

JOAN ROCA

Tres estrellas
para tres hermanos

arte
people
▶ pág.8

arte
news
▶ pág.4

La cocina de
autor se cita en
Vitoria



arte
news
▶ pág.6

PRUNO

Mejor vino en EE.UU.
por menos de 15 Euros



arte
viajes
▶ pág.10

Marbella y su
gastronomía



arte
y estilo
▶ pág.15

Aterriza el
iPad de Apple



PRUNO

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

91⁺
PUNTOS
PARKER



* Según la revista Wine Advocate, Robert Parker.

Edita: Grupo Artevino

Redacción: Dpto. de Marketing Grupo Artevino

Diseño: (calcco) Comunicación Visual

Imprime: Base 5

Fotografía: Víctor Hugo Antón

Sergio Aja

Grupo Artevino.

Herrería Travesía II, 5.

01307 Villabuena de Álava (Álava)

Tel.: 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

Finca
VILLACRECES

* **MEJOR VINO EN USA
POR MENOS DE 15 €**

Índice

- Pág. 3.** arte**vista**
Puertas abiertas.
- Pág. 4.** arte**news**
Vitoria. La trastienda de la alta cocina.
- Pág. 5.** arte**news**
Noticias Breves.
- Pág. 6.** arte**news**
PRUNO e IZADI, en cabeza.
- Pág. 8.** arte**people**
Joan Roca.
- Pág. 10.** arte**viajes**.
Marbella.
- Pág. 13.** arte**vinos**
- Pág. 14.** arte **y estilo**
- Pág. 15.** arte**gourmet**
Productos gourmet según
Lo Mejor de la Gastronomía.



Puertas abiertas

Hace unos años (no tantos como parece), únicamente unos pocos privilegiados podían visitar las entrañas de una bodega. Quizá por contagio, quizá por recelo, las bodegas mantenían sus quehaceres lejos de la vista de los curiosos. De vez en cuando, más por compromiso que por devoción, alguna bodega abría sus puertas a clientes, profesionales del sector o amigos, pero se olvidaban de quienes más curiosidad tenían por acceder a ellas, de quienes realmente querían olfatearlas, palparlas y, seguramente, quienes más agradecidos estarían por tal concesión.

La tendencia cambió. Y lo hizo radicalmente. América y el nuevo mundo tuvieron que volver al continente de las tradiciones para decirle que estaba equivocado. Mientras en Europa, más concretamente en España, nos peleábamos por consagrar el secretismo, en California se unían para acercar la cultura del vino a propios y también a extraños. Les bastó un término: Enoturismo. Sí, el turismo del vino, si es que queremos obviar el vocablo de nuevo cuño. Turismo del vino como motor económico regional, como vía paralela de ingresos, como gran promotor de la cultura vitivinícola.

Hoy en día, España puede presumir de tener una amplia y consolidada red de rutas enoturísticas en las que conocer, sobre el terreno, la idiosincrasia propia de cada zona productora. Se ha producido un cambio en la concepción de lo que es una bodega, que ahora, como no podía ser de otro modo, pasa a ser la casa de sus clientes, el lugar donde productor y consumidor se encuentran y donde pueden compartir sus preocupaciones, sus preferencias, en diálogo siempre enriquecedor para ambas partes. En Grupo Artevino fuimos conscientes de ello, y desde hace más de una década nuestras bodegas están abiertas al mundo, al consumidor, a cualquiera que quiera conocer el valor de la tierra en la que nos asentamos, así como sus vinos, tan arraigados a las comunidades de esas zonas.

Desde Club Artevino, animamos a los amantes del vino a que sean nuestros interlocutores, nuestros compañeros en este viaje al pasado, al presente y al futuro, en otras palabras a que vivan, en primera persona, la experiencia de éstas que también son sus bodegas. Nuestras puertas están abiertas para ellos.

Club Artevino



La alta cocina invade Vitoria

Es difícil adivinar si la alta cocina invadió Vitoria el pasado mes de abril o es que los grandes cocineros mundiales encuentran en ella uno de sus fortines más emblemáticos. Lo que sí está claro es que el Congreso de la Cocina de Autor, ya en su decimosexta edición, ha vuelto a dejar un muy buen sabor de boca, en este caso de paladar. Adriá, Roca, Berasategui o Subijana, entre los de casa, y Jean-François Piège o William Ledeuil en el plantel de los foráneos, son argumentos más que suficientes para vencer y convencer en la capital alavesa.

El congreso que “cultivó y cambió mentalidades” se reinventa cada año para revelarse como escaparate de los adelantos técnicos e ideológicos de la gastronomía. Y no es fácil, pero lo consigue. Consigue que los encumbrados cocineros de renombre internacional dejen sus cocinas y se trasladen a la del Restaurante Zaldiaran

para elaborar menús acordes con sus líneas creativas, que sorprendan y, sobre todo, que diviertan y agraden al exigente público que hasta allí se acerca.

Cocina en la calle

Este año, como novedad, la calles vitorianas fueron una enorme cocina, una gigantesca alacena donde la alta gastronomía se acercó a sus ciudadanos, y viceversa. En una mañana de domingo, y con la presencia de dos padrinos amantes del buen comer como son Santiago Segura y el Gran Wyoming, la plaza de España adquirió un color, un aroma y un sabor especial.

Con este evento se dio el banderazo de salida a un programa que tenía que inaugurar René Redzepi del Restaurante Noma de Dinamarca, pero las cenizas del volcán islandés privaron a Vitoria de su presencia, la cual hubiera demostrado

por qué, semanas después, fue coronado como mejor restaurante del mundo por la revista “Restaurants”, desbancando al mismísimo Ferràn Adriá.

Fue el alma máter de El Bulli quien durante la primera velada desveló alguno de sus grandes secretos, de sus intimidades, adoptando su faceta más humana, más melancólica, al recordar sus inicios y sus primeros viajes al congreso organizado por Zaldiaran.

De tres estrellas

Esperada también fue la presencia de los tres estrellas Michelin. El primero de ellos, Pedro Subijana, con un consagrado bagaje por el que se le puede considerar uno de los padres de la nueva cocina vasca. El otro, más joven, pero igualmente preparado, ha subido este año al olimpo de los cocineros de la Guía Michelin al sumar su tercera estrella.



Los maestros de ceremonias: El Gran Wyoming y Santiago Segura.



Los vitorianos acudieron en masa a la cita.

Subijana dejó patente que su madurez gastronómica no le resta capacidad de superación, de inquietud por innovar y seguir sorprendiendo, eso sí, con el doctorado de las ollas como carta de presentación. El representante de los

hermanos Roca, por su lado, demostró un sentido común digno de los grandes genios. Reflexivo, preciso e imaginativo. Fueron muchos otros -fue un programa completo donde los haya- los que, mediante ponencias, catas de cham-

pagne o maridaje de grandes vinos, ahondaron en la ciencia gastronómica que resulta estar tan en boga hoy en día y que, sin embargo, aquí, en Vitoria, en una de sus cuarteles generales, lleva años haciéndose fuerte.

Homenaje a Custodio Zamarra y Blas Jiménez

Dentro del congreso gastronómico que tuvo lugar en Vitoria, Grupo Artevino rindió cumplido homenaje a dos de los grandes valedores de la cultura vinícola en Madrid. Custodio Zamarra, como sumiller, y Blas Jiménez, como jefe de sala, han hecho del restaurante madrileño Zalacaín uno de los emblemas gastronómicos del país, no sólo por sus fogones, sino también por su servicio y atención. Ante un público que les brindó su admiración, Grupo Artevino les hizo entrega de sendas placas como reconocimiento a su profesionalidad y buen hacer.

Santiago, una vida en los fogones

Huelga decir que Restaurante Santiago es conocido por ser uno de los puntos calientes de la gastronomía española desde hace más de 25 años. Paso a paso, y no sin esfuerzo, el burgalés Santiago Domínguez ha certificado una carrera llena de éxitos culinarios, y también empresariales, en su restaurante ubicado en Marbella. Grupo Artevino quiso reconocer esta gran trayectoria de un hostelero valiente, creativo y tenaz, que se ha llegado a convertir en embajador de la cocina andaluza.

Toda la carne en el asador

De la mano de Matías Gorrotxategui, Vitoria sucumbió a los placeres de la chuleta. En el marco del restaurante Jardines de Ulecia, unos 120 comensales pudieron degustar del maridaje de la mejor materia prima de Cárnicas Sáenz con vinos de Bodegas Izadi y Bodegas Vetus. Como el año anterior, el homenaje a la chuleta acabó convirtiéndose en una auténtica fiesta de exaltación de la cocina de producto.



Blas Jiménez (izq.) y Custodio Zamarra.



Santiago Domínguez recibe el galardón.



Jardines de Ulecia.



Noticias breves



The New York Times destaca Izadi Crianza 2005

El prestigioso periódico norteamericano destacó a Izadi Crianza 2005 en su último reportaje "Rioja The Satisfy in Taste and Value", que vino a subrayar la excelencia de algunos crianzas de Rioja que, además, pueden presumir de un precio interesante y adecuado para el mercado

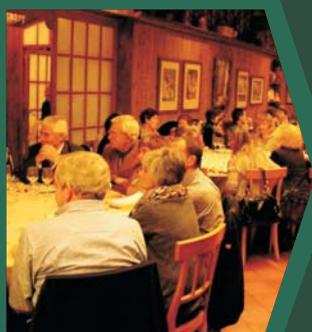
americano. El rotativo neoyorquino calificó con dos estrellas y media (sobre un total de tres) al crianza de Bodegas Izadi, alabando su "elegancia, estructura y carácter".



Artevino y la calle de Baco se presentan en Gijón

Grupo Artevino participó en la nueva iniciativa de Carlos Delgado para expandir la cultura del vino por todo el país. Bajo el nombre de la Calle de Baco, el periodista y crítico vinícola ha buscado los lugares más emblemáticos y singulares de cada ciudad

para crear una calle en torno al vino. En la primera cita de este evento, que se celebró en Gijón, Grupo Artevino participó con sus bodegas: Izadi, Vetus, Villacreces y Orben, para impulsar el conocimiento y aprecio por los vinos de calidad.



Restaurante Andere e IZADI, juntos por Haití

Bodegas Izadi y el restaurante vitoriano Andere se unieron en un acto solidario en ayuda de los damnificados por el terremoto que asoló Haití. El evento consistió en una cena solidaria cuyos beneficios, 25 euros por persona, se destinaron

a la ONG Acción Verapaz Euskadi, quien se encargará de ayudar a reconstruir escuelas y hospitales, así como de prestar ayuda a los más desfavorecidos tras la catástrofe ocurrida en Las Antillas.



Finca Villacreces reúne a la hostelería de Burgos

Junto con el periódico El Mundo, Finca Villacreces reunió a las personalidades y principales restauradores de la capital burgalesa para presentar sus vinos. Finca Villacreces y Pruno fueron los

protagonistas de una cata en la que se dio cita lo más granado de Burgos. Lalo Antón, gerente de la bodega, dirigió la cata que estuvo maridada con un aperitivo elaborado por el Restaurante La Favorita.

PRUNO, mejor vino en EE.UU. por menos de 15 Euros

El último especial publicado por la revista de Robert Parker deparó una grata sorpresa para Pruno de Finca Villacreces. Tras repasar detenidamente las puntuaciones del gurú norteamericano, se pudo comprobar que Pruno, con 91 + puntos, sobre un total de 100, es el mejor vino español con un coste menor a los 15 euros (20 dólares).

Tal reconocimiento le llega a Pruno, hermano pequeño de Nebro y Finca Villacreces a los pocos meses de aparecer en el mercado, lo que viene a confirmar el gran futuro que le augura a un vino procedente de los viñedos de menos de 20

años de la exclusiva Finca Villacreces, ubicada en la milla de oro de Ribera del Duero.

The Wine Advocate señala que Pruno, tras permanecer doce meses en barricas de roble francés, muestra “una intensa capa de color violeta opaco que nos ofrece un sexy bouquet de especias asiáticas, incienso, cedro, minerales y una variada mezcla de frutas negras. De una riqueza que bordea la opulencia, tiene capas de succulenta fruta especiada, la suficiente estructura para permitir dos o tres años de envejecimiento y una excepcional durabilidad”.

PRUNO



La última guía *Mi Vino* sitúa a IZADI como el mejor crianza de España

El mejor crianza de España. Ése es el resultado de analizar las puntuaciones de la última *Guía Mi Vino* sobre el vino cotidiano, en la que se cataron más de 1.300 vinos por debajo de los 10 euros. La guía editada por *Mi Vino* y *Vinum* otorgó 9,2 / 10 puntos a Izadi Crianza, lo que le coloca a la cabeza de los crianzas de España, así como de todos los vinos tintos recogidos en esta guía. La guía de *Mi Vino* se refiere a Izadi como “el modelo de crianza renovado, con la expresión muy fina de la

uva (grosella), el fondo mineral y la madera muy discreta. El trabajo de tacto bucal es muy fino, con la frescura de principio a fin, sin distorsiones, todo placer”.

Esta grata noticia viene a ratificar lo que un año antes había publicado Robert Parker, calificando a Izadi Crianza como “best buy”, esto es: “Mejor compra” en Estados Unidos, gracias a su gran relación calidad precio.

BODEGAS
IZADI





Joan Roca: “El éxito es ser feliz cocinando”

A los Roca les llegó la hora. Llevaban tiempo preparándose. La tercera estrella era cuestión de tiempo y, por fin, la Guía Michelin 2010 ha reconocido el mérito culinario de esta familia gerundense, a lo que se suma su quinto puesto en la lista de los mejores restaurantes del mundo, publicada por la revista *Restaurants*.

Joan, estos últimos meses le han llovido los reconocimientos. ¿Se esperaba, allá por el año 87, cuando comenzó su carrera, llegar a tales cotas de popularidad?

Qué va, qué va. En ningún momento. Nosotros procedemos de una familia modesta, de un barrio humilde de la ciudad de Gerona y lo único que queríamos hacer es lo que nos gustaba, cocinar. Estudiamos, nos preparamos, viajamos, y comenzamos con lo que nos gustaba, estar entre los fogones, o en la sala, o en la bodega... Es difícil que pasen cosas más bonitas este año, al menos en cuanto a reconocimientos se refiere.

Me llama la atención que siempre haga alguna referencia a los vinos, e incluso ha definido su cocina como la cocina de los vinos. ¿Qué lugar ocupa la bodega en el Celler de Can Roca?

Para nosotros tienen exactamente la misma importancia los vinos, que la cocina, que la cocina dulce. Y esa es una de las peculiaridades propias de nuestra manera de funcionar, de nuestra casa, de nuestra cocina.

Una cocina presidida por creatividad, pero también por inteligencia, conexión con el cliente, rentabilidad... ¿Es difícil alcanzar todos esos propósitos?

Precisamente es eso lo más difícil de todo. Ser fiel a tus principios y hacer que funcione un negocio no es fácil, es quizá lo más complejo. Nosotros estamos ahí, estamos funcionando, estamos llenando el restaurante y, a su vez, respetamos nuestros principios. Todo lo que hay detrás de eso es mucho trabajo, mucho compromiso con lo que un día decidiste hacer.

Un trabajo, Joan, que da sus frutos, véase la cocina al vacío. ¿Tienen los Roca alguna nueva técnica que mostrar al mundo?

Bueno, estas técnicas tienen todavía mucho recorrido, como el destilado, el vacío, y por lo tanto vamos a seguir tirando de esos hilos y haciendo cosas. Ahora mismo no tenemos nada nuevo, puede que en un mes comencemos a trabajar en una nueva técnica, pero hasta entonces seguiremos investigando los caminos que nos proporcionan las ya existentes.

Los restaurantes suelen ser bastante personalistas, sin embargo, el vuestro no lleva un nombre, sino un apellido: Roca. ¿Cómo se reparte tanto el trabajo como el éxito entre los tres hermanos?

La verdad es que lo repartimos sin ser conscientes de que lo hacemos, de forma totalmente natural. Tenemos la suerte de que tanto Josep como Jordi en su ámbito y yo en el mío hemos tenido cierto reconocimiento profesional, y por lo tanto, esa popularidad y repercusión se han ido ordenando de una forma equitativa. Y eso es lo importante, que no planifiquemos nada, que todo fluya de forma natural, sabiendo cada uno lo que hacemos.

Pese a que el trabajo está especializado, hay una nota dominante en sus creaciones: La nostalgia, las referencias al pasado, como su creación basada en el cordero en memoria de su abuela.

Somos lo que hemos vivido, y en ese sentido la cocina tiene también mucha presencia. No lo he contado antes, pero ese plato lo hicimos a raíz del fallecimiento de nuestra abuela, hace poco tiempo, cuando intenté llenar esas sensaciones de pérdida con recuerdos que casi había olvidado. Entonces aparecen esas notas de nostalgia, de cosas que tienen que ver con la vivencia, con tu entorno afectivo y tu estado emocional, que también se reflejarán en la cocina.

Por tanto, el cocinero, como el artista, impregna en sus platos sus estados de ánimo, sus ideas.

Por supuesto, lo que no sé es si somos cocineros o somos artistas. Este es otro gran debate que no sabemos dónde acaba. En cualquier caso yo me considero más cocinero que artista.

Pero no sólo vale con hacer arte, sino que los platos tienen que estar ricos, como siempre ha venido defendiendo.

El sabor es lo más importante, sin lugar a dudas.

De lo que no hay duda es de que los hermanos Roca ya han llegado muy lejos pero, ¿dónde se ve usted en unos años?

Me veo haciendo lo que hacemos nosotros, lo que queremos, cocinar, estar en el restaurante. Quiero cocinar, pasármelo bien en ese espacio vital para mí agradable, en el que me siento a gusto. Ése es el futuro que a mí me gustaría vivir. Lo que va a ser y lo que va a pasar no lo sé, no hay grandes objetivos en cuanto a reconocimientos, lo importante es el camino, el recorrido.



“SER FIEL A TUS PRINCIPIOS Y HACER QUE FUNCIONE UN NEGOCIO NO ES FÁCIL, ES QUIZÁ LO MÁS COMPLEJO. NOSOTROS ESTAMOS AHÍ, ESTAMOS FUNCIONANDO”

“NO SÉ SI SOMOS COCINEROS O SOMOS ARTISTAS. ESTE ES OTRO GRAN DEBATE QUE NO SABEMOS DÓNDE ACABA. EN CUALQUIER CASO YO ME CONSIDERO MÁS COCINERO QUE ARTISTA”





Marbella, el bastión gastronómico del sur

Se habla de Marbella como la capital española del lujo, donde la exclusividad reviste cada esquina de la ciudad malagueña. Sin embargo, muchos olvidan que Marbella es uno de los destinos turísticos internacionales más prestigiosos y no únicamente por sus yates y su clima, también lo es por una gastronomía de altos vuelos.

La tradición de la restauración andaluza ha sabido adaptarse a las influencias foráneas que ha traído el gran crecimiento de la ciudad, creando una peculiar red de establecimientos gastronómicos que satisfacen las necesidades de unos visitantes que no se conforman con cualquier cosa.

Los más de 27 km. de litoral marbellí, su apacible clima y un entorno pintoresco, atrajeron, hace más de cincuenta años, emblemáticas familias europeas como las de los Bismarck, Rothschild o Thyssen-Bornemisza, convirtiendo el paraje en centro vacacional y de retiro para la *jet set* mundial.

De ahí que la configuración de Marbella combine las tiendas de moda, de joyas, con las playas repletas de gente en busca del sol del mediterráneo y un casco antiguo típico de pueblo pesquero andaluz. Esta fotografía está salpicada de establecimientos hosteleros de todo tipo, entre ellos hemos destacado algunos restaurantes ineludibles para quien visite Marbella.

“LA TRADICIÓN DE LA RESTAURACIÓN ANDALUZA HA SABIDO ADAPTARSE A LAS INFLUENCIAS FORÁNEAS QUE HA TRAÍDO EL GRAN CRECIMIENTO DE LA CIUDAD, CREANDO UNA PECULIAR RED DE ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS”

“LA CONFIGURACIÓN DE MARBELLA COMBINA LAS TIENDAS DE MODA Y JOYERÍA, CON LAS PLAYAS REPLETAS DE GENTE EN BUSCA DEL SOL DEL MEDITERRÁNEO Y UN CASCO ANTIGUO TÍPICO DE PUEBLO PESQUERO ANDALUZ”





Restaurante Santiago. Paseo Marítimo, 5 · Marbella. Tfno. 952 774 339

Emblema de la gastronomía Marbellí. Restaurante Santiago lleva más de 25 años ofreciendo su mejor hacer a quien visita la ciudad malagueña. Santiago Domínguez, su alma máter, ha sabido combinar el mejor pescado y marisco del sur y del norte, a la vez que mezcla tradición y nueva cocina, hallando el equilibrio perfecto, el plato perfecto.



Los Bandidos. Muelle Rivera, M35 · Puerto Banús. Tfno. 952 815 915

El restaurante regentado por Jill Lindberg, una auténtica referencia de la cocina malagueña, está ubicado en Puerto Banús, en primera línea de mar. Los amplios conocimientos culinarios de Jill Lindberg nos hace encontrar en Los Bandidos un perfecto mestizaje de cocina sueca y francesa.



El Rodeito. Carretera de Cádiz km 173 · Marbella. Tfno. 952 810 861

El Rodeito selecciona las mejores carnes con las que prepara los asados más prestigiosos de la costa, mostrando una cocina de producto de gran excelencia. Es aquí la tradición y el amor por la comida castellana lo que predomina a quien se acerca a sus acogedores salones. Una gran carta de vinos y un servicio cortés y cuidado lo convierten en otra parada obligada a quien visite Marbella.



Restaurante Cipriano. Avda. Playas del Duque · Puerto Banús. Tfno. 952 811 077

Cipriano es uno de los principales exponentes de la cocina mediterránea y regional. En él se encuentran los productos típicos de la costa andaluza, con sus famosos “pescaitos” fritos, a los que han sabido acompañar con otros productos delicatessen de primera línea. Cuenta también con una extensa carta de vinos.



Restaurante La Barca. P. Marítimo de Benabola, 15 · Marbella. Tfno. 952 824 459

La Barca dispone de una carta bien construida con los productos típicos del Mediterráneo. Un gran marisco y el pescado fresco se ven acompañados de algunas elaboraciones de arroz y carnes asadas para ofrecer al cliente un magnífico abanico de platos. Una atractiva terraza y un servicio que mima al cliente cierran esta receta muy recomendable.



Da Bruno. Avda. Ricardo Soriano 27 · Marbella. Tfno. 952 86 03 48

Pasta Da Bruno fue el primer restaurante abierto por Bruno Filippone y todavía conserva el encanto que le imprimió su fundador. Al estar situado en una de las arterias principales de Marbella, la avenida Ricardo Soriano, se trata de un local cosmopolita, frecuentado por clientes de las más diversas nacionalidades y perfecto para celebrar almuerzos informales o de empresa.



Otras sugerencias

RTE. EL PORTALÓN	CTRA. DE CÁDIZ, KM. 178	MARBELLA	952827880
SIDRERIA USATEGUI	EDIF. EL PALOMAR	MARBELLA	952827317
RTE. LA PULPERÍA	VIRGEN DEL PILAR, 10	MARBELLA	658345124
FREIDURÍA MIRAFLORES	AVDA. DEL MERCADO, 22	MARBELLA	952826802
RTE. LA CAVA BAJA	N.340, KM.179 (JUNTO GUADALPÍN)	MARBELLA	952775797
RTE. VILA DO GROVE	LAS MALVAS. EDIF. ON LINE 2	MARBELLA	952813415
RTE. MAGNA CAFÉ	CALDERÓN DE LA BARCA, S/N	MARBELLA	952929578
RTE. EL LAGO	JUAN RAMÓN JIMÉNEZ, 9-4º-1, EL VIRIA	MARBELLA	952832371
RTE. CALIMA	AVDA. JOSÉ MELIÁ, S/N	MARBELLA	952764252
RTE. LA SARTÉN	AVDA. ANDALUCÍA, 6	BENHAVIS	952855575
RTE. ASADOR GUADALMINA	URB. GUADALM. ALTA, C. COMERCIAL	SAN PEDRO ALCÁNTARA	952883003
CERVECERÍA LA FRÍA	ALONSO DE BAZÁN. EDIF. PARQUE	MARBELLA	952865232
RTE. EUROPA	PLAYA DE LA FONTANILLA, ARCO N° 4	MARBELLA	952900823
RTE. LA DEHESA	AVDA. ANTONIO BELÓN, 1	MARBELLA	952771025
FREIDURÍA LA VENUS	PTO. DEPORTIVO. EDIF. CLUB NAÚTICO	MARBELLA	952901373
CAFETERIA LEKUNE	AVDA. DE LA FONTANILLA, 1	MARBELLA	952868494
BAR EL ESTRECHO	SAN LÁZARO, 2	MARBELLA	952770004
BAR EL LICEO	NOTARIO LUIS OLIVER, S/N	MARBELLA	952865055
PIZZERÍA SAN REMO	Pº MARÍTIMO, S/N	MARBELLA	952774333
RTE. GUEROLA	PADRE ENRIQUE CANTOS, 4	MARBELLA	952770007
RTE. LA ROSA DE GUADALMINA	C. COMERCIAL GUADALMINA, LOCAL 4-12	SAN PEDRO ALCÁNTARA	952855769
RTE. ALBERT Y SIMÓN	URB. NUEVA ALCÁNTARA (EDIF. EL MIRADOR)	SAN PEDRO ALCÁNTARA	952783714



arte vinos

Izadi Crianza 06

La añada 2006 fue calificada en Rioja como “Muy Buena” gracias a una maduración perfecta tras un mes de agosto frío y seco y un septiembre muy cálido, lo que proporcionó una cosecha de uva en muy buenas condiciones. Con estas premisas, el Izadi Crianza 2006 se muestra como un vino con un intenso color rubí con aroma a frutas rojas. En boca resulta muy afrutado mostrando ese sutil corte moderno con la expresión muy fina de la uva (grosella), el fondo mineral y la madera muy discreta. Muy fino en el paladar, con frescura de principio a fin. Sin distorsiones, todo placer.



Vetus 07

Frutuosidad y potencia son las características que mejor definen la nueva añada de Vetus. Un vino mimado desde su origen y 100% tinta de Toro, cuyas uvas pasaron por mesa de selección para posterior fermentación en depósitos de doble pissage. Brillante color cereza picota que ofrece un intenso aroma de fruta roja que evoca un primer recuerdo a golosina de fresa. Envejecido durante doce meses en bodega de roble francés y americano, presenta un perfecto ensamblaje entre fruta y madera definiéndose como un vino con gran cuerpo e intensidad frutal con un agradable paso en boca de fruta roja y café. Agradable postgusto con final acompotado y regaliz.



Finca Villacreces 06

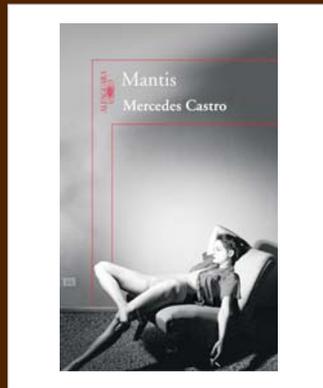
Quien busca vinos complejos y elegantes podrá disfrutar de la intensidad de Finca Villacreces 06. Una equilibrada combinación de 86% Tinto fino, 10 % Cabernet Sauvignon y 4% Merlot con un llamativo color cereza con ribete rubí. Excepcional aroma, muy potente y complejo, con apuntes de fruta roja en compota, notas de arándanos silvestres, licor de mora, tostados y vainilla. Su paso de 16 meses en bodega de roble francés se refleja en boca mostrándose penetrante y exuberante en boca, sabroso, vivo y dotado de gran estructura. Nos deja un excepcional postgusto con recuerdos a ciruela negra, especias asiáticas y minerales que, tras ser seleccionado manualmente en la viña, pasa por una nueva selección manual.





1 - iPad de Apple

2 - Mantis, de Mercedes Castro



3 - Nueva versión de Rolex

4 - Frontal del Volkswagen Touareg



La Revolución iPad

Apple lo ha vuelto a hacer. La idolatrada marca de Steve Jobs ha revolucionado, de nuevo, el mundo de la comunicación y la tecnología, o al menos, eso pretende. Con su tablet llamado iPad, Apple pretende proporcionar una herramienta única que integre Internet, juegos, aplicaciones, música y video, y libros electrónicos. Según Jobs, el dispositivo que lo tiene todo. No es para menos. Su diseño Apple, un rehecho paquete iWorks y un procesador de 1 Ghz de potencia, que busca la fiabilidad acostumbrada por la firma de la manzanita, garantizan un nuevo éxito de comercialización tras el iPhone. La pregunta que se extiende es si el hombre del siglo XXI está ya preparado para incluir un dispositivo más en su vida y arrinconar la mitómana sensación de leer una ajada novela a la puerta de una biblioteca.

Mantis, seducción entre fogones

La vuelta a las librerías de Mercedes Castro no puede ser más sugerente. Su nueva novela, Mantis, comprende una historia de una femme fatale depredadora del género masculino. Con una prosa ágil y fluida, la escritora gallega nos involucra en una novela psicológica donde se alternan el humor negro y los cuentos de hadas. Teresa, la protagonista, es una exitosa cocinera, cuyos platos y recetas levantan pasiones. Incluso tiene su propio espacio gastronómico en televisión. Sin embargo, su vida sentimental está vacía, sus relaciones familiares le ahogan, no encuentra los ingredientes para ser receta vital, lo que le llevará a una frustración obsesiva y a la perversión durante 456 páginas para el disfrute.

Rolex Submariner. La joya deportiva

La joyería deportiva de lujo tiene un nuevo príncipe. Viene de la mano de Rolex y cuenta con todos los elementos para convertirse en un nuevo éxito de ventas mundial. El nuevo Submariner está disponible en acero 904 L, con una caja de 40 mm., sinónimo de robustez, hermeticidad y resistencia a la corrosión. Ofrece, además, una gran legibilidad de la esfera gracias a que números y agujas están recubiertos de un material luminiscente. Su estética se abre al gusto general para conseguir un producto que encaje en cualquier muñeca que busque distinción, precisión cronométrica y fiabilidad reforzada. El Submariner está destinado a aquellos intrépidos deportistas que busquen, a su vez, la distinción y garantía de Rolex, que, de nuevo, reinterpreta el diseño para ofrecer un reloj que seduce, sin perder por ello, su gran comodidad.

Volkswagen renueva su Touareg

El segmento de los SUV parece ser la vía de escape de las marcas automovilísticas. En este caso, es el gran coloso alemán Volkswagen quien rediseña su Touareg, el más grande de los modelos que comercializa. En su momento, resultó una de las mayores innovaciones de la marca, cosa que ahora quieren repetir con un rediseño estético y mecánico, e incluso con un guiño al medio ambiente, pues el nuevo Touareg dispone de un modelo híbrido. También se han aligerado los pesos de toda la gama y se han mejorado los consumos de sus motorizaciones. Su interior ha sufrido un profundo lavado de cara con un amplio abanico de extras.



Anchoas en aceite de oliva Don Bocarte

Las anchoas en aceite de oliva virgen que elabora José María Zorrilla se han ganado justa fama entre todas las del Cantábrico. Cumplen a rajatabla todos los requisitos que exige el prestigio y la excelcitud: piezas hermosas y de gran calidad capturadas en el norte de España, manipulación a mano inmediata, presencia escrupulosa, curación de ocho a diez meses y, por supuesto, producción limitada. Tonalidad marrón asalmonada, uniforme y sin mancha oscura junto a la espina dorsal. Se aprecian motas plateadas en el lado de la piel, que testifican el sobao a trapo. Minuciosamente desespínadas. Consistentes, con una textura carnosa. Sabor nítido y profundo, con un buen equilibrio entre el pescado y el salazón, sin resultar saladas, apareciendo perfectamente ensambladas con el aceite de oliva virgen extra, que aporta untuosidad. Siempre se comercializan en formatos mayores, por contener pescado más grande.



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 quinta esencia, lo que habla bien a las claras de su inquietud y pasión por lo mejor. Otro de los 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 ponga 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.



Gazpacho Raf Santa Teresa

Julián Gil sigue haciendo historia en la industria alimentaria de alta calidad. No contentos con comercializar una mayonesa de aceite de oliva virgen extra única en el mundo, un puré de patatas que marca a su vez la diferencia, qué decir de su bechamel, de su salsa de tomate a la albahaca, de su carne de membrillo, de sus históricas yemas, de tantas y tantas cosas... No contento, sigue buscando productos número uno, como este gazpacho que ganó el Premio Ciudad Agroalimentaria de Tudela al Mejor Plato Preparado, que se concedió en el II Congreso Vive las Verduras, celebrado en mayo de 2008 en Pamplona, Gazpacho en el que se aprecia la utilización del célebre tomate Raf, cuyas cualidades quedan patentes en el sabor, con un magnífico equilibrio entre un apreciable dulzor y una sutil acidez. Además de la idiosincrasia del raf, el refinamiento gustativo, la delicadeza, la conjunción, la armonía son valores de esta sopa en verdad distinguida y redonda.



NOS UNE LA TIERRA

RIOJA, RIBERA DEL DUERO, TORO



artevino

www.grupoartevino.com