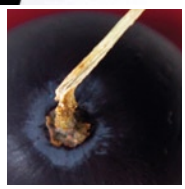
artevino Magazine

Revista de actualidad de "Grupo Artevino"
Nº 7- DICIEMBRE 2012

arte **news**
▷ pág.6-7

arte **news**
▶ pág.4
Orben captura su momento



arte **vinos**
▶ pág.10
Regresa Malpuesto 2010

arte **viajes**
▶ pág.14
Santander, señora del norte

arte **y estilo**
▶ pág.18
Mercedes quiere competir

PRUNO 2010, hito histórico

artevino
Magazine

Edita: Grupo Artevino
Redacción: Dpto. de Marketing Grupo Artevino
Diseño: Calcco Comunicación Visual
Imprime: Gráficas Lizarra (Navarra)
Fotografía: Víctor Hugo Antón
Sergio Aja
Eduardo M. Conde
Lluís Laso

Grupo Artevino.
Herrería Travesía II, 5.
01307 Villabuena de Álava (Álava)
Telf.: +34 945 609 086 · Fax: +34 945 609 261
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@grupoartevino.com*** *o en el teléfono* ***+34 945 609 086.***

Índice

Pág.4. arte**news**
Orben captura su momento

Pág.6. arte**news**
Pruno 2010, el vino más deseado

Pág.8. arte**news**
Noticias breves

Pág.10. arte**vinos**
Malpuesto 2010
Regresa Pruno 2011

Pág.12. arte**people**
Dani García

Pág.14. arte**viajes**
Santander, señora del Cantábrico

Pág.17. arte**gastronomía**
De gastrobares

Pág.18. arte**yestilo**

Pág.19. arte**gourmet**

Paisajes del vino

Llegadas estas fechas, el paisaje de las zonas vinícolas españolas va cambiando radicalmente de estampa. El tiempo pasa rápido. El ciclo anual que impone la naturaleza nunca se detiene. Podrán adelantarse o hacerse esperar, pero las estaciones se suceden ante nuestros ojos. Los paisajes del vino son los primeros que manifiestan esas transformaciones a través de sus vivos o decadentes colores, dependiendo de la ocasión, fieles a cada estación.

Parece que fue ayer cuando concluía la última vendimia, la 2012. Una cosecha marcada por la sequía, por los escasos rendimientos, pero también por una uva como hacía tiempo no se conocía, sana y con gran potencial. Una vendimia que se escenificó entre viñedos de verdes brillos, de hojas que al unísono mostraban su energía bajo un sol dorado y aún cálido.

Poco a poco, una vez cortada su uva, cada viñedo fue tornándose en una amplia paleta de colores ocres y nostálgicos, ángeles anunciadores de un otoño inminente. Qué contradicción. La caída paulatina del esplendor de las vides esboza un paisaje lleno de vida, que interpreta uno de sus guiones más espectaculares, casi hipnotizador para quien lo contempla.

Ese paisaje, como toda buena obra, tiene un final. En estas fechas, a las puertas del invierno, esos viñedos tan rimbombantes, ya menguados por la caída de la hoja, se enfrentan a la poda, donde terminarán por sucumbir en un letargo que sólo romperá la llegada de la primavera. Sin embargo, los paisajes del vino son inescrutables e incluso bajo la fría luz de los meses invernales son capaces de impresionarnos, basta con un leve manto blanco para provocar nuestro asombro.

Club Artevino

arte**imagen**. *Navideña imagen de la entrada a Villacreces.* © *Lluís Laso*

Orben captura su momento

Miguel Gambra se adjudicó el primer concurso de fotografía organizado por bodegas Orben, y dotado con 1.500 euros para el ganador, con su obra "La naturaleza evoca a Orben", donde se muestra una uva superpuesta sobre un círculo de su propio jugo. Pilar Maldonado fue quien, a juicio del jurado, se ajustó mejor a la temática del concurso a la vez que demostró técnica y calidad en la instantánea.

A su vez, Maldonado, con "El color del vino y su fruto", se hizo con el segundo premio dotado con 750 euros. Pablo López se adjudicó la tercera plaza al presentar una fotografía bajo el denominativo de "Materia prima y poesía visual". Otras 17 fotografías se quedaron a las puertas de la gran final, tras ser votadas por los seguidores del perfil de Bodegas Orben en Facebook.

Amplia participación

Al concurso se presentaron 402 obras de 163 participantes distintos procedentes de toda España, muchos de ellos fotógrafos profesionales, estudiantes y aficionados a la fotografía. Además, casi 1.000 seguidores de Bodegas Orben comentaron e interactuaron en Facebook durante el mes que duró el concurso.

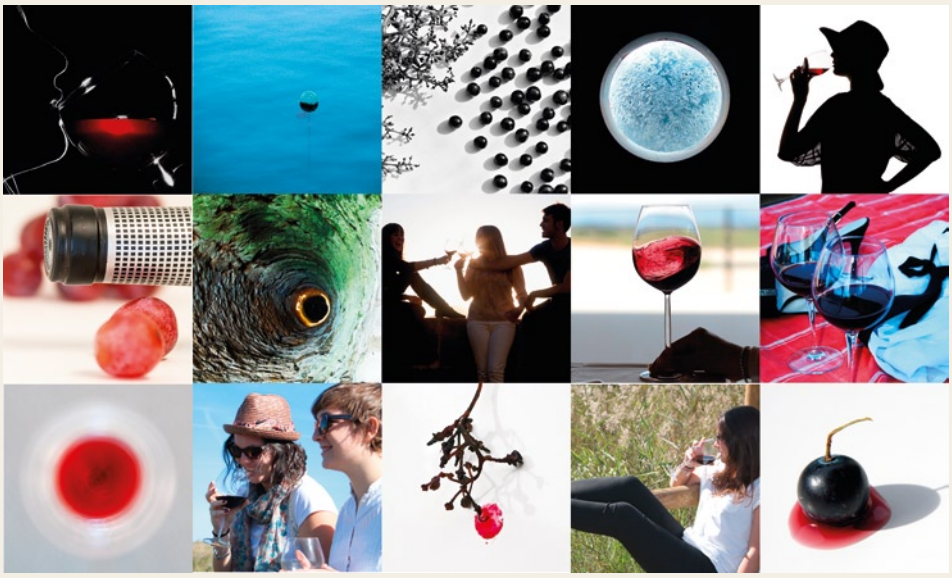
Tras la recepción de todas las obras, el jurado profesional formado por Ruth Rodríguez (enóloga de Orben), Sergio Aja (Director de Calcco Comunicación Visual), Víctor Antón (fotógrafo de vichugo.com) e Iván Pérez (Director de marketing de Artevino), eligió las que serían las 20 finalistas de este primer certamen. Estas obras se sometieron a votación entre los fans de Orben, quienes, con su apoyo, decidieron los tres fotógrafos presentes en la gran final.

Naturaleza circular

Bodegas Orben propuso como temática para el concurso dos opciones. Por un lado, cualquier tipo de elemento circular que rememorara o hiciera pensar en el diseño tan especial de Orben, con su círculo imperfecto. Por otro, cualquier escena en la que el protagonista fuera el consumo y disfrute del vino. La mayoría de las obras recibidas optaron por reflejar elementos de la naturaleza con formas circulares, muy en la línea de la filosofía creativa de Orben.

Las 20 obras finalistas pasarán a formar parte de una muestra itinerante que será expuesta en diferentes boutiques de Madrid, así como en las bodegas de Artevino, ubicadas en Rioja, Ribera del Duero y Toro. En el acto de entrega de premios, que se celebró en el Hotel Viura (Rioja Alavesa) se pudo ver un pequeño esbozo de esta exposición con las obras de los tres ganadores.

Cartel del Primer Concurso de Fotografía Orben.



Algunas de las imágenes recibidas.

La naturaleza evoca a Orben - MIGUEL GAMBRA (Primer premio)

El color del vino y su fruto - PILAR MALDONADO
(Segundo premio)

Materia prima y Poesia visual - PABLO LÓPEZ
(Tercer premio)

Pruno 2010, el vino más deseado

Robert Parker encumbra el vino más joven de Villacreces.

Si una noticia ha destacado sobre el resto durante este año que termina fue, sin duda, la consagración de Pruno 2010 como el mejor vino de la historia por menos de 20 dólares a cargo de Robert Parker. Allá por el mes de junio, el prestigioso crítico norteamericano publicó un informe con vinos por debajo de 20 dólares donde calificó a Pruno 2010 con 94/100, la mejor puntuación de la historia en un vino de este precio.

Parker se quedó sorprendido por la gran calidad de un vino de precio tan ajustado. De hecho, el gurú del vino en EE.UU. afirmó que "estaba ante un vino considerablemente por encima de nuestras expectativas". "Normalmente, uno estaría dispuesto a pagar de 75 a 140 dólares por un vino como éste", al que también calificó como "joya por 20 dólares".

Todo vendido

La excelente calificación de Parker pronto se difundió, no sólo por Estados Unidos, sino también por otros mercados, como el español, donde hubo una gran repercusión mediática. Incluso el periodista Matías Prats destacó a Pruno como el mejor vino de la historia a un "precio para todos" en los informativos de Antena 3. Las redes sociales y todo internet se hicieron eco de esta puntuación. La expectativa que generó Pruno 2010, todavía sin salir al mercado, fue abrumadora.

Los pedidos para Pruno 2010 comenzaron a llegar de Estados Unidos, pero también de países tan lejanos como Rusia o Corea. La avalancha de compradores fue tal que se tuvo que establecer un sistema de cupos para repartir equitativamente las 200.000 botellas disponibles para esa añada. En tan sólo quince días no sólo se agotó esa cantidad, sino que la demanda que se quedó sin cubrir fue cuatro veces superior a las existencias.

En apenas unos días, grandes plataformas de venta on-line así como los puntos de venta comenzaron a quedarse sin stock. Incluso en las tiendas para enoturistas de Finca Villacreces e Izadi, hubo que limitar la venta a tres botellas por persona.

Pruno también es solidario

De toda la añada 2010 únicamente se reservaron unos cuantos botellones de tres litros que, ahora, bajo edición limitada de 100 unidades salen a la venta con un fin solidario. Estas cien botellas doble magnum sólo se pueden adquirir a través de la tienda virtual de Artevino (www.tiendaartevino.com) y su importe íntegro irá destinado a una organización sin ánimo de lucro que investiga enfermedades raras.

Para esta edición limitada se ha diseñado una caja especial de madera con los colores de Pruno, y asa para su fácil transporte. La intención de Finca Villacreces es apoyar una causa como la de impulsar el trabajo de entidades que requieren grandes recursos para el descubrimiento de las causas y soluciones de este tipo de enfermedades tan extrañas. Estos 100 botellones serán los únicos que se comercialicen de la memorable añada 2010 de Pruno.

Robert M. Parker, Jr.´s

THE WINE ADVOCATE

** Wow! From a vineyard adjacent to Spain's greatest as well as most expensive red wine, Vega Sicilia, this 2,500-case cuvee made for Eric Solomon is spectacular. Full-bodied with an opaque purple color in addition to an extraordinary bouquet of charcoal, wood smoke, creme de cassis and blackberries intermixed with hints of acacia flowers and licorice, this stunning, multidimensional 2010 is loaded. Its texture, richness, complexity, purity and length result in a wine that considerably over-delivers. Normally, one would expect to pay $75 to $150 for a wine that tastes like this, but this beauty can be yours for $20 or less! Moreover, it will keep for a decade.*

** THE WINE ADVOCATE*

* ¡Guau! De una viña adyacente al gran así como más caro vino español, Vega Sicilia, esta selección presentada por Eric Solomon es espectacular. Corpulento con un color púrpura opaco y un extraordinario buquet de carbón, madera ahumada, crema de cassis con una mezcla frutos negros con tonos de flores de acacia y regaliz, es despampanante, un multidimensional 2010 lleno de matices. Su textura, riqueza, complejidad, pureza y largura tiene como resultado un vino considerablemente por encima de nuestras expectativas. Normalmente, uno estaría dispuesto a pagar de 75 a 150 dólares por un vino como éste, pero esta joya puede ser tuya por 20 dólares o menos. Además, podrás guardarlo durante una década.

Noticias Breves

Flor de Vetus Verdejo, premiado por su etiqueta

El 61º Concurso de Artes Gráficas, organizado por el Gremio de Industrias Gráficas de Cataluña, otorgó a Flor de Vetus Verdejo el premio a la mejor etiqueta por su diseño y ejecución de impresión. Ideada por Calcco e impresa por IPE-Innovaciones, esta etiqueta fue destacada por la combinación de diferentes técnicas de impresión, entre las que destaca la tinta termocrómica que indica un cambio de color cuando la temperatura del vino es la idónea para su consumo. Flor de Vetus Verdejo se integra dentro de la gama de Bodegas Vetus, vinos que destacan por su original línea creativa.

Izadi y Villacreces celebran el Día del Enoturismo

El segundo domingo de noviembre se celebró, como en años anteriores, el Día Europeo del Enoturismo en Finca Villacreces y Bodegas Izadi. Para ello, se ofreció una jornada de puertas abiertas para todos aquellos que quisieran ver más de cerca las bodegas de Artevino ubicadas en Ribera del Duero y Rioja. En total, casi 200 personas acudieron a esta cita con el turismo enológico. Además, como novedad, hubo un sorteo entre los seguidores de Villacreces en Facebook de un fin de semana con alojamiento y visita en la Ribera del Duero. El ganador fue el madrileño Javier Marimón.

Artevino se presenta en el restaurante mejicano Biko

El restaurante mejicano Biko, de los guipuzcoanos Bruno Oteiza y Mikel Alonso, fue el escenario elegido para la presentación de los vinos de Villacreces, Vetus, Izadi y Orben a los principales prescriptores del país latinoamericano. Al Biko, restaurante considerado como uno de los 50 mejores del mundo, acudieron catadores y periodistas de la talla de Eddy Warman, conocido presentador de la radio mejicana y crítico enogastronómico. También estuvo presente la embajadora de Rioja en México, Deby Beard, considerada una de las grandes conocedoras de los vinos españoles.

Las Vendimias de Ortega y Gasset

La conocida tienda madrileña volvió a organizar, coincidiendo con la época de cosecha, un evento donde las bodegas más representativas de las principales denominaciones de origen españolas presentaron sus novedades a los entusiastas del vino de la capital. Para ello, en su cuarta edición, Lavinia cerró la céntrica calle Ortega y Gasset para instalar los stands de las diferentes bodegas y celebrar diferentes actividades paralelas vinculadas con la época más especial para bodegas y viticultores, desde catas de queso con Flor de Esgueva a un pequeño gastrofestival acompañado de música.

vetus

Flor de Vetus Verdejo 2012

Uno de los últimos en llegar, Flor de Vetus Verdejo, presenta su nueva añada, la 2012, manteniendo la línea y carácter de su primera cosecha. De nuevo, una selección de viñedos de la zona más occidental y extrema de la D.O. Rueda ha sido utilizada para elaborar este 100% Verdejo fresco y complejo en matices. Para esta añada únicamente se han elaborado 66.602 botellas. En cata se muestra con color dorado y tonalidades verdosas, alta intensidad aromática, fruta tropical, con agradable paso y persistente final.

Vetus 2008

Tras el Flor Verdejo, Bodegas Vetus presenta otra novedad para el nuevo año. Se trata del vino emblema de la bodega en su añada 2008, que procede de una selección de las mejores cepas de la finca. De entre las 20 hectáreas que rodean la bodega se escogen aquellas zonas donde las cepas muestran el mayor potencial, donde se representa con mayor fidelidad el carácter propio de la variedad y el terruño. Vetus se muestra limpio y brillante, de color picota oscuro y capa alta. En nariz recuerda a golosina de fresa. Es agradable en boca con notas de fruta roja y café. Postgusto con final a compota y regaliz.

Celsus 2010

Vetus también cambia de añada en su vino icono, Celsus, que desde este mes de diciembre está disponible en su cosecha 2010. Celsus 2010 procede de un viñedo muy peculiar, puesto que, como otros de la D.O. Toro, es anterior a la filoxera y su edad data de principios del siglo pasado. De ahí que su uva, aunque escasa, con un rendimiento paupérrimo, sea de excelsa calidad y permita la elaboración de apenas 2.509 botellas de 75 cl. Envejeció durante 14 meses en roble nuevo francés y viene presentado en una singular caja de cuatro botellas.

arte
vinos

El regreso de Malpuesto

Malpuesto 2009 es uno de esos vinos que se acaban convirtiendo en referencia de una denominación, en este caso Rioja. De hecho, la demanda durante este año superó con creces la limitada producción que proporciona una parcela tan singular. Sus "mal puestas" cepas sorprenden con una uva de extraordinaria calidad, gracias a rendimientos muy bajos y una viticultura integrada que respeta al máximo la naturaleza del viñedo y su entorno, pero su producción es tan deseada como escasa. Así que, tras 6 meses agotado, ya está a la venta el nuevo Malpuesto 2010.

La añada 2010 nos deparó tan sólo 5.932 botellas de una cosecha que en Rioja fue calificada como excelente. Malpuesto 2010, que fue vendimiado el 8 de octubre de ese año, recoge la esencia máxima de la parcela donde nace, de la variedad y la región. Con todos esos ingredientes, Malpuesto es un vino de gran intensidad con fruta madura, negra y silvestre. Estructurado, amplio, cremoso y terroso. Muy frutal, con carnosidad. Persistente y complejo final.

LA GUÍA PEÑÍN 2013 VUELVE POR NAVIDAD

Apenas unas semanas antes de que comenzaran las fiestas navideñas, la prestigiosa Guía Peñín presentó su edición para el año 2013. Entre las 9.800 referencias catadas, procedentes de casi 2.000 bodegas, destacan las puntuaciones obtenidas por las bodegas de Artevino que se suman a otros reconocimientos que han llegado durante estos últimos meses.

Referencia en calidad-precio. Así puede considerarse a Izadi Crianza que vuelve a ser uno de los crianzas de Rioja con una excelente relación entre su coste y lo que ofrece, con 5 estrellas, y 90 puntos, lo que confirma un gran salto cualitativo. Es también el caso de Orben y Malpuesto, que se reafirman como vinos punteros en su segmento con 92 y 96 puntos respectivamente.

Pruno de Finca Villacreces, en su añada 2010, también es considerado como excelente en su relación calidad precio, confirmando lo que ya apuntó Robert Parker meses atrás. Por su parte, Flor de Vetus con 91 puntos es uno de los vinos más destacables en la D.O. Toro, por su estilo desenfadado, alta calidad y comedido precio. Celsus sigue marcando la diferenciación de Bodegas Vetus con sus 94/100 puntos.

GUÍA PEÑÍN 2012

Izadi Crianza 2008: **90** puntos.
Orben 2007: **92** puntos.
Malpuesto 2010: **96** puntos.
Pruno 2010: **92** puntos.
Flor de Vetus 2011: **91** puntos.
Celsus 2010: **94** puntos.

Pruno 2011, la saga continúa

El vino español más relevante en el 2012 vuelve a la escena viti-vinícola con su nueva añada. El tan esperado Pruno 2011 estará disponible a partir del 1 de enero de 2013, momento el que ya se habrán repartido los cupos que a cada mercado le corresponden. Ante la desbordante demanda experimentada con Pruno, Finca Villacreces se vuelve a ver obligada a hacer un reparto lo más equitativo posible de las 200.000 unidades disponibles, intentando llegar al mayor número posible de consumidores.

Pruno 2011 sigue la misma filosofía que la ya histórica añada 2010, que destaca por su elegancia y frescura, por su carácter único y complejo, como es el de la propia finca de Villacreces, de cuyas 64 hectáreas nacen sus uvas. La cosecha 2011 de Pruno, que fue calificada como excelente, mantiene su precio asequible, persiguiendo el objetivo de ofrecer una gran joya enológica a un precio comedido.

2011 MAGNUM DE PRUNO 2011 SE ADELANTAN A LA NAVIDAD

Justamente antes del cambio de año, Finca Villacreces adelanta una edición limitada de 2011 botellas magnum de Pruno 2011, con un packaging especial, destinado a aquellos que quieran sorprender en sus cenas navideñas con el vino estrella del 2012. Estas 2011 unidades estarán disponibles únicamente en plataformas de venta on-line así como en El Corte Inglés. Además, cada magnum incluirá una entrada individual gratuita para visitar Finca Villacreces y así conocer las parcelas de donde procede Pruno.

Dani García: "El tomate también es alta cocina"

Con el desparpajo y el carácter chisposo de los malagueños, Dani García se define como un cocinero de alta cocina; de una cocina a la que llegó por convicción. Para ello echó mano de sacrificio y compromiso. Tras estudiar en Málaga visitó alguna de las grandes cátedras de la gastronomía, como Martín Berasategui. De ahí, el joven Dani García comenzó a forjar uno de los proyectos gastronómicos más notorios del país: Calima. Sensato a la vez que divertido, pero siempre con el afán por crear platos honestos, donde ingredientes y técnica equilibran y destilan un buen chorro de imaginación.

¿Hay un estilo Calima?

Puede ser, lo que he intentado transmitir es esa cocina popular andaluza llevada al otro extremo. Nuestra cocina gustativamente es de cariz muy popular pero técnicamente es moderna, muy moderna, y no sólo técnicamente, sino en el aspecto conceptual y filosófico.

Para ser tan moderno habrá tenido que basarse en horas y horas de experimentación.

Lógicamente. A nivel técnico vemos qué hay en el mercado, qué se está innovando, las nuevas experiencias y también las nuevas técnicas que proceden de la experimentación.

Dani García y Lalo Antón, gerente de Artevino.

Esfuerzo, experimentación, complejas técnicas de elaboración. ¿Es rentable la alta cocina?

La alta cocina no es rentable, entre otras muchas cosas por los altos costes que tiene. Únicamente es rentable para tu nombre. Con ella, uno adquiere la relevancia para ser oído en muchos foros y poder exponer sus ideas. Hay otras formas de hacerla rentable a través de negocios paralelos que equilibran la balanza. La alta cocina es tremendamente necesaria, es una gran inversión.

El cocinero malagueño acaba de desembarcar en Nueva York con su restaurante "Manzanilla".

Después de tantos años, ¿queda mucho por avanzar en la alta cocina?

Todavía sí. Lo que pasa es que en los últimos diez años, a la estela de Ferrán Adrià, se ha avanzado muchísimo, se han dado grandes descubrimientos. Quizá todo ha ocurrido demasiado deprisa. Ahora tenemos que volver un poco atrás y reflexionar sobre todos esos descubrimientos, ahondar más en ellos.

¿También se ha avanzado en las materias primas?

Hay margen para muchas cosas, entre ellas las materias primas. La alta cocina no sólo es caviar, foie gras o alimentos extravagantes, hay muchos ingredientes con mucha gracia que tienen el mismo glamour. Un tomate también puede ser alta cocina, ¿por qué no?

Buen ejemplo. ¿Y ha de ser la alta cocina divertida?

Siempre. La cocina tiene que ser diversión. Por supuesto, primero, tiene que ser sabrosa, luego ha de tener técnica, y a partir de ahí se puede apelar a la imaginación y el divertimento del comensal. Es algo que trabajamos mucho en Calima.

En cuanto al vino, ¿qué lugar le otorga en la alta cocina?

El maridaje es complejo, pero en la mesa de alta cocina hay que seguir dos caminos diferentes, puesto que es difícil conjugar catorce platos con dos o tres vinos. Eso es lo que hacemos en el Calima, entendemos el vino y la cocina como dos líneas paralelas que van al mismo tiempo pero que no tienen por qué estar continuamente interconectadas, pueden llevar interpretaciones separadas.

Para terminar, ¿cómo se definiría en dos palabras?

Son tres. Yo soy fiel reflejo del Calima y el Calima no es otra cosa que: calma, la que necesitamos para reflexionar; libertad, para cocinar sin tapujos; y mar, porque al final yo soy Málaga, soy mar.

Santander, señora del Cantábrico

El mar, rasgo identitario de Santander.

Muchos la conocen como "la novia del mar". Y no lo es menos. En Santander es difícil saber si la tierra se adentra en el Cantábrico o son las olas las que invaden tierra. En un caso u otro, la conjunción de ambos elementos es indivisible. La capital de la coqueta y verde Cantabria se asoma al mar con autoridad y respeto. Sus edificios, sus gentes y su actividad diaria así lo constatan.

Santander llama la atención por su elegancia. Por ser una novia que se convierte en señora. Que se viste de largo para recibir al visitante con todo su esplendor, pese a que, en 1941, un incendio devastara parte de su historia y arquitectura. Junto a las edificaciones de una burguesía próspera y elegante, herencia de los siglos XVIII y XIX, prosperaron diferentes barrios que dieron cobijo a los que el paso de las llamas privaron de vivienda.

Las majestuosas fachadas de los bancos de Santander son parte del atractivo de su casco histórico, vertebrado por la animada calle Hernán Cortés, la misma que desemboca en la Plaza Porticada y donde se ubican las tiendas y restaurantes más emblemáticos de la ciudad. No muy lejos de allí, la Catedral y el Ayuntamiento se erigen como otro de los monumentos de imprescindible visita.

Ciudad portuaria

Como no podía ser de otro modo, Santander, la compañera inseparable del Cantábrico, presume de un puerto con gran actividad económica, bien integrado en la vida de la ciudad. Un paseo al lado del muelle, próximo al paseo de Pereda, transmite ese aroma a puerto tan peculiar de las poblaciones abiertas al mar. Entre el Palacete del Embarcadero y el Muelle de Calderón existe una pequeña escultura en homenaje a "Los Raqueros", aquellos niños que se lanzaban al mar en busca de las monedas que tiraban los turistas.

Santander presume de su majestuoso casino.

Desde Santander no sólo salen barcos de mercancía sino que, además, existe una buena conexión con Irlanda, a través de un ferry que desembarca en Cork. Más adelante, junto al Club Marítimo Chico, se levanta el museo Marítimo, para todos aquellos que deseen empaparse, aún más, del ambiente marino de Santander.

Playa y fauna.

La Magdalena, una pequeña península, una extensión de esta distinguida señora ciudad, que se adentra en el mar, sigue siendo una de las mayores atracciones de Santander. Allí se ubican unas reproducciones de las tres carabelas que utilizó Colón en el descubrimiento de América. También, un pequeño zoo urbano, que acoge especies poco habituales por esos lares, como focas, osos marinos o pingüinos, y que aprovecha la arena de la playa contigua y las mareas para que los animales se sientan como en casa.

Santander también puede presumir de playa, de zona de recreo y asueto en los meses de verano, o, al menos, cuando la agradable temperatura no es incordiada por la intermitente pero sempiterna llovizna propia de estos territorios norteños. La playa de El Sardinero, de más de un kilómetro de longitud y fina arena, es el lugar idóneo para disfrutar del tiempo libre. Frente a ella, se construyó, en 1921, el Gran Casino, la gota que colma el vaso de la elegancia que destila Santander, esa distinguida señora del Cantábrico.

Imagen aérea del Castillo de la Magdalena.

Santander muestra su cara más señorial.

Recorrido gastronómico en Santander

De luz

Ramón y Cajal , 18. Santander. 942 290 606

Inteligencia, añoranza e imaginación. Con esos ingredientes y algunos cientos más, De Luz, a cuya cabeza encontramos a Lucía y Carlos Zamora, ha sentado cátedra en Santander. Ubicado en una pintoresca casa de los años 50, esconde cientos de detalles, de matices que evocan sueños pasados en tiempo presente. Desde un jardín único hasta la mezcolanza de estilos señoriales y diseño actual, De Luz contextualiza la experiencia gastronómica para que sea recordada. En cuanto a su cocina, el respeto a la materia prima es tal que les ha llevado a optar por la carne ecológica y el pescado por el que "hace falta madrugar". Inquieto y atrevido, De Luz sorprende en los fogones y fuera de ellos, también su selección de vinos. Gastronomía 360º.

Mesón Gele

Eduardo Benot,4. Santander. 942 221 021

El restaurante mesón Gele practica una cocina tradicional y de mercado, con especial atención a las recetas cántabras de toda la vida. Lo hacen bien y garantizan producto fresco y de calidad, a la altura de los más exigentes. En Gele consiguen crear un ambiente placentero y deleitar con sabores que muchas veces se echan de menos. Es el caso del Lomo de Merzula al vapor o, para los más golosos, la Leche Frita.

Recorrido gastronómico en Santander

La Bombi

Casimiro Saiz, 15. Puertochico – Santander.
942 213 028

Sin duda uno de los más memorados y nombrados restaurantes de Santander. Por su estratégica situación y por llevar desde 1935 amenizando el puertochico de la capital cántabra, La Bombi se ha ganado el respeto y admiración de los grandes gourmets. Con una cocina sin artificio, pura y fresca, Boni Movellán apuesta por encontrar ese equilibrio que a todos gusta. El local es tremendamente acogedor, sus comedores invitan al sosiego y el deleite, pero también a la festividad y la charla chisposa.

Cañadío

Gómez Oreña, 15. Santander.
942 314 149

Conocido también por poseer un local en Madrid, Cañadío, de la mano de Paco Quirós y Teresa Monteoliva, ofrece una cocina regional rejuvenecida, con la materia prima de siempre pero con toques innovadores, que rezuman sobriedad y técnica. Los bocartes fritos o el guiso meloso de ternera es ejemplo de ello. Una cocina llamada a magnificar la propia esencia de las recetas y materias primas de Cantabria entendida desde una perspectiva de vanguardia. Sus pinchos no se quedan atrás.

Restaurante Los Troncos

Calle del Doctor Fleming, 5. Sardinero. Santander.
942 270 462

Tras más de 30 años frente a las playas del Sardinero, Los Troncos sigue siendo referencia en la hostelería santanderina por su comida tradicional y de mercado. Fiel reflejo de la tradición culinaria de Cantabria, este restaurante mantiene su acogedora decoración y la calidad en los platos, combinando todo ello con un gran servicio. Su conocimiento del sector le ha llevado a la apertura de un nuevo local con enfoque más actual y una amplia y selecta carta de vinos.

Casa Lita

Paseo de Pereda, 37. Santander.
942 364 830

Si hay un lugar en Santander que destaca por sus pinchos ese es Casa Lita. Allí, Nacho Peñil y Joseba Guijarro se han especializado en lo que ellos llaman "la comida rápida española", eso sí, de calidad. Buenos ingredientes, frescos y de temporada, claro, son los utilizados para una amplia, amplísima pizarra de pinchos fríos y calientes. Destaca el Bacalao tomaca con olivas negras, que ya les ha llevado a ganar algún certamen de cocina en miniatura.

Bodega del Riojano

Río de la Pila, 5. Santander.
942 216 750

Tras una amplia rehabilitación en 2009, la Bodega del Riojano, presente en la vida de los santanderinos desde 1940, retomó su cocina tradicional, de mercado. Buena comida y, sobre todo, una buena selección de vinos, como no podía ser de otro modo, en un establecimiento decorado como si de una bodega se tratara, con decenas de tapas de barrica, muchas de ellas llenas de arte e historia.

La Casa de Revert

Avenida del Estadio, 2. Santander.
942 281 806

Muy próximo al estadio de El Sardinero, la Casa de Revert representa, a modo de cueva, una taberna informal, llena de encanto y desenfado, alegre por su decoración. Está especializado en raciones y cazuelas. La Casa de Reverte suele ser sitio obligado de visita para quienes acuden los domingos a ver el fútbol, por lo que suele haber un ambiente divertido. La calidad en la materia prima y la cocina sensata marca la línea de este restaurante.

Novedades...

La Tavina

Laurel, 2. Logroño. 941 102 300

La última apertura de un establecimiento en la conocida "Calle Laurel" de Logroño ha despertado el interés e inquietud de los grastrónomos riojanos y los miles de visitantes a la capital del vino de Rioja. Quizás, sorprendidos por un concepto como el que un grupo de amigos y emprendedores han establecido frente a la Plaza de Abastos logroñesa, asentado en un edificio de tres alturas a la entrada de la también llamada "senda de los elefantes".

La Tavina viene a congregar pinchos, gastrobar y restaurante bajo un sólo techo y con un hilo conductor inequívoco: el vino. De hecho, La Tavina es una amplia vinoteca con una gran selección de caldos y no sólo de Rioja, algo que les alaba. Su vocación por difundir la cultura del vino y de la gastronomía le ha granjeado, en pocos meses de vida, el beneplácito de los más sibaritas, pero también de los habituales visitantes a "la Laurel".

Una cocina sin artificios pero sabrosa marida a la perfección con una decoración cálida y acogedora, con espacios bien aprovechados. En la planta baja, una buena barra para pinchos y vinos, es la antesala a la vinoteca, ya en la segunda planta, con una gran mesa central en la que se puede cenar rodeado de cientos de referencias. En la tercera y última planta se aloja un coqueto restaurante que mantiene el mismo estilo que el resto de este gran concepto al que han llamado La Tavina.

Negro-Rojo

Diagonal 640, bajos. Barcelona. 93 405 94 44

Como no podía ser de otro modo en un establecimiento bajo el sello del grupo Tragaluz, el Negro-Rojo combina diseño, sorpresa y gastronomía para conseguir un ambiente agradable y divertido. En la Diagonal alta, zona de negocios, encontramos este original restaurante divido en dos plantas de ambientes diferentes pero con un denominador común: la innovación. En la planta superior, el Negro nos ofrece una cocina internacional rodeada de una atmósfera vanguardista que cuenta con dj en directo jueves, viernes y sábados.

En el Rojo, ubicado bajo el Negro, se encuentra una Taberna japonesa desenfadada, muy amigable, y con una carta concreta y sabrosa. El contexto es el idóneo para una buena conversación con amigos, con mesas compartidas y cocina a la vista que ameniza la velada. Rojo aúna muchos de los ingredientes para triunfar entre el público joven y cosmopolita, pero también en busca de una gastronomía exquisita y asequible.

Tanto el Negro, como el Rojo, o Negro-Rojo, presentan una carta de vinos para todos los gustos y tendencias, con propuestas variadas y arriesgadas. Además, la noche se puede alargar con una copa, puesto que Negro-Rojo es también el lugar idóneo para comenzar una buena noche o terminar una gran cena. De nuevo, Tragaluz ha dado en el clavo con este concepto 2 en 1 en el que buena cocina, diseño y diversión caminan de la mano.

arte y estilo

1_ *Mercedes quiere competir*

2_ *Loewe*

3_ *Valentino desfila junto al Támesis*

4_ *Elegancia y economía*

Mercedes quiere competir

Parece que la marca germana se ha puesto en serio con su asignatura pendiente tras la salida al mercado de su nuevo Clase C. El nuevo compacto de Mercedes está ideado para competir con un segmento que se le resistía y en el que se verá las caras con modelos tan establecidos como el VW Golf o el Audi A3. Aunque han tardado en aplicarse, los ingenieros de Mercedes lo han hecho sin complejos, diseñando un coche de estética deportiva, joven y fresca, pero con la elegancia que siempre caracteriza a los vehículos alemanes. Con varias motorizaciones y diferentes carrocerías, rodadura fácil y mecánica contundente, Mercedes pretende abarcar a ese público joven y no tan joven pero deseoso de divertirse al volante.

I LOEWE Madrid/Barcelona y viceversa

Una historia de amor de más de siglo y medio ha llevado a la emblemática firma española a editar su particular pequeña guía de viaje. Dedicada a Madrid y Barcelona, punto clave de sus establecimientos, quiere difundir su carácter cosmopolita y recordar a los viajeros más exigentes cuáles son los diez lugares que no deben perderse, desde el Museo del Prado en Madrid hasta la pastelería Foix en Barcelona. Basada en la experiencia de su director creativo, Stuart Vevers, un enamorado de ambas ciudades, se edita en cartoné bajo firma e ilustración artesanal de primera línea. Su impecable presentación a doble portada, en cinco distintos colores, y en estuche especial, pone el broche a esta obra asequible en tiendas Loewe.

Valentino desfila junto al Támesis

Cita obligada para los amantes de la alta costura que viajen a Londres. Hasta el 3 de Marzo se podrá visitar la histórica muestra "Valentino: Master of Couture" en la céntrica Somerset House. El archiconocido diseñador italiano exhibe 130 vestidos creados a lo largo de su extensa trayectoria para estrellas de la talla de Grace Kelly ó Julia Roberts. La retrospectiva continúa con instantáneas inéditas del archivo personal del modisto y finaliza mostrando el impresionante vestido nupcial de la princesa Marie Chantal de Grecia. En el apartado audiovisual nos ofrece una magnífica oportunidad para visitar su taller a través de varias series de escenas grabadas en su interior.

Sincronizando Elegancia y Economía

La hora del glamour low cost ha llegado de la mano de Mark Maddox, la nueva marca del Grupo Munreco, empresa líder en el sector relojería en España con marcas como Sandoz, Viceroy o Maurice Lacroix. A pesar de recibir el nombre de un ex jugador de fútbol americano, sus nuevos relojes son delicados a la par de sofisticados. Diseñados bajo una filosofía clásica, en esta primera colección desprenden elegancia, conseguida gracias a las esferas con strass, la extensa gama de dorados, cobres y los estampados animal print en correas. Su adaptabilidad a la muñeca y a los bolsillos, desde 29 a 79 euros, hace que se conviertan en complementos perfectos para el día a día.

lomejordelagastronomia.com

Mousse de Hongos Elfos

Soria Micológica S.L.

Sabor pulcro, natural, puro y neto a hongos, a boletus edulis, ceps y más ceps, con un regusto nítido y en todo momento delicado, manifiestamente silvestre, a terruño, a bosque y, pese a ello, aterciopelado. Intensidad y elegancia en milimétrico equilibrio. Textura cremosa, de mousse densa y evasiva, muy grata. La tonalidad de la espuma en su plenitud con la de los hongos, así como la presentación del tarro, inspirada en la forma de la seta, coronada por un sombrero – sobre la tapa- que imita a las mil maravillas a un boletus edulis.

Además de los hongos, participan en esta mousse trufa blanca, aceite de oliva, verduras, nata, huevos, harina, vino blanco, especias y sal.

Ventresca de Atún Rojo en Aceite de Oliva Don Bocarte

Conservas Selección Santoñesa S.L.

Después de triunfar con las anchoas y el bonito en aceite (ventresca, morrillo y lomo), esta empresa ha adquirido en Barbate una importante partida de atún de almadraba para reproducir el éxito que obtiene comercializando los distintos productos del Cantábrico.
La inmensa grasa que los túnidos almacenan en pecho y panza –ventresca- hace que el pescado, superando las dificultades de la conserva, salga muy gelatinoso, jugoso y sabroso, verdaderamente sustancioso en su inmaculabilidad, lo que lo convierte en harto suculento y meloso. El aceite lo lubrica e incide en la textura grasienta que le distingue. Tonalidad roja asalmonada.

Si la ventresca en conserva siempre se ha servido a temperatura ambiente, cabe presentar los trozos tibios, filtrándoles calor en el horno, por ejemplo, sin que se hagan nada.

Turrón de Jijona a la Piedra Calidad Suprema

Primitivo Rovira e Hijos S.L.

Un producto muy peculiar, tanto por su textura, de pasta, como por su aroma y sabor, marcados por la ralladura de piel de limón, que se aprecia nítidamente tanto en nariz como en boca. Perfume que se equilibra mágicamente con la almendra (69%), omnipresente, marcona selecta, con la canela y con el azúcar glas, en tonos extremadamente delicados, elegantísimos y golosos, sensaciones palatales que contrastan con la de la corteza cítrica, deparando una logradísima complejidad.

Finca
VILLACRECES
RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

"LA JOYA ESCONDIDA
DE LA RIBERA DEL DUERO"

Finca
VILLACRECES

Sobre un meandro del río Duero descubro una finca, un pago. 115 hectáreas de salvaje naturaleza entre las que se esconde su viñedo. A sus pies, piedras y arcilla, también arena, fina arena. Calma y complejidad de suelos y colores que inspiran un lienzo evocador, una instantánea imperecedera.

Reservas: 983 680 437 | villacreces@villacreces.com | www.facebook.com/fincavillacreces | www.villacreces.com