

artevino Magazine

Revista de actualidad de "Grupo Artevino"
Nº 2 - JULIO 2009

arte
people

▶ pág.8

arte
news

▶ pág.4

XV Congreso
de la Cocina de
Autor de Vitoria.



arte
news

▶ pág.10

Vetus, el mejor
Toro en EE.UU.



arte
viajes

▶ pág.11

Valladolid,
legado
cortesano.



arte
y estilo

▶ pág.14

El Prado
homenajea
a Sorolla



ADRIÁ, ciencia entre fogones



www.bodegasorben.com

Edita: Grupo Artevino

Redacción: Dpto. de Marketing Grupo Artevino

Diseño: Calcco **Imprime:** Base 5

Fotografía: Victor Hugo Antón

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 desea suscribirse a esta publicación o cancelar su suscripción, póngase en contacto con:

club@grupoartevino.com · Tfno. 945 609 086

Índice

- Pág. 3.** arte**vista**
Arte, vino y gastronomía.
- Pág. 4.** arte**news**
Final del concurso de Pintxos de Vitoria.
- Pág. 6.** arte**news**
Concurso de Pintxos.
- Pág. 7.** arte**news**
Noticias breves.
- Pág. 8.** arte**people**
Ferrán Adriá. Ciencia entre fogones.
- Pág. 10.** arte**viajes**.
Valladolid, legado cortesano.
- Pág. 13.** arte**vinos**
- Pág. 14.** arte **y estilo**
- Pág. 15.** arte**gourmet**
Productos gourmet según
Lo Mejor de la Gastronomía.



Arte, vino y gastronomía.

Muchas son las definiciones de arte, entre ellas una de las que propugna el diccionario de la RAE: "Manifestación de la actividad humana mediante la cual se expresa una visión personal y desinteresada que interpreta lo real o imaginado con recursos plásticos, lingüísticos o sonoros". Quizá en esta acepción tendríamos que incluir que los recursos también pueden ser comestibles e incluso olorosos, con los que se elaboran los más sabrosos platos, pues ¿acaso la alta cocina no deja de ser una visión personal de algo tan real como la gastronomía, la más necesaria actividad para el funcionamiento de un humano?

Al igual que un cuadro que evoca visiones reales o imaginadas de referentes anteriores o por llegar, que alude a las pasiones, a la recreación de la vista, una creación gastronómica representa un concepto que emociona, y lo hace a diferentes sentidos: el olfato, la vista, el gusto, e incluso el tacto. Por tanto, es innegable que la gastronomía puede considerarse, en su contexto, un arte. Quizá un arte que no tiene el recorrido con el que han contado otras disciplinas durante miles de años, pero con la genialidad y los recursos suficientes como para ser optimistas de cara al futuro. Si la gastronomía, pues, puede considerarse arte, no lo es menos el mundo vinícola, parte integrante de esa cultura gastronómica en ebullición y presente en nuestro día a día. El vino, como cualquier plato, es una visión diferencial y personal (si es que así se lo propone uno), una reinterpretación de la materia prima que nos cede la naturaleza, con la que, además, podemos exacerbar los sentidos. Cada enólogo es capaz de imprimir un carácter diferente a su creación. Pese a poseer la misma materia prima, el que hacer de uno o el de otro deparan matices y sensaciones radicalmente opuestas.

Grupo Artevino, desde hace años, impulsa ese maridaje de artes, de vino y de gastronomía, apostando por las nuevas tendencias en enología y en cocina. Ejemplo de ello fue el Congreso de Cocina de Autor de Vitoria, en el que Artevino y sus vinos acompañaron a los platos de los mejores cocineros del mundo, o mejor dicho, de los máximos exponentes de este arte que discurre entre fogones, buscando afianzar la cultura gastronómica de cada región con las nuevas tendencias internacionales, como lo hiciera en su tiempo el mejor relato costumbrista de Galdós o un lienzo de vanguardia firmado por Miró.

Club Artevino



Vitoria, capital de la gastronomía

Innovación, excelencia, cocina, creatividad, pero sobre todo gastronomía fueron los conceptos que inundaron el XV Congreso de la Cocina de Autor de Restaurante Zaldiaran en la capital alavesa. Cuatro intensas jornadas que han retomado el evento que, según Rafael García Santos, “cultivó y cambió nuestras mentalidades”.

Si en su primera etapa los cocineros españoles acudían a este congreso a la sombra de las grandes figuras francesas, en esta segunda parte, y libres de cualquier complejo, nombres como Adriá, Berasategui o Dacosta demostraron que el camino que se inició en los ochenta en Vitoria ha ido a parar, al cabo del tiempo, en la mejor cocina del mundo.

25 años después de aquel marzo de 1984, Restaurante Zaldiaran puede presumir de que por sus fogones han pasado los nombres más relevantes de la cocina mundial, coincidiendo con la revolución, dentro y fuera de nuestras fronteras, del arte gastronómico. Bras, Aduriz, Santi Santamaría, Arzak, Veyrat, De la Osa... Sería largo, a la vez que grato, enumerar la lista de chefs que han pisado Vitoria-Gasteiz.

En esta decimoquinta edición, fiel a su filosofía, el congreso reunió a los grandes de la cocina actual. Un elenco de estrellas internacionales que tuvo como primer exponente al holandés Jonnie Boer. El alma máter del Restaurante De Librije ofreció una cena sofisticada pero desinhibida, propia del carácter flamenco, con una meticulosa puesta en escena que no dejó a nadie indiferente.

Esta internacionalización del congreso, que ha abierto la puerta a nuevos países emergentes en la cocina mundial, también atrajo a leyendas en sus países de origen como son el alemán Joachim Wissler (Restaurante Vendôme), el ruso Anatoly Komm (Barbappi) y Carlo Cracco del comedor milanés que lleva su nombre.

Pese a las marcadas diferencias de su cocina, hay un denominador común que resulta llamativo y que probablemente es el pilar en el que reside su éxito. El objetivo de estos visionarios gastronómicos no es otro que aplicar los revolucionarios métodos de transformación a la riqueza y a la esencia de la cocina autóctona de sus países, sin, por ello, dejar de lado una cierta mezcla con el exotismo de otras culturas. Junto a los mejores chefs internacionales acudieron los grandes representantes de la cocina española que, viendo su proyección, también viene a ser una de las mejores del mundo. Se podría hablar de jóvenes promesas en el caso de Quique Dacosta (El Poblet) o Dani García (Calima), sobre todo por su edad y desparpajo, pero su gran reconocimiento entre críticos y público les aleja de esa etiqueta para convertirlos en cocineros consagrados.

Ambos demostraron argumentos más que suficientes en sus ponencias para augurarles un futuro todavía más prometedor.

El colofón de esta gran fiesta gastronómica vino de la mano de dos de los cocineros que más han hecho por la consagración de la cocina española. Tanto Martín Berasategui como Ferràn Adriá tuvieron la oportunidad de dar habida cuenta de que su cocina marca tendencia, de que ha roto su propio techo para dar un paso más allá y abrir un camino que sorprende una y otra vez, que se adentra en lo desconocido y apuesta por la innovación como principal baluarte.

Sin embargo, en contra de lo que se pueda pensar, tanto uno como otro repasaron, con los pies en la tierra, cuáles son sus orígenes y el secreto de su éxito, basado en el tesón, la inquietud y el trabajo. Recordaron, también, con nostalgia, que iniciativas como el Congreso Gastronómico de Zaldiaran fueron el respaldo definitivo para el despegue de la gastronomía española.

EN ESTA DECIMOQUINTA EDICIÓN, FIEL A SU FILOSOFÍA, EL CONGRESO REUNIÓ A LOS GRANDES DE LA COCINA ACTUAL. UN ELENCO DE ESTRELLAS INTERNACIONALES QUE TUVO COMO PRIMER EXPONENTE AL HOLANDÉS JONNIE BOER.

JUNTO A LOS MEJORES CHEFS INTERNACIONALES ACUDIERON LOS GRANDES REPRESENTANTES DE LA COCINA ESPAÑOLA QUE, VIENDO SU PROYECCIÓN, TAMBIÉN VIENE A SER UNA DE LAS MEJORES DEL MUNDO.

artevino Magazine



El Palacio de Europa de Vitoria acogió las ponencias del Congreso.



Jonnie Boer instruye a su equipo antes de un servicio.



Quique Dacosta ultima una de sus creaciones.



Joachim Wissler, chef del Restaurante Vendôme.



Gonzalo y Lalo Antón junto a Berasategui y Ferrán Adriá.



Sagartoki se impone en la final de Pintxos

Con su creación “Tierra de espárragos sol y sombra” el asador Sagartoki se proclamó ganador de la VII edición del Concurso de Pintxos de Álava, al que concurrieron los principales establecimientos de la región. La final, que se celebró coincidiendo con el Congreso de la Cocina de Autor, reconoció la presentación y calidad de este pintxo inspirado en el espárrago de Navarra.

Senén González, padre de este bocado, explicó que se trata de “un plato que emula lo que pasa en primavera en tierras navarras”. Además del espárrago, el cocinero de Sagartoki acompañó el pintxo con pistachos, flores y perretxikos.

MarmitaCo se hizo con el segundo puesto, gracias a un pintxo de carrilleras de cordero a la brasa con guarnición de primavera. El tercer premio fue a parar a Murguía, desde donde Casa del Patrón trajo su base de pato y foie, sobre espuma de patata, frambuesa liofilizada y regaliz de pato. Hubo un cuarto premio para la elaborada vieira al horno sobre pastel de verduras y esencia de vermouth del asador Erpidea de Gamboa.

A esta final, llegaron los diez finalistas de toda la comarca para presentar sus pintxos a un jurado conformado, entre otros, por la periodista Concha Bueno (TVE), el presentador José Ribagorda, o Txarli Prieto, secretario general del PSE en Álava.



Foto de familia de los ganadores.



Jose Ribagorda, al frente del jurado, que también contó con la televisiva Concha Bueno.

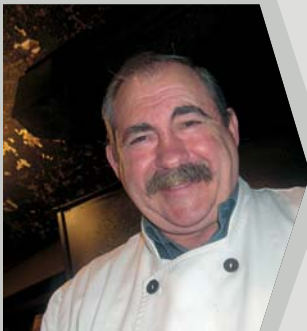


Cada participante elaboró más de 100 pintxos.



El concurso destacó por la gran calidad de los pintxos presentados.

Noticias breves



Homenaje a la Chuleta y al Bacalao

Grupo Artevino celebró en el asador Auroraetxea la Fiesta de la Chuleta y la Fiesta del Bacalao. Sendas cenas tuvieron como principal atractivo el maridaje de la buena materia prima del mar y las cárnicas con vinos de diferentes denominaciones de origen. En la Fiesta de la Chuleta, los asistentes tuvieron la oportunidad de conocer de primera mano el

producto ofrecido por Cárnicas Sáenz y oficiado por Matías Gorrotxategui, el maridaje se completó con Izadi Crianza 05 (D.O.Ca. Rioja) y Vetus 06 (D.O. Toro). Por su parte, la Fiesta del Bacalao contó con Aitor Elicegui como maestro de ceremonias, materia prima de Bacalao Giraldo y la cata de Izadi Crianza 05 y Finca Villacreces 05.



Vetus, el mejor Toro en EE.UU.

Con 91/100 puntos, Vetus 2006 fue reconocido como el mejor 'toro' en la lista publicada por el gurú del vino, Robert Parker. Vetus se convierte así en el vino de la D.O. Toro mejor posicionado en la clasificación de The Wine Advocate tras haber catado todas las muestras. Su gran relación calidad-precio

le sitúa en esta privilegiada relación de cien vinos denominada 'Spain's Top' y en la que se incluyen referencias con un coste que oscila entre los 10 y 25 dólares. Así, Vetus consigue con su añada 2006 levantar la admiración de una publicación tan exigente como The Wine Advocate.



IZADI en capítulo del Puchero Canario

Bodegas Izadi colaboró en la celebración del Capítulo del Puchero Canario de las Siete Carnes que tuvo lugar la pasada primavera en Las Palmas de Gran Canaria. Este evento, que se viene celebrando desde hace casi 20 años, reunió a los más avezados gastrónomos canarios para rendir tributo a uno de los grandes platos

insulares. Por su arraigo y tradición, el puchero canario es uno de los platos más reconocidos del conjunto de la gastronomía canaria, cuya elaboración se basa en la mezcla de diferentes carnes. Los vinos de Bodegas Izadi fueron un gran complemento para este Capítulo que, en su decimonovena edición, resultó un éxito.



Presentación de Vetus en Madrid

El hotel Palace de Madrid fue el lugar elegido por la D.O. Toro para que las diferentes bodegas adscritas pudieran mostrar sus vinos a la hostelería de la capital española. Bodegas Vetus acudió a la cita para presentar la nueva añada de Vetus, la 2006, que acaba de llegar al mercado.

Por el stand de Vetus pasaron algunos de los principales representantes de la restauración madrileña. En la foto: Amancio Moyano, presidente de la D.O. Toro, cata el nuevo Vetus 2006 con algunos hosteleros de Madrid.



Ferrán Adrià: “El Bulli es un centro de investigación donde la creatividad fluye”

La revolución gastronómica tiene nombre propio, y lo tiene desde que hace unos años, en la localidad gerundense de Rosas, El Bulli comenzara a abrir nuevos caminos en la cocina de creación, convirtiéndose en estandarte de una gran generación de cocineros españoles, aclamada en los cinco continentes. Su afán constante de innovación, su perseverancia y un modelo único en investigación gastronómica le ha llevado a ser, por quinta vez, el mejor cocinero del mundo según la revista *Restaurant*. Sin embargo, la fama y elogios que se proyectan sobre su persona no le han hecho desviarse ni un ápice de su objetivo vital: sentirse satisfecho con lo que le apasiona, la gastronomía.

¿Y qué es para Ferrán Adrià el concepto gastronomía?

Es un arte, como la pintura o la música. Uno si no ve un cuadro o no oye una canción se muere. Pues con la gastronomía pasa lo mismo. Imagínate que eres un chef que llega a un planeta donde la gente se alimenta del aire y te preguntan:

¿A qué te dedicas? Soy chef, cocino. A lo cual volverían a inquirir: ¿Para qué sirve la cocina? La explicación que se me ocurre no es otra que definir la cocina como un arte, algo que transmite sensaciones, emociones, que provoca cambios en la propia persona.

Pero seguirían sin poder experimentar esas sensaciones.

Es en ese momento cuando te tienes que buscar la vida para trabajar con algo más que los sabores y desarrollar una historia que justifique lo que haces, que entusiasme a la gente.

¿Así que la comida es también pensar, como describe el título de su nuevo libro?

El libro, cuyo título relaciona reflexión con cocina (“Comida para pensar, pensar sobre el comer”), pretende dar unas pinceladas del nuevo lenguaje culinario. Un lenguaje que, como el de la moda o el de un programa de entretenimiento, te puede emocionar.

¿Es, entonces, el principal objetivo de El Bulli el emocionar al cliente o es la innovación gastronómica? Dicho de otro modo, ¿qué es antes la creatividad o el cliente?

La creatividad claramente. Yo soy feliz creando, ese es mi objetivo, pero si yo no soy feliz creando, cómo puedo pretender que el cliente sea feliz. El Bulli es un centro de investigación, donde la creatividad fluye, eso es lo que provoca diferentes emociones en el cliente y lo que le puede llegar a hacer feliz.



¿Cómo es ese centro de investigación de El Bulli?

Lo que pretendemos es ser un laboratorio de I+D de la gastronomía mundial. Eso es posible gracias a que los negocios adyacentes de asesoramiento a otras marcas nos generan los recursos para crear con libertad. El Bulli como restaurante no gana dinero. Se trata, pues, de una cadena de ideas y conceptos que nos garantiza un feedback de lo que piensa el cliente.

Además de ser un centro de innovación gastronómica es el mejor Restaurante del mundo, no lo olvidemos y, aun teniendo lista de espera de dos años, el precio del menú no supera los 200 Euros. La pregunta es obligada, ¿no se puede permitir subir los precios?

Esto es una escasez democrática. La escasez genera la magia en El Bulli y el día que no haya esa magia me iré. Y es democrática porque, si se lo propone con tiempo, mucha gente puede reservar una mesa en el mejor restaurante del mundo, cosa que no ocurriría si uno quiere pernoctar en esos grandes hoteles de lujo, con tarifas que superan los cuatro dígitos y al alcance de muy pocos. En El Bulli pretendemos acercarnos al cliente, no crear un restaurante para multimillonarios.

¿Es Ferràn Adrià un inventor antes que un cocinero?

No hay disciplina creativa que evolucione tan rápido como la cocina hoy. Por tanto, hay que rescatar las técnicas antiguas y darles una vuelta de tuerca. No podemos hacer de la creatividad un clímax, hay que reinventarla, y ese es nuestro trabajo diario en El Bulli.

Eso quiere decir que la cocina tradicional es el origen de todo.

Para entender el presente hay que entender el pasado y para ello documentar la memoria. Lo que no podemos consentir es que haya dos Españas gastronómicas, y no me refiero a tradición frente a modernidad, porque todos los que hacemos moderno hacemos tradicional, sino a que haya unidad para evitar la ruptura que hubo en Francia en los años noventa. Y nosotros ya estamos a la altura de Francia, debemos seguir remando juntos.

¿Qué es lo que nos deparará El Bulli en el futuro?

Estamos barajando abrir tan sólo tres meses al año y eso será todo un reto, sobre todo porque nos enfrentamos a que nos saquen de las guías por cerrar más de seis meses al público.

“LA GASTRONOMÍA ES UN ARTE, COMO LA PINTURA O LA MÚSICA. UNO SI NO VE UN CUADRO O NO OYE UNA CANCIÓN SE MUERE. PUES CON LA GASTRONOMÍA PASA EXACTAMENTE LO MISMO”

“LO QUE PRETENDEMOS ES SER UN LABORATORIO DE I+D DE LA GASTRONOMÍA MUNDIAL. ÉSO ES POSIBLE GRACIAS A QUE LOS NEGOCIOS ADYACENTES DE ASESORAMIENTO A OTRAS MARCAS NOS GENERAN LOS RECURSOS PARA CREAR CON LIBERTAD”





Valladolid, legado cortesano

Que Carlos I de España y V de Alemania instaurara su corte en Valladolid no es fruto de la casualidad. Intermitentemente, la ahora capital de Castilla y León fue centro neurálgico del imperio español y residencia de nobles y monarcas. Pucela, como más tardé empezó a conocerse, reúne condiciones más que necesarias para justificar la gran ciudad que fue y que es.

Valladolid dispone de una magnífica situación entre los ríos Pisuerga y Esgueva, dentro de una provincia rica en recursos naturales y también en paisajes, donde predominan los grandes páramos salpicados por coquetos bosques que guardan un gran tesoro medio ambiental. Su clima es extremo, como reza el recurrente dicho popular: “Valladolid, nueve meses de invierno y tres de infierno”, lo que no impide que su población haya aumentado hasta los 400.000 habitantes en el área metropolitana. Si algo llama la atención al que por primera vez pasea por Valladolid es el contraste entre tradición y modernidad. Pese a que la ciudad se revela moderna en infraestructuras, en urbanización, su centro histórico guarda un cierto aire a gran capital europea, a ciudad cortesana quizá. Sus calles han visto pasar a las nobles huestes del reino, las mismas que ayudaron a que la ciudad creciera política y comercialmente.

En el devastador incendio de 1561, las llamas arrasaron la ciudad y acabaron

con gran parte del patrimonio arquitectónico posterior a la reconquista. Una de las obras más apreciadas en su reconstrucción es la Plaza Mayor, que remite a otras del estilo, como la de Salamanca o Madrid. Desde el final del reinado de Felipe II hasta bien entrado el siglo XIX, Valladolid entró en una profunda crisis que sólo se vio soliviantada con la llegada del ferrocarril. Ello propició el desembarco de la industria que se hizo más efectiva en los primeros años del siglo XX.

Tales avatares han ido labrando el carácter vallisoletano, acostumbrado a las grandes alegrías y a las etapas oscuras, a los paralizadores inviernos y a los días de verano en los que ponerse al sol es un acto temerario. Valladolid, es por tanto, una ciudad apacible, transparente y sincera, que muestra sus reclamos turísticos a la vez que deja notar el día a día de una ciudad de su envergadura.

Monumentalidad y cultura.

La Plaza Mayor vertebró gran parte de la vida de esta ciudad. Pensada como principal punto de encuentro del comercio y los negocios, esta construcción sigue siendo, siglos después, la referencia arquitectónica de la población. Valladolid desprende desde su casco histórico un aire de monumentalidad y señorío.

Valladolid también es monumental por la cantidad de edificios dedicados a la exposición y exhibición de arte, la mayoría de ellos en construcciones históricas y de gran valor patrimonial. Desde el Museo Nacional de Escultura, único en España, hasta el vanguardista Patio Herreriano, el original Museo Oriental o el recién inaugurado Museo de las Ciencias. Y es que Pucela atesora en su memoria a los grandes escritores, pintores, arquitectos o incluso descubridores que en ella vivieron. A las vivencias del almirante Cristóbal Colón, enterrado en Valladolid, se suman Cervantes, Quevedo, Góngora y el más cercano Delibes, quienes desarrollaron allí parte de su producción cultural.

Pero no sólo del pasado viven los vallisoletanos. La cultura sigue siendo uno de los principales baluartes de la capital castellana, no sólo por su centro universitario sino por los diferentes festivales artísticos que durante el año se celebran. El más internacional es la Seminci, donde el séptimo arte atrae, a mediados de octubre, a los directores y actores en boga para presentar sus últimos filmes. Otro de los eventos que viste de color las calles pucelanas es el festival de teatro y artes de calle, donde cualquier pequeña plaza se convierte en un improvisado escenario para la representación de obras para todos los gustos.



Terrazas de verano en la Plaza Mayor.



Valladolid también destaca por su arquitectura civil.



Ayuntamiento de la capital vallisoletana.



Vista de la catedral desde una de las calles más emblemáticas.



Auditorio Miguel Delibes, la última apuesta por atraer el turismo de negocios y cultural.



Buen paladar

Valladolid, como el resto de la provincia, recoge la tradición culinaria más castellana, bien conocida por sus carnes, sobre todo por el lechazo, así como por la caza (perdiz, codorniz, conejo). Las influencias culturales de sus pobladores (cristiana, judía y musulmana) hacen de ella un cocina rica y elaborada, muy apegada al buen producto de la tierra.

Sin embargo, Valladolid se suma al carro de la modernidad y la cocina más creativa. La vanguardia entre los fogones se hace notar en una ciudad que apuesta por la innovación, por sorprender al paladar, eso sí, a través de la reinterpretación de su pasado.

Mesa y mantel



Ramiro's

Avda. Salamanca.
Tfn. 983 276 898.

Exponente de la innovación gastronómica castellana, Ramiro's es un restaurante moderno pero respetuoso con la materia prima, combinación que le lleva a atesorar una estrella michelín, la primera que se otorgó a Valladolid. Con un taller propio de cocina, padre e hijo de apellido Ramiro buscan sorprender hasta quien se acerque a un restaurante que desprende creatividad y elegancia acompañada de una exquisita decoración.



El Trigo

C/ Los Tintes, 8.
Tfn. 983 115 500.

Como ellos mismos afirman, El Trigo es un homenaje a los productos y sabores de la tierra. Con creatividad pero respetando al máximo el amplio recetario castellano, Víctor Martín y Noemí Martínez apuestan por la exhaustiva selección de la materia prima, ajustándose a la cocina de temporada, aquella que realmente resalta lo mejor de cada elaboración. Su excelente ubicación, cercana a la catedral vallisoletana, hace de este restaurante un lugar privilegiado.



Llantén

C/ Encina 11. Pinar de Antequera.
Tfn. 983 244 227.

Su original emplazamiento en un edificio de estilo mediterráneo ya nos hace ver que Llantén es uno de esos restaurantes que sorprende por su ingenio. El joven Javier Mariscal ofrece una cocina original y creativa, con un gran manejo de las modernas técnicas de elaboración que marcan un rasgo distintivo en todos sus platos. Buena combinación de verduras de temporada con carnes de la tierra y pescados de calidad.

Otras sugerencias

Villa Paramesa

Cuatro calles 2
Tfno. 983560387
Villanubla

Don Bacalao

Pz.Santa Brígida 5,
Tfno. 969641189
Valladolid

El fijón de Recoletos

Acera de recoletos 3
Tfno. 983396043
Valladolid

Miguel Ángel

Mantilla 1
Tfno. 983398504
Valladolid

Paco Espinosa

Paseo Obregón 16
Tfno. 983330988
Valladolid

Dámaso

Real 14
Tfno. 98340537
Palajuelo de Vedija

La Tahona

Capitán Haya 21,
Tfno. 915550441
Valladolid

Ángel Cuadrado (Panero)

Marina Escobar 1
Tfno. 983301673
Valladolid

Mil vinos

Plaza Martí y Monso
Tfno. 983244336
Valladolid

Gabino

Angustias 3, 1º
Tfno. 983140190
Valladolid



Nuevas Añadas

Izadi El Regalo 04

La añada 2004, que fue calificada como excelente por el Consejo Regulador, nos proporcionó una uva sana, con graduaciones correctas, buena concentración de materia colorante y buenas sensaciones aromáticas que han posibilitado elaborar vinos de gran calidad, muy aptos para la crianza. Procedente de una extensión de 21 hectáreas de viñedo del que surge su nombre y con una edad superior a 35 años el regalo 04 ha integrado las mejores uvas de tempranillo y de graciano, para dar lugar a un memorable vino. Tras la fermentación en depósitos de acero inoxidable pasa por una crianza de 20 meses en barrica de roble francés y americano de grano fino regalándonos con un vino de intenso color rubí con lágrima manchada. En la última cata de la revista Sibaritas, Peñín le otorgó 90/100 puntos.



Vetus 06

Las condiciones climatológicas de la añada 2006 proporcionaron nuevos y singulares matices a este vino 100% tinta de toro que nos muestra un intenso color cereza y un expresivo aroma a fruta confitada con toques de especias dulces. La selección manual de las uvas junto con la cuidada elaboración en depósitos de doble pissage dan lugar a un vino que tras su paso por barrica nueva de roble francés y americano nos obsequia con un sabroso paso por boca, taninos maduros y buena acidez.



Orben 06

Orben 2006 afianza su identidad demostrando una vez un paso en boca moderno con gran carga frutal, estructura bien definida y un genuino sabor. La añada 2006, más moderada en rendimientos que la anterior, fue calificada como muy buena por el consejo regulador y las condiciones del ciclo vegetativo favorecieron que la mayor parte de la uva entrara en bodega en su punto óptimo de madurez, con grado alcohólico adecuado y mucho color. Mimado desde la viña, este vino procede de una selección de 79 microparcels del entorno de Laguardia, de un viñedo plantado entre 1945 y 1954, que tras ser seleccionado manualmente en la viña pasa por una nueva selección en mesas de selección manual.

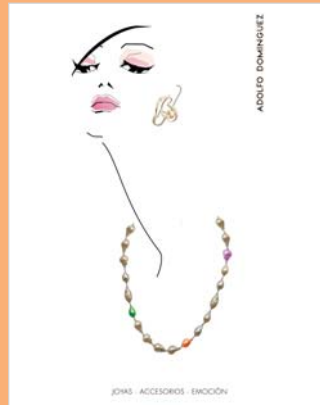


arte y estilo



1- Imagen publicitaria del perfume One Million de Paco Rabanne

2- Una de las joyas de la nueva colección de Adolfo Domínguez



3- Una de las obras de Joaquín Sorolla

4- El nuevo y revolucionario móvil LG con teclado transparente.



One Million triunfa en París

La fragancia masculina ideada por Paco Rabanne y distribuida en España por Puig consiguió ser la gran protagonista en los pasados premios Grand Prix Du Parfum otorgados por la prestigiosa Fragrance Foundation. One Million no sólo se llevó el premio al mejor perfume masculino sino que, además, fue galardonado con el premio al mejor diseño y a la mejor comunicación. Su original packaging diseñado por Noé Duchaufour-Lawrance y la espectacular campaña publicitaria con la banda sonora de The Chemical Brothers ha situado a la creación de Paco Rabanne en el número uno del ranking de ventas en España.

El Prado homenajea a Sorolla

Atendiendo a sus deseos en vida, El Prado acaba de inaugurar una gran exposición con las mejores obras del genial pintor valenciano. Esta muestra, que reúne 102 lienzos, incluidos los 14 grandes paneles de la serie "Visiones de España" de la Hispanic Society of America de Nueva York, es una antología única que repasa la vida artística de Joaquín Sorolla (1863-1923). La retrospectiva sobre el artista valenciano es un ambicioso recorrido por las obras del pintor español con mayor proyección internacional, además de una de las figuras capitales de nuestro arte. La Reina Sofía, gran admiradora de Sorolla, estuvo en el acto de inauguración de una muestra que permanecerá abierta hasta el mes de septiembre.

Adolfo Domínguez viste de gala el verano

Él mismo reconoce que ha "tardado muchos años" en atreverse con este proyecto pero cree sinceramente que "ha merecido la pena". Adolfo Domínguez alude a la inspiración poética en la exclusiva línea de joyería que ya se puede encontrar en las mejores joyerías. Se trata de una línea distinta, con la singularidad del artesano joyero, que ofrece diseños estilizados pero aleatorios. Para ello utiliza materiales nobles que vienen a aportar aún más valor a una firma que apuesta, de nuevo, por el lujo dentro de la moda.

LG diseña el primer móvil con teclado transparente

La marca coreana sigue sorprendiendo a la par que aumentando su cuota de mercado en el sector de la telefonía móvil. Con su nuevo LG GD900 lanza al mercado el primer teclado transparente del mundo, elaborado con un material de alta duración y resistencia, no deja a la vista ningún tipo de conector o elemento electrónico, para sorpresa de propios y extraños. Además de su diseño futurista, su navegación táctil favorece la utilización del móvil como pequeño ordenador portátil para el uso web y de correo electrónico. A todo ello se suma una cámara autofocus de ocho megapíxeles y un reproductor de MP3 con 32 GB de capacidad. Para la carcasa se han elegido colores tan atractivos como el "Cromo" y el "Titán".



Espárragos frescos Floren

Floren Domenzain, más conocido en Tudela por el Rey de la Verdura, se ha hecho famoso por ser el más prestigioso comerciante de hortalizas de la zona. Fue pionero en los corazones de cogollos, la quintaesencia, lo que habla bien a las claras de su inquietud y pasión por lo mejor. Otro de sus productos estrella son los espárragos de Navarra, que comercializa frescos de finales de marzo a junio con el sello de la Denominación, si bien la verdadera y mayor garantía es que pongan Floren. Llegan al mercado en manojos de 500 gramos, cumpliendo los más exigentes controles de selección y frescor. Entran ocho unidades, de un grosor de 16 mm y de una largura de 22 cm. Cumplen todos los requisitos de tan manjaroso fruto.



Queso Zamorano Vicente Pastor

El mejor queso castellano y un caso excepcional en España. Los hermanos Pastor, Félix, Martín y Sergio, siguen al pie de la letra la tradición heredada de sus antepasados, poseyendo en la actualidad 1800 ovejas, que pastan en el término municipal en que se encuentra la quesería, obteniendo 60000 kilos por año, sujetos a la D.O. Queso Zamorano, controlando completamente el proceso productivo. La curación es en cava subterránea, saliendo al mercado entre 5 y 9 meses, según volumen, habiendo dos tamaños: 1.200/1.300 gramos y 2.800/3000 gramos, superando los grandes a los pequeños. Forma típica del manchego, diferenciándose de la tonalidad, que por fuera es grisácea ceniza enmohecida por la estancia en bodega. Al corte luce un marfil muy atractivo, careciendo prácticamente de ojos. Aroma profundo a leche de oveja limpia y fresca; naturalidad y nobleza que se vuelve a manifestar en boca. Textura mantecosa, de pasta cerrada, un tanto carnosos.



Salmón Ahumado Carpier S. Especial

Carles Piernas ejerció el arte de guisar en casas tan afamadas como el Racó de Can Fabes y Caig, desarrollando en ellas la pasión por los ahumados. Se instaló por su cuenta y en diciembre de 1995 empezó a comercializar en las mejores charcuterías y restaurantes salmón, mero y bacalao, siendo la producción muy artesanal y limitada, que luego extendería a muchos otros productos. En cuanto al salmón, emplea piezas, como mínimo, de 10 kilos, de cada una de las cuales saca dos lomos de 3 kilos. Se trata de salmones de unos 6 años, maduros, que concentran mayor sustanciosidad y grasa, lo que queda patente en la cata, en la que se muestra supernatural: salmón, salmón y salmón, con un leve y enriquecedor aroma a piña de pino, obteniendo una complejidad encomiable y seductora. Aconsejamos comerlo en tacos. También comercializa una versión recubierta con láminas de creps, una sofisticación sin alterar lo esencial.



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.

