

# artevino Magazine

Revista de actualidad de "Grupo Artevino"  
Nº 5- JULIO 2011

arte  
people

► pág.12

arte  
news

► pág.4

Una cocina  
llena de  
estrellas



arte  
news

► pág.6

Flor de Vetus  
y Pruno,  
referencia  
en EE.UU.



arte  
viajes

► pág.14

Zamora,  
tierra de  
sabores



arte  
y estilo

► pág.18

Chanel, más  
masculino



# RENÉ REDZEPI, la libertad gastronómica

**Edita:** Grupo Artevino

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

**Diseño:** Calcco Comunicación Visual

**Imprime:** Base 5

**Fotografía:** Victor Hugo Antón

Sergio Aja

Eduardo M. Conde

**Grupo Artevino.**

Herrería Travesía II, 5.

01307 Villabuena de Álava (Álava)

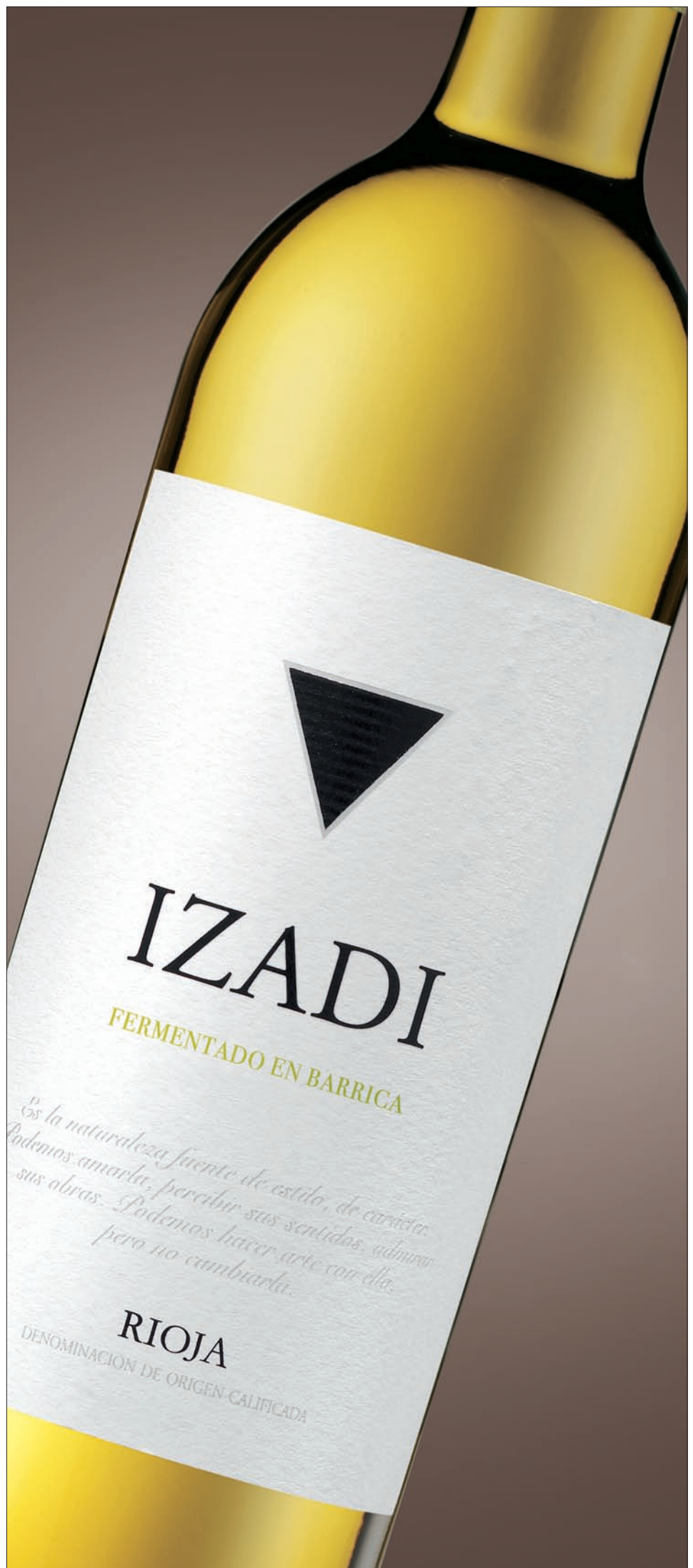
Telf.: 945 609 086 · Fax: 945 609 261

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 recibir esta revista o cancelar su suscripción, póngase en contacto con [club@grupopartevino.com](mailto:club@grupopartevino.com) o en el teléfono **945 609 086**



## Índice

- Pág.3.** arte**vista**  
Adaptación e innovación
- Pág.4.** arte**news**  
XVII Congreso de Autor
- Pág.7.** arte**news**  
Noticias Breves
- Pág.8.** arte**news**  
Izadi Road Show
- Pág.10.** arte**news**  
Flor de Vetus, novedad en Toro
- Pág.12.** arte**people**  
René Redzepi, restaurante Noma
- Pág.14.** arte**viajes**  
Zamora, arte y cocina
- Pág.16.** arte**gastronomía**  
Gastrobares. ¿Tapas o restaurante?
- Pág.18.** arte**estilo**
- Pág.19.** arte**gourmet**

## Adaptación e innovación

De sobra conocemos esa manida expresión que induce a “adaptarse o morir”. Quizá sea demasiado drástica, quizá demasiado realista. Lo cierto es que los cambios que años atrás eran lentos y se demoraban en el tiempo, hoy en día son rápidos, globales e imprevisibles. Costó años inventar la informática, pero sólo unos meses adaptar Internet al teléfono móvil.

Esta evolución no es ajena al día a día, a nuestros estilos de vida. Cada vez vivimos más rápidos, nuestros paladares cambian, incluso la forma en la que nos relacionamos con los demás. La gastronomía, incluso el vino, consciente de este fenómeno, busca la fórmula de innovar sin perder algo tan intrínseco a ella como la tradición y su arraigo cultural.

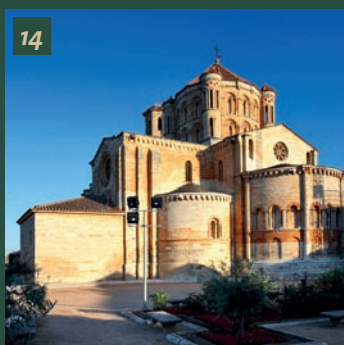
Uno de estos métodos de adaptación en la hostelería se está empezando a implantar por las ciudades españolas. Por un lado, la alta gastronomía comienza a acercarse al público en general ofreciendo cocina en miniatura, con propuestas más asequibles tanto conceptualmente como económicamente; por otro, los bares más señeros se atreven a explorar creaciones más elaboradas, más exquisitas.

Esa tendencia, adaptativa e innovadora, va a dar lugar a un nuevo tipo de negocios, los gastrobares. Sobre ellos hemos elaborado un informe que podrá leer en las páginas interiores de la revista que tiene en sus manos. Tras leerlo le sugerimos que reflexione sobre esta pregunta que lanzamos al vuelo: Gastrobares, ¿moda, innovación o adaptación?

### Club Artevino



arteimagen. Vuelta a España 2010 a su paso por Finca Villacreces. / Lluís Laso





## Una cocina llena de estrellas

Y no era para menos. René Redzepi, Joan Roca, Martín Berasategui, Pedro Subijana, Quique Dacosta y Patxi Eceiza, ellos solitos, sumaron 14. La cocina del Restaurante Zaldiaran fue el escenario donde estos seis grandes conocidos de la Guía Michelin se pusieron, mano a mano, a preparar una cena orquestada por el, ahora, número uno de la gastronomía mundial, René Redzepi, del establecimiento danés Noma.

Fue la antesala del XVII Congreso de la Cocina de Autor de Vitoria, que, pese a parecer imposible, volvió a preparar un programa ingenioso, rizando el rizo, para sorprender a los más de cien congresistas que llegaron a la capital alavesa para dar deleite a sus cinco sentidos. En esta ocasión llegaron, no sólo de los rincones más alejados de la geografía nacional, sino de países como México, Noruega o Alemania.

Para unos y para otros, Gonzalo Antón concibió un evento, inaugurado por Karlos Arguiñano (gorro de plata de esta edición), que alternó las clásicas ponencias de las primeras figuras de la cocina mundial, junto con almuerzos, cenas e incluso alguna

exhibición como la de “las mejores tapas de España” o la de “los mejores productos gourmet”. Todo ello encaminado a poner en común la experiencia y buen hacer de cocineros y hosteleros.

### **Cocina internacional.**

Como representantes de la cocina creativa que se elabora fuera de nuestras fronteras llegaron Denis Martin, Joachim Wissler y Massimo Botura. El primero de ellos, suizo, cómico y creativo, trazó una auténtica puesta en escena de unas elaboraciones realmente innovadoras, con un espíritu muy cercano a la escuela de Ferrán Adrià.

Por su parte, Joachim Wissler, que repetía en Vitoria, como buen alemán, demostró perfección, seducción y doctrina. Wissler es uno de esos cocineros detallistas que indagan hasta buscar el sabor perfecto, la combinación que sorprenda, pero siempre alcanzado la máxima expresión gustativa.

Desde Italia llegó, posiblemente, el cocinero más camaleónico de los que se han dado cita en Vitoria en los últimos tiempos.

Massimo Botura, autodidacta y polivalente, fue capaz de tocar todas las ramas de la gastronomía, desde la tradicional a la más rompedora, consiguiendo un estilo único sin olvidar su procedencia italiana.

### **Mugaritz, el reencuentro.**

Si la descripción del menú hacía presagiar un derroche de arte culinario de Andoni Luis Aduriz, su ponencia en el congreso a nadie dejó indiferente, generando, a su vez, una gran expectativa por conocer cómo sería su reencuentro con Vitoria en su cena denominada “Los siete pecados capitales”.

El vizcaíno derrochó imaginación, técnica y prudencia para crear un concepto digno de esa tercera estrella Michelin que se le sigue resistiendo. Su espectáculo fue la traca final de un congreso gastronómico que ya se estruja la mente en pensar cómo sorprender, por enésima vez, dentro de un año.



Las grandes figuras del Congreso unidas en la cena de las 14 estrellas.



*Denis Martin elabora uno de sus platos más espectaculares.*

## *Joven, chef y campeón*

Desde el pasado mes de abril, Paco Morales es el vigente campeón del concurso de jóvenes chefs, cuya final tuvo lugar en el marco del XVII Congreso de la Cocina de Autor. Ocho cocineros accedieron a una final muy igualada, donde el chef procedente de Bocairent salió elegido como el nuevo campeón, inscribiendo su nombre en un palmarés que contempla nombres como Andoni Luis Aduriz, Sergi Arola, David de Jorge o Joan Roca.



*Foto de familia de los ganadores.*

## *Ansorena y Morán, homenajeados*

Además de hacer las delicias en los frontones, Miguel Ansorena fue uno de los pioneros, así como máximo impulsor, de la chuleta vasca en Madrid. Por todo ello, el que fuera fundador de El Frontón, y que ahora continúa con su hijo Aitor en los restaurantes Imanol, recibió el reconocimiento de hosteleros y gastrónomos en la Gran Fiesta de la Chuleta celebrada en el restaurante El Caserón. Otro de los homenajeados fue Pedro Morán, de Casa Gerardo, una de las principales figuras de la cocina asturiana.



*Aitor Ansorena recoge el premio a su padre.*

## Pruno 2009, mejor Ribera en EE.UU. por menos de 20\$, según Parker

Una vez más, el líder de opinión vinícola por excelencia ha alabado la conjunción de un vino de gran calidad a un precio comedido. Es por eso que, en el último artículo publicado por su colaborador para España, Jay Miller, Pruno 2009 fuera calificado como “superb value” o lo que es lo mismo, magnífico valor. Un valor que viene dado por la gran calidad que atesora el producto y que, a su vez, no dispara el precio.

De hecho, los atributos enológicos de Pruno 2009 también vienen respaldados por 91 puntos sobre 100, convirtiéndose en el mejor vino de Ribera del Duero por menos de 20 dólares (honor que comparte con otra bodega ribereña). La publicación americana también destaca Finca Villacreces como uno de los mejores productores de Ribera del Duero”.

### FINCA VILLACRECES 2009 PRUNO

Finca Villacreces has a well-deserved reputation as one of the finest producers in the DO of Ribera del Duero. The entry-level **2009 Pruno** is predominantly Tempranillo with dollops of Cabernet Sauvignon and Merlot aged for 12 months in seasoned French oak. Opaque purple in color, it offers up a brooding bouquet of earthy minerality, Asian

### RIBERA DEL DUERO (\$20.00) RED 91

spices, incense, and assorted black fruits. Velvety-textured, sweetly-fruited, layered, relatively forward, and lengthy, this seamless effort admirably reveals the strengths of the great 2009 vintage and is a superb value to boot. Drink it over the next 5-6 years. Importer: Eric Solomon Selections, Charlotte, NC; Tel. (704) 358-1565



## Flor de Vetus 2009, mejor Toro relación calidad-precio

La primera opinión de Robert Parker sobre Flor de Vetus no ha podido ser más ilusionante. En su primera añada de vida, el vino elaborado en la finca que rodea Bodegas Vetus se convierte en punta de lanza de los vinos de Toro por su gran relación calidad-precio. Una auténtica compra maestra en EE.UU.

Flor de Vetus cuenta con 90 + / 100 puntos, una muy buena

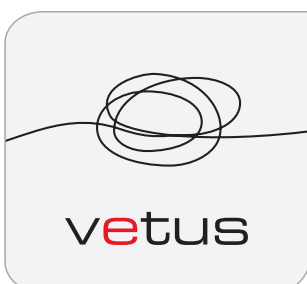
calificación si la ponemos en relación con su precio. Se trata de un vino, como define el catador Jay Miller; de color “púrpura intenso, que ofrece un bouquet medio y amplio, con notas a tabaco, chocolate, espresso, y diferenciadas frutas rojas. Es denso en el paladar, frutoso y elegante”.

### VETUS 2009 FLOR DE VETUS

Vetus is a new winery and project based on old vineyards from the Anton family, owners of Villacreces in Ribera del Duero and Izadi in Rioja. This is the first release of the entry level offering, the **2009 Flor de Vetus** made from 100% Tinta de Toro. Deep purple in color, it offers up a mildly

### TORO (\$18.00) RED 90+

brooding bouquet with hints of tar, chocolate, espresso, spice box, and assorted black fruits. Dense on the palate with layers of fruit, this plush, savory effort will evolve for 1-2 years but can be approached now. Importer: Eric Solomon Selections, Charlotte, NC; Tel. (704) 358-1565



## Noticias Breves



### **Malpuesto y Nebro entre los mejores vinos de España**

Bodegas Orben, gracias a Malpuesto 2008, que obtuvo 96/100 puntos en la Guía Peñín, estuvo presente en el Salón de Los Mejores Vinos de España, donde se dieron cita los mejores productores del país, para dar a conocer a la hostelería y prensa madrileña

sus elaboraciones. Además de Orben, Finca Villacreces, a través de los 94/100 puntos conseguidos por Nebro 2008, también tuvo su espacio en este salón en el que sólo las 60 mejores bodegas del país pudieron participar.



### **Vino y gastronomía en Gourmets 2011**

El salón Gourmets 2011 fue el escenario donde Grupo Artevino creó un concepto de vino y gastronomía diferente para presentar sus vinos. En un vanguardista stand diseñado para el evento, clientes y aficionados al mundo del vino pudieron catar las novedades de las

bodegas que componen el grupo (Izadi, Finca Villacreces, Vetus y Orben) con el aliciente de un show cooking en directo que preparó diferentes maridajes, incluyendo un sushi mediterráneo que sorprendió a todos los invitados.



### **Las Noches Artevino con Estrella recorren España**

Oviedo, Marbella, Córdoba y Burgos fueron las ciudades elegidas para la fusión de vino y gastronomía con estrella. Grupo Artevino y Restaurante Zaldiaran unieron esfuerzos para organizar un evento en el que se incluyó una cata presentación de las novedades vinícolas del grupo, así como una cena maridaje oficiada

por el equipo del Zaldiaran, poseedor de una estrella Michelin. Los eventos se realizaron en los hoteles Silken de cada ciudad, que cedieron sus fogones por una noche para que los cocineros "Michelin" de Zaldiaran idearan una cena maridaje que no dejó indiferente a nadie.



### **Nebro, en la MMXI Cata de los Lacres**

Nebro, de Finca Villacreces, volvió a ser uno de los ilustres invitados a la gala Cata de los Lacres que organiza la Guía Todovino. Gracias a los tres lacres conseguidos por Nebro, Finca Villacreces se une a ese escueto club de bodegas emblemáticas de España que, en

este acto, presentan las novedades para el año 2011. Ángel Ortega, director técnico de Grupo Artevino, fue el encargado de abanderar la presencia de Nebro en esta cata tan exclusiva. Además, se pudieron catar otros vinos como Finca Villacreces 2006 y Pruno 2009.



## *Izadi Road Show, vino y gastronomía sobre ruedas*



*El Izadi Road Show fue centro de atención en las ciudades en las que hizo escala.*

Con la novedosa campaña Izadi Road Show, Grupo Artevino, junto a un reducido grupo de exclusivas marcas, ha recorrido algunas de las principales ciudades españolas durante los primeros meses de este año. Este revolucionario concepto de presentación, ante la imposibilidad de muchos clientes de desplazarse hasta las diferentes bodegas para conocerlas de primera mano, ha logrado acercar a todo tipo de clientes las novedades vitivinícolas del grupo, así como otras propuestas gourmets, en un evento diferente, divertido, lleno de sensaciones y en los lugares más emblemáticos de estas ciudades.

Santiago (*Paseo de la Alameda*), A Coruña (*Paseo Mendez Núñez*), Valladolid (*Paseo Zorrilla*), Madrid (*Plaza Quevedo*), Sevilla (*Alfonso XIII*), Valencia (*Ciudad de las Ciencias*), Barcelona (*Puerto Olímpico*) y Vitoria (*Correos*) fueron las ciudades en las que el Izadi Road Show se detuvo para mostrar algunas de las novedades vinícolas de Artevino, especialmente Flor de Vetus 2009 y Pruno 2009, con gran acogida por clientes y prensa especializada.

La idea era arriesgada, un nuevo formato de cata – presentación sobre una unidad móvil que pudiera desplazarse y ubicarse en emplazamientos representativos, pintorescos, y accesibles para

los asistentes al evento. Para ello se contó con Alegría Activity, quien, gracias a su Culinary Center, dotado de cocinas totalmente equipadas, así como diferentes sistemas audiovisuales, pudo ofrecer el soporte para esta acción tan impactante.

Una vez diseñada la estrategia y el calendario, Grupo Artevino decidió asociarse con marcas afines, como Jamones 5 Js, Riedel, Voss o Bollinger, para organizar un evento cuya protagonista fuera la alta gastronomía. De hecho, durante el acto se pudieron degustar varias propuestas de dos campeones de España de Pinchos y también alaveses, como fueron el “Huevo frito con patatas” de Senen González (Sagartoki – Vitoria) y el Minibabibel de Diego Guerrero (Club Allard – Madrid).

Cerca de 1.000 personas pudieron disfrutar, en directo, de este evento centrado en el mundo del vino y la gastronomía en un entorno único y, sin duda, diferente, en muchas ocasiones a la puerta de su propia casa. Para el próximo año, y ante el éxito de esta primera gira, el Izadi Road Show dará el salto internacional y viajará hasta las principales capitales de Suiza, Alemania y Reino Unido.

# artevino Magazine



Entrada a la unidad móvil de Alegría Activity.



Lalo Antón dirige una de las catas.



Público asistente a la presentación de Vitoria.



Jamón 5 Js, maridaje perfecto para los vinos presentados.



El Izadi Road Show en el Puerto Olímpico de Barcelona.



# arte vinos

## *Flor de Vetus, expresividad y colorido en Toro*



En bodegas Vetus se llevaba tiempo ideando un nuevo concepto que completara la gama de la finca ubicada en pleno corazón de la D.O. Toro. Ese proceso culminó cuando, hace unos meses, se presentó Flor de Vetus. Un vino fresco, lleno de expresividad, que mantiene la tipicidad de la finca donde nace su uva, apenas a unos metros de la bodega donde es elaborado, pero con un carácter más jovial.

Con 9 meses de crianza en barrica, Flor de Vetus presenta una imagen moderna, que corresponde con el concepto que se ideó en su elaboración, basado en obtener la máxima expresividad de la materia prima, manteniendo el estilo que ya marcara Vetus. Sin embargo, una crianza más corta y una vendimia temprana lo convierten en un vino de disfrute inmediato, con una nariz viva, llena de zarzamora, especias dulces, frambuesa. En boca resulta carnoso y equilibrado en acidez.

En esta finca de 20 hectáreas de viñedo ubicada en la localidad de Toro, colindante con Villabuena del Puente, Bodegas Vetus logra sembrar esta nueva flor que está teniendo gran acogida entre público y prensa especializada, y de este modo completar la gama en la que ya se encuentran Vetus y el exclusivo Celsus, con una producción limitada de 2.000 botellas.



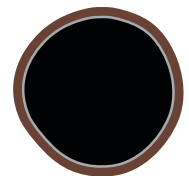
## *Izadi Crianza 2007*

En breve, estará disponible el Izadi Crianza 2007, elaborado con uva 100% tempranillo, procedente del triángulo que conforman Villabuena, Samaniego y Álbalos. En este caso, la añada 2007, "muy buena" en Rioja, se caracterizó por una excelente maduración en la fase final del ciclo, lo que permitió una buena homogeneidad en los viñedos. Izadi Crianza 2007 es un vino color cereza picota, con aroma a fruta roja y vainilla. Es equilibrado y tiene un agradable paso por boca y suave recuerdo.



## *Malpuesto 2008*

Considerado por la Guía Peñín como uno de los Mejores Vinos de España, nada más y nada menos que con 96/100 puntos, Malpuesto 2008 procede de una pequeña parcela denominada con el mismo nombre que aporta una uva exquisita pero con muy bajos rendimientos. Malpuesto 2008 es un vino exclusivo y único, dadas las peculiares características de la parcela de donde procede y que le garantizan fuerza y fruta al unísono, con un fondo de madera bien acompañado por arándanos, sotobosque y regaliz. Tanino dulce y paso por boca persistente.



ORBEN



## *Pruno 2009*

Pruno 2009 acaba de salir al mercado tras la exitosa añada 2008, que le llevó a ser calificado por Robert Parker como el mejor vino en Estados Unidos por menos de 20 dólares. 2009 fue calificada como "excelente" en Ribera del Duero, y, en concreto, resultó una cosecha excepcionalmente buena en Finca Villacreces. Con estos antecedentes, Pruno 2009, tras agotarse el 2008, ha levantado grandes expectativas en tanto en cuanto se espera seguir ahondando en la conjunción de frescura, elegancia y tipicidad.





## René Redzepi: “Los cocineros somos gastronautas”

Sorprende por su juventud. También por su soltura. Sorprende su cocina, eminentemente experimental, y el marcado carácter local con el que entiende sus creaciones. Fue capaz de desbancar al propio Ferrán Adrià, pero mantiene los pies en la tierra volcado en descubrir nuevos caminos gastronómicos dentro del marco de la cocina danesa, explorando sus rincones más naturales.

**René, ahora es sucesor de Adrià en el número uno del ranking de la revista Restaurants, ¿cómo influyó su estancia en el Bulli allá por el año 1998?**

Cuando decidí salir de Dinamarca para obtener nuevas experiencias pensaba que en España podría tener contacto con la cocina francesa, ya que tenía la impresión de que ésta siempre llevaba el sello francés, asociaba alta cocina a cocina francesa, sin embargo todo era diferente. De hecho la primera lección en el Bulli fue que “innovar no es copiar”, lo cual me costó asimilar, ya que si quería innovar no podía fijarme en las novísimas técnicas que allí había, sino que tenía que construir mi propio camino.

**Y parece que lo ha conseguido, algunos le han venido a llamar “el creador del tercer milenio”.**

He aceptado la etiqueta de número uno como una decisión democrática, de cierta gente que ha opinado lo mismo a la vez. Sin embargo, creo que es una afirmación equivocada, ya que se basa en una percepción subjetiva, no creo que lo que se haga en mi restaurante sea lo mejor del mundo. ¿Cuál es el mejor color del mundo? Son opiniones muy subjetivas pero que han tenido gran repercusión.

**Opiniones que también hablan de su apuesta por la cocina local, por la difícil despensa danesa.**

Puede que eso de cocina local sea una etiqueta demasiado extrema. Nosotros no tenemos una gran historia gastronómica, pero nos gusta explorar, sin que por ello sea una cocina nacionalista. Nosotros sólo plantamos semillas (ríe) y nos gusta investigar en esa dirección, pues es lo que tenemos más a mano. Lo que quiero decir es que en la cocina también hay que mirar a la cultura danesa, como una forma de mantener la mente abierta junto a otras culturas más lejanas. El problema es que en Dinamarca no tenemos esa sensación de que la comida es parte de nuestra cultura, hay cierta separación entre personas y

comida, aún cuando todos sabemos que la comida es parte de nuestra propia vida, la tenemos muy interiorizada.

**Entonces, ¿qué significa para usted el acto de comer?**

Para comprender el lugar donde estamos, la naturaleza que nos rodea, tenemos que comprender los productos. Tenemos que estudiar el hoy y ahora, y al estudiarlo nos damos cuenta de la importancia que tiene para nosotros la gastronomía.

**¿Se inclina por la comida y los productos ecológicos?**

No me gusta decirle a la gente lo que es mejor o peor, yo siempre hago lo que me gusta a mí, y aunque sí me gusta la cocina natural no quiere decir que defienda que es mejor una comida u otra. Me gusta la relación con lo que me rodea.



**¿Forma o fondo?**

Es cierto que los escandinavos siempre hemos sido muy buenos a la hora de dar forma a las cosas, pero se nos acusaba de falta de contenido. Hacíamos buenas copas, un gran diseño de platos, y aún así los prejuicios sobre nuestra cocina eran grandes. Ese prejuicio no es tan malo, ya que así es más emocionante recibir a los clientes y sorprenderles con el contenido que somos capaces de dar a cada creación.

## **Creaciones, por otro lado, muy pintorescas.**

Los cocineros somos gastronautas, encargados de explorar los rincones más oscuros de la gastronomía e informar de ellos. Tenemos que innovar buscando en lo inexplorado.

## **Esa exploración le ha granjeado convertirse en el número uno del mundo. ¿Cómo ha cambiado su vida desde entonces?**

Está claro que estar en la lista de los mejores restaurantes del mundo te da la posibilidad de tener todos los comensales que quieras. Hace unos años la cosa no era así, pero gracias a ello nos hemos recuperado muy bien. Una sola anécdota, a la hora de salir la lista de este año en la que aparecíamos en el primer puesto, recibimos 280.000 visitas en nuestra página web desde más de 80 países diferentes. En este año hemos tenido más de un millón de solicitudes de mesa...

## **Eso quiere decir que...**

Pues que (bromea) estaríamos llenos durante muchos, muchos, muchos años.





# arte viajes

## Zamora, tierra de sabores

Zamora es una de esas regiones castellanas que ofrece un gran abanico de posibilidades a la hora de planificar una escapada de fin de semana. Su indudable tradición y apego a la tierra le hace una de las zonas más auténticas de toda la península, a lo que suma los contrastes paisajísticos que atesora. Cuenta, también, con un importante patrimonio artístico y cultural, aunque no es el único.

Tanto la capital, Zamora, como Toro o Benavente ofrecen un agradable paseo por sus calles con sabor medieval, plagadas de casas de piedra, reflejo de la austeridad castellana, que, sin embargo, contrastan con la afabilidad de los lugareños, dispuestos a entablar conversación con el visitante.

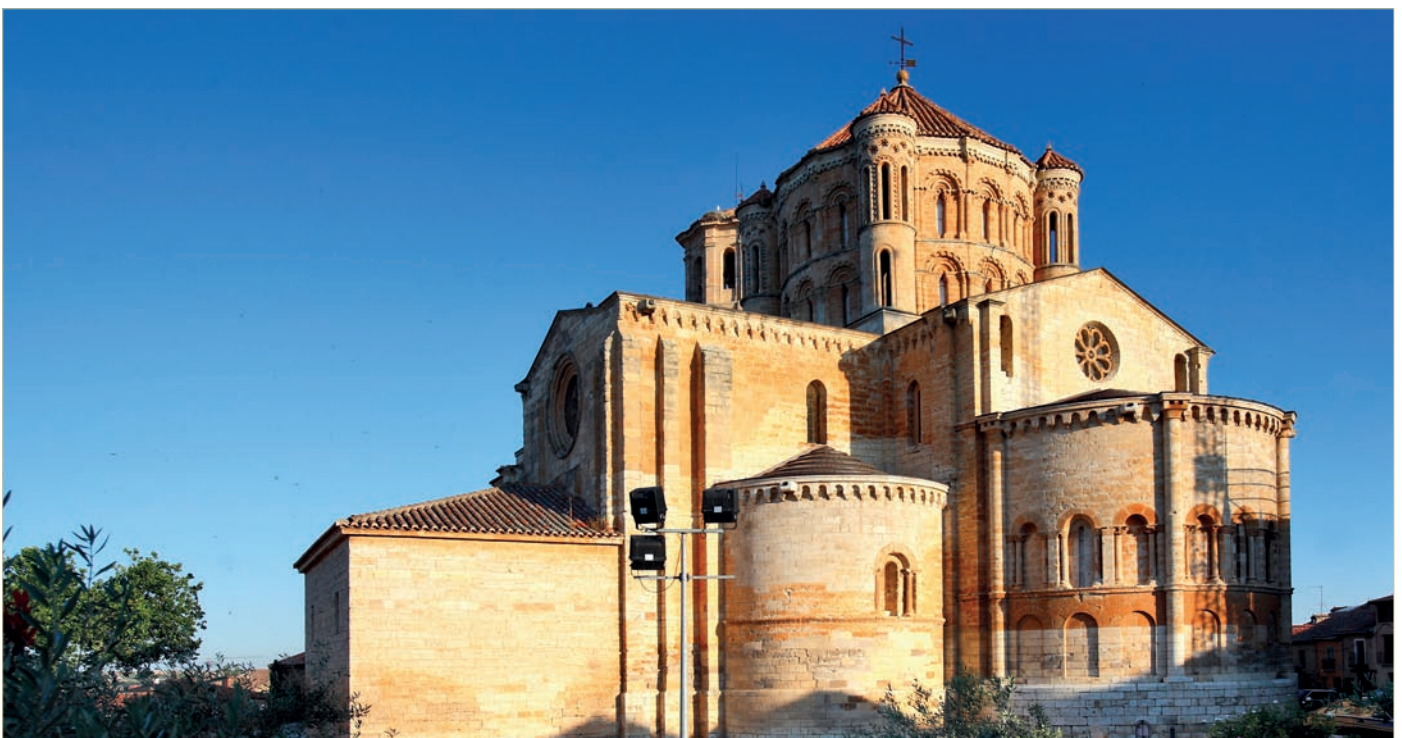
La gastronomía y los productos de la tierra (como los quesos, las carnes y las legumbres) se suman a los parabienes de la provincia. La cocina tradicional basada en el producto local es uno de los pilares de su hostelería a la que, por otro lado, se están sumando jóvenes cocineros que impregnan modernidad y vanguardia a sus restaurantes de la provincia de Zamora, una tierra, sin duda, presidida por los sabores.



*Ayuntamiento de Zamora.*



*Vista del Duero a su paso por la provincia.*



*Colegiata de Toro, uno de los principales reclamos artísticos de Toro para los visitantes.*

## Recorrido gastronómico



### **Benito & Co**

*Príncipe de Asturias, 1. Zamora.*

A punto de ser inaugurado, el Benito & Co nace como inspiración del clásico bar de tapas, donde las más tradicionales se mezclan con las más elaboradas, ésas que sorprenden, que nos hacen pensar. Diseñado con el objetivo de crear un ambiente distendido, agradable y divertido. Benito & Co se han volcado con el mundo enológico creando un binomio perfecto entre tapa y vino. Este céntrico establecimiento permanecerá abierto durante todo el día y parte de la noche, ofreciendo propuestas diferentes, dependiendo de la hora a la que se acuda.



### **El Rincón de Antonio**

*Rúa de Francos, 6. Zamora. 983 533 370*

El Rincón de Antonio es una de las referencias de la cocina innovadora en la provincia de Zamora. No en vano, este restaurante fue uno de los primeros establecimientos zamoranos en granjearse una estrella Michelin. Antonio ofrece, en su coqueto rincón, una cocina tradicional actualizada, que como él mismo define consiste en “ofrecer unas propuestas puestas al día pero con una base firme en los mejores productos de la tierra”. También ofrece una cocina en miniatura para ser degustada en barra.



### **El Ermitaño**

*Ctra. Benavente-León km. 1, 200, Benavente.  
980 632 213*

Comprometidos y autodidactas, Pedro y Óscar han sabido mantener la tradición de la cocina de sus antepasados sin olvidar que el tiempo avanza. El Ermitaño se enclava entre antiguos muros de piedra, en un marco propio de Castilla La Vieja, y dispone de comedores al que no le faltan todo tipo de comodidades. En ellos se pueden encontrar arriesgadas propuestas basadas, principalmente, en mercadería de la zona, fruto del afán de estos dos hermanos de innovar y demostrar sus capacidades técnicas e imaginativas.



### **La Viuda Rica**

*Rejadorada 7, Toro. 980 983 691 581*

En pleno corazón de Toro, La Viuda Rica es uno de esos restaurantes en los que se regodean los sentidos. Su ambientación, servicio y detalle en los platos, lo convierten en una propuesta recomendable para quien visite esta localidad zamorana. Con una amplia carta de vinos, como no podía ser de otro modo, La Viuda Rica ofrece succulentos pescados y carnes a la brasa fusionados con cocina creativa y verduras de temporada.



### **El Portón**

*Pablo Morillo 4, Zamora. 980 161 477*

Su cocina tradicional destaca por la buena elaboración sin interferir en la materia prima. Con una decoración típica castellana, El Portón ofrece buena comida a un precio módico, con una relación calidad precio que muchos lo quisieran. Grandes entendedores del sector vitivinícola, dispone de una concienzuda oferta de vinos. En resumen, un marco perfecto para disfrutar de la Castilla más auténtica y sabrosa.



### **Los Caprichos de Meneses**

*Plaza de San Miguel 3, Zamora. 983 530 143*

Estética y sabor son los pilares en los que se fundamenta su cocina. Un ambiente amable y una cocina a medio camino entre la vanguardia y la tradición zamorana. El restaurante Los Caprichos de Meneses también es ampliamente conocido por su barra de tapas y raciones, para un aperitivo más distendido. Meneses hace gala de un buen sentido gastronómico y una buena intuición para su carta de vinos.



# arte gastronomía

## *Gastrobares, ¿tapas o restaurante?*

Un concepto revolucionario agita los pilares de la hostelería tradicional: El gastrobar. (Sí, gastrobar, por muy extraño que nos suene). Sobre este término se han vertido diferentes definiciones, de entre las que hemos destacado ciertas características que podrían sintetizarse en esta descripción: “El gastrobar es aquel establecimiento donde la tapa es llevada a su máxima expresión y es degustada en mesa con un excelente servicio”.

Desgranando esta última descripción, podríamos decir que el gastrobar hace una alta cocina en miniatura o, dicho de otro modo, construye pinchos dignos de los platos más creativos, innovadores, sabrosos o cuidados. Detrás de ellos suele haber grandes creadores. Cocineros que buscan dar un paso más allá, bien con productos únicos, bien con técnicas de alta cocina. Su presentación está pensada para el deleite visual y normalmente está alineada con la filosofía que el chef quiere imprimir a sus tapas.

Pero un gastrobar no es un lugar para comer de pie, engullir la tapa y pasar de largo. Requiere de un espacio con mesas (quizás veladores, quizás altas o compartidas) donde dar el trato que se merece a un producto tan elaborado. Son locales de diseño (en la mayoría de las ocasiones), abiertos, originales, agradables y eminentemente prácticos. Por ello, también cuenta con un servicio cuidadoso que procura que no falte ningún detalle para que el cliente únicamente centre todos sus sentidos en la tapa, pincho o pequeña ración.

### **Revolución**

En un primer momento, se podría llegar a pensar que el gastrobar es un engendro que se queda a medio camino entre restaurante y bar, que es un querer y no poder y que su combinación no tiene hueco en la restauración actual. Estamos equivocados. Los gastrobares se están convirtiendo en la revolución de la gastronomía actual.

Una revolución que está acercando la alta gastronomía a todas las clases, a todos los estratos sociales que, de otro modo, nunca se hubieran interesado por la cocina creativa, temerosos de unos precios poco adecuados para estos tiempos. Podemos llegar a decir que los gastrobares están democratizando la alta cocina, hasta ahora restringida a grupos más sibaritas o gourmets.

La idea de los gastrobares no es nueva. Se inspira, guardando las distancias, lógicamente, en los gastropubs ingleses, donde se ofrece la tapa o ración en mesa. El concepto de gastrobar da un paso más allá y lo que ofrece en mesa son propuestas de alta cocina que, en la mayoría de los casos, se cobran a precios asequibles.

### **Detalles**

A los gastrobares (que adquieren diferentes formas y evolucionan día a día) no les falta ningún tipo de detalle. Desde la vajilla hasta el propio personal de sala marcan una diferencia con un bar normal. A todo ello, se suma y así debe ser, una buena selección de vinos como maridajes perfectos para esas tapas. No sería entendible que fallara una de las partes de ese binomio vino y gastronomía, por lo que los nuevos gastrobares procuran ofertar proyectos vitivinícolas diferenciadores y, por su puesto, de gran calidad.

En resumen, podemos considerar el fenómeno de los gastrobares como una revolución necesaria, justificada y con un gran potencial, tanto dentro como fuera de España. A continuación y durante los próximos números de Artevino Magazine se presentarán algunos restauradores con iniciativa que se han embarcado en esta aventura de los gastrobares.

### **CARACTERÍSTICAS CLAVE**

- TAPAS DE ELABORACIÓN
- CUIDADA DECORACIÓN
- BUEN SERVICIO DE MESA
- AMBIENTE DISTENDIDO
- GRAN SELECCIÓN DE VINOS
  - PERSONALIDAD
  - PRECIO COMEDIDO

## De gastrobares...



### **La Taberna Gourmet**

Este establecimiento alicantino responde a esas características del gastrobar, donde cualquier ración, cualquier producto que sea servido en una mesa, ha sido cocinado con gran maestría y un profundo conocimiento de la materia prima. Su reciente renovación, en consonancia con los tiempos, transmite

*La Explanada de España, 2 Alicante. 965 204 233*

modernidad sin olvidar los orígenes. Geni Perramón y su familia logran un ambiente agradable y gourmet. En su carta, las picaditas, tostas, canapés o montaditos aglutinan una serie de grandes elaboraciones de gusto sabroso y original. Recomendable su ensalada de tomate y ventresca.



### **Imanol**

De la mano de Aitor Ansorena, el Imanol ha adquirido, en su establecimiento de la calle Belaunde de Madrid, la categoría de gastrobar. Con una selección de pinchos diferente al de sus otros negocios, este Imanol presenta más de 40 pinchos cuya materia prima y

*Victor Andrés Belaunde, 3. Madrid. 914 577 757*

buen manejo los convierten en una auténtica delicia. Una buena forma de cenar productos de buen mercado en compañía de una buena selección de vinos de varias denominaciones de origen. Imprescindible un buen plato de jamón Joselito.



### **Avant-Garde**

Cócteles y minitapas son los que ofrecen Javier (estrella Michelin) e Isaac, de la familia Loya, fundadora del emblemático Real Balneario, en el nuevo gastrobar que han creado en el interior del Hotel Nh Gijón. Avant Garde es moderno y cuidado, ofrece una gastronomía deliciosa y de

*Hotel NH Gijón. C/ Dr. Fleming, 71. Gijón. 985 19575*

alto diseño por no más de 20-25 euros. El local recuerda a los famosos "after-work" de capitales tan cosmopolitas como Nueva York o Londres. Sorprende la embargadura del proyecto, así como su decoración e infraestructura.



### **Tondeluna**

Otro estrella Michelin que se suma a la moda de los gastrobares. Francis Paniego abrió, hace tan sólo unos días, las puertas de Tondeluna en el céntrico Espolón Logroñés. Tondeluna puede tomarse como claro ejemplo de lo que un es un gastrobar: Mesas compartidas, menú

*Muro de la Mata, 9. Logroño. 941 236 425*

degustación de varias tapas y buen servicio. A ello se le suma una decoración moderna, pero sin excentricidades, limpia y cómoda. La carta de tapas es concisa y cumple con las expectativas, incluso con las tapas-postres que también se ofrecen dentro del menú.



# arte y estilo



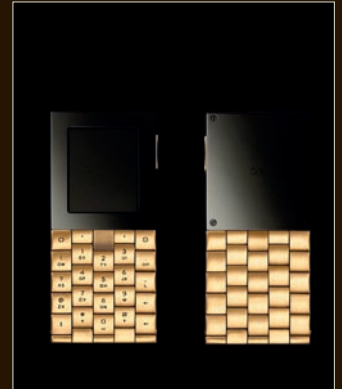
1\_ Desfile de Chanel en la Costa Azul.

2\_ El nuevo Q3.



3\_ Portada del disco Mapas.

4\_ Oro y cristal en el móvil de Aesir.



## Chanel, también para hombre

Entre las novedades que ha presentado la firma francesa, se han colado varios modelos pensados en el público masculino, tal y como se pudo ver en la presentación de la colección Crucero 2012 que se celebró en la Costa Azul. La sobriedad y los colores negros son la tónica dominante en estas propuestas pensadas para el hombre, con cortes clásicos franceses, pero con algún guiño a la filosofía oriental. Karl Lagerfeld, alma máter de Chanel, quiso dotar a los trajes de hombre ese aire elegante y cortés de la moda francesa, sin dejar de transmitir modernidad y minimalismo. Para las propuestas femeninas, el blanco y el negro vuelven a configurarse como sus colores fetiche.

## Mapas, lo nuevo de Vetusta Morla

Tras un tiempo de reflexión y silencio, vuelven los chicos de Vetusta Morla, uno de los más gratos fenómenos musicales acaecidos en España en los últimos tiempos (si bien el grupo madrileño cuenta con más de una década de existencia). El que fuera grupo revelación para la MTV presentan su nuevo disco: *Mapas*, con el que desean reeditar el éxito de su debut, *Un día en el mundo*. *Mapas* es un disco con un sonido potente, marca de la casa Vetusta, letras directas y ritmo in crescendo, con finales estridentes y motivadores. Destacan canciones como En el Río y la ya conocida Maldita Dulzura, cuyo directo les da un resultado extraordinario. Difícil de categorizar, este nuevo disco de los chicos de Tres Cantos ha sido elaborado con la receta Vetusta y con buenos ingredientes en los que, sin embargo, deberían profundizar.

## Audi presenta su coqueto Q3

Es inminente. La llegada a los concesionarios del nuevo SUV pequeño de Audi hace temblar a la competencia. Si en números anteriores escribíamos sobre el renovado A1, su máximo competidor, presenta un todocamino que recuerda al Q5 pero con el tamaño de su A3. La apuesta de la marca alemana se ha hecho esperar, quizá esperando un momento propicio para asaltar el liderato de ventas en el segmento, cada vez más atacado por las casas niponas. En el Q3 predomina el diseño característico de Audi, por encima de su carácter todo terreno. Su aerodinámica y reducido peso, garantiza uno de los consumos más bajos de su segmento, no por ello sin perder su decidida actitud deportiva.

## Un móvil de lujo

Muchas han sido las compañías con afán de copar el segmento del lujo en los móviles. Este dispositivo telefónico no deja de ser un elemento de distinción que bien podría tener su gama exclusiva, sin embargo, ninguna de las marcas (las más empeñadas son las relojeras) ha logrado posicionarse como el móvil de la jet set. La danesa Aesir ha sido la última en intentarlo, con un modelo diseñado en carcasa de cerámica y cristal de zafiro, obra del industrial Yves Béhar. Incluso sus tonos de llamada han sido compuestos para la ocasión por Crish Minh Doky. La versión en acero alcanza los 7.250 euros, mientras que la de oro macizo supera los 40.000 euros.



# arte gourmet

lomejordelagastronomia.com

## ***Yemas de Espárragos Huerta del Ebro***



*Conservas La Catedral de Navarra*

Los espárragos en conserva más naturales y con neta diferencia, que se puedan comer. Ésa es su gran virtud, la identificación sávida que les aproxima a los frescos, a la que hay que añadir la calidad intrínseca de la materia prima, extraordinaria. Su sabor es puro, ligeramente amargo, con ese carácter gustativo sutilmente terroso, que distingue a este fruto. Para mayor mérito, son puntas muy escogidas, muy cortas. Su textura es supercremosa, se deshacen en la boca. Agricultura ecológica.

## ***Cuajada de Leche de Oveja Cañada Real***



*Productos de Calidad Cañada Real*

Realmente lograda, en consonancia con un producto artesanal esmerado, que destaca tanto por su textura como por su sabor, siendo la primera de una cremosidad volátil y el segundo de una exquisitez y nobleza relevante, mostrando una inconfundible identidad a leche de oveja, pura y concentrada. Llena el paladar de sustancia láctea fresca con evidente delicadeza. Otro mérito: no desuera prácticamente. Se comercializa en tarros de barro en consonancia con la tradición.

## ***Lomo Corazón de Bacalao Ahumado Carpier***



*Carpier Ahumados*

Piezas realmente hermosas, inmensas, que marcan la calidad, con carnes tornosaladas y grasientas, que al paladar resultan naturales, jugosas y sabrosas, prevaleciendo netamente la calidad del pescado sobre la del humo, que aporta un toque sutil enriquecedor. También van apareciendo algunas notas dulces, muy tenues. Se masca la carnosidad, en consonancia con el volumen y prestancia de la materia prima.



*Vino de Finca*



{ 2009 }



flor de **vetus**

*Vino de Finca*

**TORO**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN