIOJANA SE ENCUENTRA EN UN PUNTO PRIVILEGIADO.”





# arte viajes

## La senda de los elefantes

El mayor atractivo de Logroño reside, para sorpresa y admiración de muchos, en dos pequeñas calles que, en forma de “L”, se esconden entre Bretón de los Herreros y Portales. La calle Laurel, como todo el mundo la conoce, es famosa por la aglomeración de sus bares de tapas, pinchos y vinos. Es más, se dice que puede presumir de tener el mayor número de bares por metros cuadrado de España, lo que hace que el visitante corra el riesgo de salir “trompa”, de ahí el sobrenombre de este rincón logroñés. Suele ser normal ver a las diferentes “cuadrillas” (como aquí se denomina a los grupos de amigos) tomar unos pinchos entre

vino y vino antes de adentrarse en la noche logroñesa, que alcanza su máxima expresión en las noches de los viernes y sábados. Tras degustar las especialidades de cada bar, la juventud se dirige hacia la Calle Mayor y la Plaza del Mercado, donde se encuentra la zona de “marcha” de Logroño. La proximidad de los bares y discotecas -casi puerta con puerta- logra crear un ambiente del que pocas ciudades pueden hacer gala. Buena gastronomía y buen ambiente, regado por un magnífico Rioja, es el cóctel que Logroño nos propone para pasar unos días en la capital del vino más internacional. Septiembre, sin duda, la mejor época.

## Mesa y mantel



### Herventia

C/ Capitán Gallarza, 10  
Tfno. 941 24 40 92

De nueva apertura, el Herventia se está convirtiendo en uno de los emblemas de la calle Portales. Ubicado en una de las esquinas más transitadas y con encanto de la ciudad, este local (que perteneció a la tienda textil Gran Ciudad de Londres), aúna espacio y decoración modernista con una carta de buenos asados y cocina de producto. El local es amplio y cómodo y en él se pueden degustar buenas carnes.



### La Galería

C/ Saturnino Ulargui, 5  
Tfno. 941 20 73 66

Vanguardia y cocina creativa definen La Galería, una de las mejores apuestas de la capital riojana. Los platos más atrevidos pueden ser degustados en un local donde el arte recorre sus paredes y todo está cuidado hasta el último detalle. Raúl Martínez y José Félix (trabajó para Arzak, Berasategui...) han sumado fuerzas para crear un concepto gastronómico en el que el vino ocupa un lugar central.



### Alameda

Plaza Felix Azpilicueta  
(Fuenmayor) Tfno. 941 20 73 66

Excelente producto de mar y de tierra. Tomás y Esther han convertido este rincón tan acogedor de Fuenmayor, a sólo cinco minutos de Logroño, en uno de los referentes de cocina de producto en La Rioja. La buena cocina de las mejores carnes, pescados y productos de temporada que se pueden encontrar, está acompañada de una vistosa presentación y una afabilidad especial en el servicio.

## Para Pinchar...

**Jamonero Pata Negra.** (Esquina Travesía Laurel)  
Ofrece bocadillos de jamón.

**El Páganos.** (C/ Laurel). Los succulentos pinchos morunos ibéricos a la brasa son su especialidad.

**Bar Villarrica.** (C/Laurel) Tapa típica riojana, la zapatilla.

**El Charli.** (C/ Laurel) Destacan las pelotillas.

**El Soldado de Tutelilla.** (C/ San Agustín) Si queremos gran variedad de pinchos modernos y tradicionales.

**El Sebas.** (C/ Albornoz) Si lo que queremos es probar especialidades de la tierra también en El Sebas se puede comer un exquisito pimiento relleno.

**La Cueva.** (C/ San Juan) En una calle cercana a Laurel, la calle San Juan, podemos disfrutar de un pincho de champiñón.

**Las Quejas.** Su peculiar nombre responde a su especialidad. Los bocadillos de queso, jamón y setas.

**El Abuelo.** (C/ Albornoz) La sepia a la plancha es la especialidad de este bar ubicado en una de las esquinas estratégicas de la “senda de los elefantes”.

**Plan B.** (C/ San Agustín) Novedoso y sorprendente, nos ofrece una tapa de Foie Fresco. Buen ambiente en una de las primeras paradas de la Senda de los elefantes.





# arte gourmet

lomejordelagastronomia.com

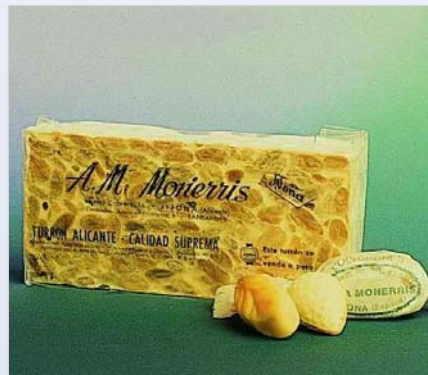
## Jamón Ibérico de Bellota Joselito Gran Reserva

Nos encontramos ante el mayor símbolo de la gastronomía española y ante el mejor producto del país. Sus jamones se exponen lujosamente en las tiendas más selectas de París, Milán, Berlín, etc., o se sirven en las barras especializadas y en los restaurantes más prestigiosos. Y es que Joselito no conoce fronteras, se sitúa en la cúspide mundial. Celebridad que merece -independientemente de las piezas, sujetas a múltiples vicisitudes- por su inquebrantable espíritu de perfección, que no supera ninguna otra marca de manjares, ni aquí, ni en Italia, ni en Francia... Anualmente comercializa 40.000 Joselito Gran Reserva. Obtenidos de cerdos ibéricos que viven en libertad en el campo, en siete fincas propias y otras arrendadas, con una administración que supera las 70.000 hectáreas. El peso normal de un jamón es de 8 ó 9 kilos, habiendo piezas menores y otras que llegan a 10 y otras incluso los superan. La curación, a tenor del volumen y del mercado al que va destinado, se extiende entre 24 y 30 meses.



## Turrón de Jijona A.Mira Monerris

Lo ha aseverado Martín Berasategui, el más célebre de los reporteros españoles: "Es imposible hacer mejor el turrón". El artífice de la proeza se llama Alfredo Mira, artesano que, siguiendo escrupulosamente la tradición familiar, elabora tan excelso producto dos veces al año, vendiéndolo exclusivamente en las dependencias que posee en Santander. Elaborado con almendra, miel, azúcar y clara de huevo, ingredientes seleccionados meticulosamente. Magnífica presencia, con tonalidad entre miel y tostado. Impecable molido, formando un crema-masa compacta y sin ningún tropiezo, de una gratisima textura y de un punto óptimo de grasa. Aroma muy marcado a almendra tostada. En boca resulta sumamente delicado, nítido en su gusto a almendra salpicada de matices de miel muy tenues, con una dulzura mínima que no empalaga un ápice y con una armonía augusta. Nobilísimo, se deja comer.



## Aceite Único

Único es un aceite de Oliva Virgen Extra seleccionado y con frutado intenso. Está elaborado con un coupage de "Arbequina", "Arbosana", "Empeltre" y "Frantonio" lo que hace de él un aceite redondo. Procede de una selección limitada de esta finca con 650 hectáreas de gran valor medioambiental. Su exclusivo sabor obedece a unos protocolos de elaboración con diferentes cosechas, mayoritariamente tempranas, que permiten resaltar las características más importantes de su frutado. El aroma de Único es suave y fragante y evoca distintos productos herbáceos y frutos secos. También se muestra intenso, potente y denota la singularidad de cada variedad. A todo ello se suma un packaging acorde al producto, lo que hace de este "aceite de autor" uno de lo mejores aceites del mundo, algo que se refleja en los importantes premios que ha cosechado: Cibus 2007, Los Angeles County Fair, Der Feinsmecker, SIAL... Un aceite que hace honor a su nombre: Único.



# arte y estilo



1- iPhone, el revolucionario teléfono de Apple

2- Audi Q5, hermano pequeño del exitoso Q7



3- Una de las obras expuestas, de Manolo Millares.

4- La nueva línea masculina Damier graphite de LV.



## iPhone reinventa la telefonía móvil

Apple lo ha vuelto a conseguir. Ha revolucionado el mundo de los teléfonos móviles cuando parecía haber caído en un pequeño estancamiento. Tras su éxito en EE.UU. (vendió 3 millones de aparatos en el primer fin de semana), ha llegado a España para que mac-adictos, pero también nuevos adeptos a la compañía de la manzanita, puedan disfrutar del iPhone con la tecnología 3G. Además lleva incluido un GPS para integrar servicios móviles basados en la localización, el software 2.0, que incorpora soporte para Microsoft Exchange ActiveSync, y en él funcionarán cientos de aplicaciones de terceros desarrolladas con el SDK iPhone. El iPhone operará en España a través de Telefónica e integra correo electrónico, telefonía, reproductor de música, agenda y otras funciones revolucionarias que le han dotado de gran popularidad.

## Audi lanza el Q5

El hermano pequeño del tan admirado Q7 de Audi ya está aquí. Con el lanzamiento del Q5, Audi quiere cubrir el segmento de los SUV en el que sus competidores enmarcan vehículos tan consolidados como el BMW Serie 3. Con la mayor distancia entre ejes de la categoría, el Q5 mantiene los avances tecnológicos de los modelos de Audi e incorpora novedades estéticas como su nueva parrilla delantera o los focos LED. La marca de cuatro aros ha conseguido mantener su personalidad en un todocamino que cuenta con un espacioso habitáculo y motorizaciones atractivas tanto en gasolina con la tecnología TSI como con los propulsores diésel.

## 24 artistas se dan cita en Silensis

El monasterio de Santo Domingo de Silos acoge desde el pasado 1 de octubre la exposición retrospectiva Silensis, en la que se recogerá una obra de cada uno de los artistas que han pasado por Silos, ofreciendo en ella su lado más íntimo incluso místico. Nombre como los de Antoni Tàpies, Eduardo Chillida, José María Sicilia, Joan Miró, José Manuel Broto, Esteban Vicente, Miquel Barceló o Susana Solano, serán el principal reclamo de una obra que busca desvelar el lado más desconocido de estos artistas, centrándose sobre todo en su proceso creador. Esa relación entre el arte creador y el espacio artístico de Silos podrá contemplarse hasta el próximo 4 de enero, cuando se clausure este compendio de los mejores artistas españoles contemporáneos.

## Damier Graphite, nueva línea masculina de Louis Vuitton

La maison francesa vuelve a sorprender con la colección de maletas y complementos dedicados única y exclusivamente a los hombres con la estampación Damier, 120 años después de que Georges Vuitton concibiera este estilo por primera vez. Para esta temporada otoño-invierno 2008/2009, Luis Vuitton basa su diseño en los grises y negros, siempre con la impronta de la marca de marroquinería más famosa del mundo de la moda. Un estilo urbanita y elegante, actual y contemporáneo que vuelve a poner a la marca gala a la vanguardia del diseño.





# arte club



## ¿Qué es Club Artevino?

**Club Artevino te acerca, de forma totalmente gratuita, los entresijos del mundo del vino, de la gastronomía y de la cultura mediante un conjunto de ventajas al alcance de tu mano.**

Para hacerse socio del Club Artevino basta con visitar una de nuestras bodegas o adquirir alguno de nuestros productos mediante la tiendaartevino.com y rellenar el cupón de inscripción. Con ello adquirirás la condición de Socio Artevino.

### Ventajas del Socio Artevino.

- ✓ **Descuento** en la compra en bodega **de un 10 %**.
- ✓ **Cupón gratuito para la visita** a otra de las bodegas de Grupo Artevino.
- ✓ **Envío de la revista Artevino Magazine.**
- ✓ **Envío de noticias y ofertas** preferentes.
- ✓ **Compra directa desde tiendaartevino.com**
- ✓ **Descuentos en catas** dirigidas y otros eventos.

### Socio Premium.

Si, además, te suscribes a cualquiera de los programas que anualmente te propone Grupo Artevino, como "Club Barrica Izadi", a las ventajas anteriores se le suman:

- ✓ **Portes pagados en las compras efectuadas** en tiendaartevino.com.
- ✓ **Entrada gratuita a cualquiera de las bodegas.**
- ✓ **Acceso preferente a eventos** de Grupo Artevino.
- ✓ **Posibilidad de compra de nuevos productos o ediciones limitadas.**



### Programa "Club Barrica Izadi"

**Con el nacimiento del Club Artevino, el antiguo Club de la Barrica de Izadi no desaparece, al revés, sino que te ofrece la oportunidad de adquirir la condición de Socio Premium, lo que te da acceso a un mayor número de ventajas, manteniendo las condiciones de siempre.**

**Al suscribirse al programa "Club Barrica Izadi" se adquiere una barrica completa (240 botellas) de dos de nuestros vinos más exclusivos a un precio muy competitivo. Además tienes la posibilidad de personalizar la etiqueta con tu nombre o el de tu empresa. Este año puedes adquirir:**

- ✓ **Club Barrica Crianza 05** (D.O.Ca. Rioja).
- ✓ **Club Barrica Vendimia Seleccionada** (D.O.Ca. Rioja).

Si quieres más información sobre el Club Barrica Izadi, pónete en contacto con nosotros en :

[club@grupoartevino.com](mailto:club@grupoartevino.com)

Tfno. 945 609 086

## NOS UNE LA TIERRA

rioja, ribera del duero y toro,  
el valor es lo que nos da sentido,  
y el culto a la tierra, lo que nos une.

