

ARTEVINO

MAGAZINE

VENTA DE MONCALVILLO





IZADI

Larrosa
Referente en Garnacha Blanca
monovarietal de Rioja.

WINE MODERATION
ELIGE | COMPARTE | OLIDA

CONTENIDO

5

Editorial

6

Entrevista a Hnos. Echapresto

11

Noticias

15

Sala de catas

16

El *foodie* y sus recetas

19

X Edición del Día Pruno

20

El sumiller

22

Verde que te quiero verde

24

De viaje a Panamá

29

¿Conoces a...?

30

¿Sabías qué...?

31

Mesa en...

33

La alacena *gourmet*

34

Arte & Estilo

ARTEVINO

EST. — FAMILY WINERIES — 1987

Portada: Carlos e Ignacio Echapresto
Imagen: Víctor Antón

© 2026, Todos los derechos reservados.
ARTEVINO FAMILY WINERIES
Herrería Travesía II, 5 - 01307 - Villabuena de Álava
T. +34 945 609 086 - www.artevino.es

Impreso en España - Gráficas Quintana

Edición:
Artevino Family Wineries
marketing@artevino.es

Diseño y maquetación original:
Artevino Family Wineries
diseño@artevino.es

Fotografía: Víctor Antón, Sergio Aja
y La Cueva Estudio.

Agradecimientos:
Carlos e Ignacio Echapresto, Joaquín Boyero
y Lluís Kao

ALGO ESTÁ PASANDO...

“LA INQUIETUD NO ES UN ACCIDENTE QUE A UNOS OCURRA Y A OTROS NO. ESTÁ EN LA ESENCIA MISMA DE NUESTRO SER”

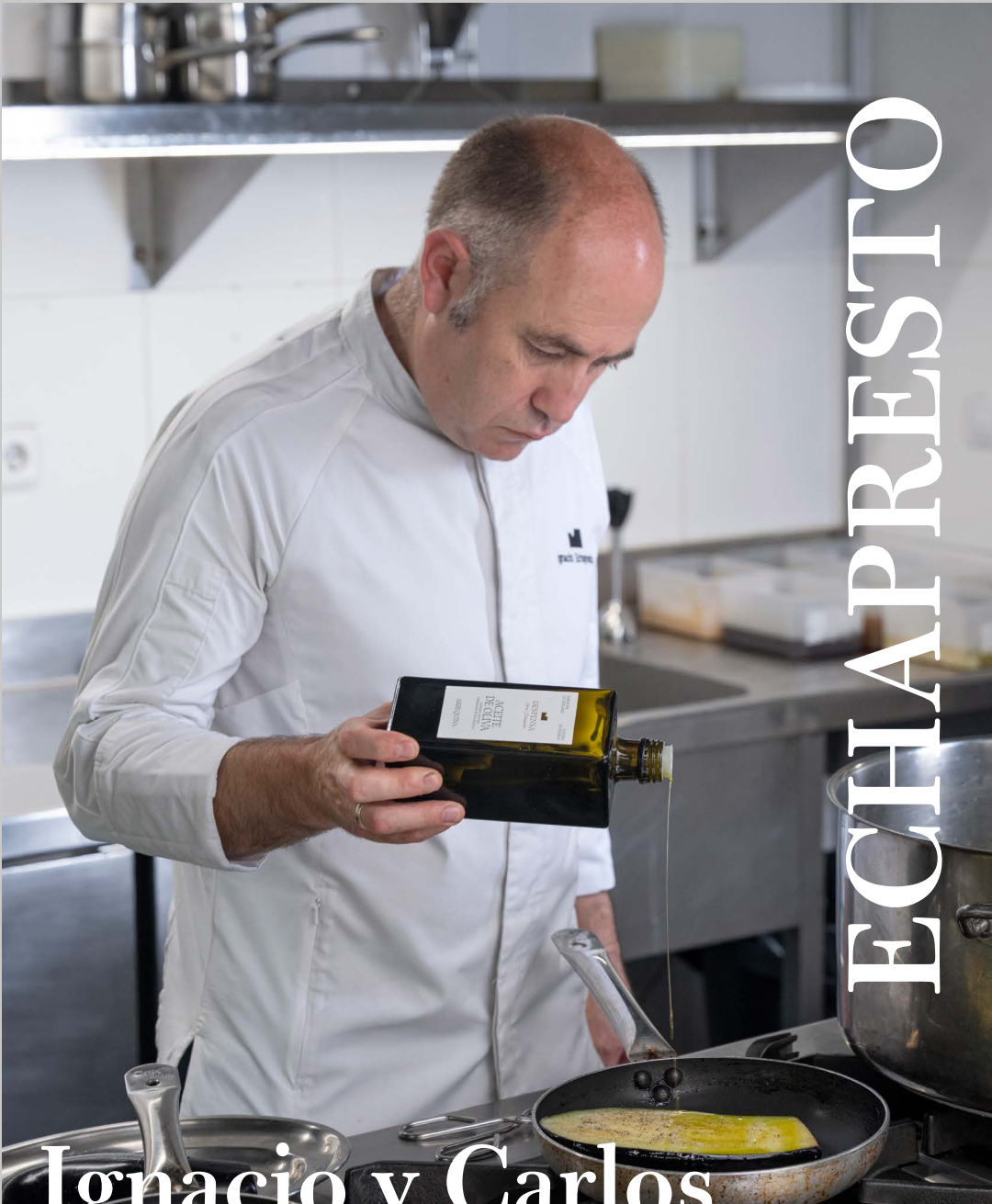
RAMIRO DE MAEZTU.

En Artévino somos inquietud por naturaleza. No es algo nuevo que nunca hayamos dicho. Esa inquietud es recurrente, inquietante (nunca mejor dicho) pero necesaria. Indispensable para avanzar con los tiempos que vivimos, donde el hoy es ya ayer. Las cosas pasan y si no pasan, tenemos el deber como especie en evolución de que ocurran. Quizá sea la única manera de encontrar el orden, haciendo que las cosas pasen, que busquen su momento y su lugar, para que todo se acomode y se reajuste.

Fruto de esa inquietud, hay varias, bastantes, cosas que están ocurriendo en Finca Villacreces. Que haya novedades no significa que sean cambios, o al menos cambios de rumbo o dirección, son, simplemente cosas que pasan. Desde hace unos meses, como se puede ver en nuestras redes sociales, en los medios de comunicación o sobre el terreno, hay novedades en esa joyita que está en la Milla de Oro, a orillas del Duero.

Desde un pequeño y ligero retoque en el logotipo a un nuevo vino (Creta), o la revisión de la etiqueta de Pruno son algunas de las cosas que han ido brotando en Villacreces fruto de la inquietud por querer afinar, reajustar y evolucionar. Porque la evolución es adaptación, es innovación desde la experiencia. Inquietud que obliga a no parar las máquinas pero que reconforta por sabernos poseedores de un dinamismo que conecta con nuestros valores.

Sí, sí, hay más cosas que van a suceder en Finca Villacreces. ¿Cuáles? Todo a su tiempo, porque la paciencia no está reñida con la inquietud. Los habrá, están prometidos y en el horno, pero antes de desvelarlos, esperamos que disfruten de los que hasta ahora han podido conocer. Algo está pasando en Finca Villacreces y queremos que sean partícipes de esas novedades. Cualquier apreciación, constructiva, por supuesto, es buen combustible para nuestra alma inquieta. Se lo agradeceremos, de verdad.



Ignacio y Carlos

Reúnen todas esas cualidades que todos quisiéramos que el pueblo transmitiera a las actuales y futuras generaciones. Para encontrar la autenticidad sólo tuvieron que mirar hacia dentro, hacia su propia condición de una localidad de medio centenar de habitantes, rodeada, eso sí, por un paraje natural (forestal, agrícola y ganadero) único. De ahí su amor a Daroca, donde una casual casa de comidas ha llegado a convertirse en un espacio gastronómico con dos estrellas Michelin, donde Carlos e Ignacio reflexionan sobre su identidad y la gastronomía sostenible.

ECHAPRESTO

Hablan mucho de su pueblo, de Daroca, pero, realmente, ¿de dónde vienen los Echapresto?

Carlos: Somos desde aquí y desde hace muchos años, todos los que tenemos (ríen), pero además si vas a los registros de la Iglesia puedes remontarte hasta trece generaciones previas. Los ochos apellidos darocanos los tenemos.

Hay muchas formas de establecerse en un pueblo, ustedes lo hicieron a través de la gastronomía. ¿Cuánto hay de vocación y cuánto de casualidad?

Carlos: Pues eh yo creo que hay un cien por cien de casualidad y de esa casualidad nace la vocación. Nosotros somos hijos de agricultores y ganaderos, no tenemos ninguna vinculación con el mundo la restauración. Montamos una casa de comidas porque teníamos claro que queríamos vivir en el pueblo, pero no teníamos formación, no somos hijos de hosteleros, no hemos estudiado hostelería, ni hemos trabajado en otros restaurantes.



Ignacio: Bueno, yo creo que, efectivamente, de vocación en unos inicios había muy poco. Al final había ganas de quedarnos a vivir en el pueblo, ganas de labrar nuestro futuro, y ese futuro pasó por, como dice Carlos, abrir una casa de comidas, algo muy sencillo, muy liviano, muy de andar por casa. Poco a poco nos fuimos metiendo cada vez más y más, y ahí sí que nació esa vocación, porque, al final, no nos engañemos, este este oficio tiene una parte de vocación impresionante.

¿En algún momento llegasteis a visualizar que ocuparías un lugar tan importante en la gastronomía?

I: No, porque nuestra trayectoria ha sido muy orgánica. Es decir, nosotros nunca nos hemos propuesto ni nos hemos puesto metas, es decir, nuestro objetivo diario ha sido ha sido hacer las cosas cada día un poquito mejor y todo lo que hemos ido cosechando es el resultado del trabajo, de creer en lo que estábamos haciendo, de tener una línea marcada, que, como te he dicho, era hacer las cosas cada día cada día mejor.

¿Cuál creéis que es el valor diferencial que le hace a un comensal venir hasta Daroca para disfrutar de Venta Moncalvillo?

C: Hace unos años venían por la curiosidad de comer en un pueblo pequeño, que sonaba o quizás atraídos por la estrella y por coleccionar restaurantes gastronómicos. Sin embargo, con el paso de los años pues se ha convertido no en una comida, sino en una experiencia. Quizá sea una palabra muy manida, pero que en nuestro caso es evidente: viene a pasear por la huerta, a ver paisajes, se viene a desconectar, beber y comer. Un cliente pasa cuatro horas de media en nuestra casa. Se viene, por tanto, a disfrutar gastronomía muy marcada eh en el mundo vegetal, en el mundo de la cocina del pueblo, de la cocina de la huerta, de la cocina de la granja y de la cocina de la montaña.

I: Es cierto que cada vez jugamos menos con el efecto sorpresa. Cada vez se habla más de nosotros, cada vez la gente tiene más conocimiento de lo que pasa en nuestra casa. Hace unos años decía, y lo sigo opinando, que cuando alguien pone Venta Moncalvillo en su cabeza para venir a regalarnos tres o cuatro horas de su tiempo busca dos cosas: autenticidad y producto. Es decir, el producto lo tenemos, la autenticidad es por la que trabajamos, por esa identidad que hacemos que lo que suceda aquí sea, sobre todo eso, muy auténtico, muy honesto, muy cercano, muy reconocible.

Triunfar en un pueblo de medio centenar de habitantes en un paraje aislado no creo que haya sido fácil, ¿alguna vez han tenido la tentación de cambiar de aires?

C: No, no, no. Nunca ha existido la idea de montar un Venta Moncalvillo fuera, en otro país o en otra ciudad. No es viable porque no podemos trasladar nuestra huerta a una gran ciudad. Sí que ha habido una evolución de cambio de paradigma de una cocinade más tradicional a enfoca mundo vegetal, pero por el entorno, una evolución de forma natural y orgánica.

I: Venta Moncalvillo es lo que es porque está donde está, no lo entenderíamos de otra forma ni sabríamos cocinarlo de otro modo. Nunca hemos tenido esos cantos de sirenas de hacer esto fuera de aquí, porque entendemos que esto tiene sentido porque está en nuestro pueblo. Sabemos interpretar nuestro entorno: el Moncalvillo, La Rioja, nuestra huerta, nuestra montaña, la caza, todo lo que a nosotros nos provee nuestro ecosistema más inmediato. Y lo que sí que ha habido es la búsqueda de una identidad propia marcada, que nos defina como algo genuino y auténtico. Hay muchos restaurantes en donde se come muy bien, pero lo que hace la diferencia entre unos y otros es una identidad marcada, lo más difícil de cualquier proyecto.

C: Nuestra mayor diferenciación es haber tenido un discurso propio y haber hecho una cocina vegetal, una cocina de producto de pueblo, y no solamente vegetal, sino también de ganadería, de setas, de caza, de montaña, haber generado un producto único.

¿La huerta manda mucho en la cocina de Ignacio?

I: La huerta mandaba demasiado, pero baila al compás que nosotros queremos. La huerta tiene su protagonista, es el corazón de nuestra propuesta y todos los platos tienen un componente que hace referencia a ella. Venta Moncalvillo no se entendería si no fuera por ella. Muchas veces decimos que no sabemos si tenemos un restaurante con huerta o una huerta con restaurante. Eso sí, no sólo de huerta vive Venta Moncalvillo, también hay un montón de productos que nos dan identidad: las hierbas que encontramos, lo que producimos en la granja...

La palabra pueblo es una constante en su discurso, en su vida. ¿Son los pueblos el auténtico reservorio de la cocina tradicional?

I: Vivimos un momento donde la gastronomía es tan global que cuesta mucho encontrar sitios con identidad. Una de las cosas que más nos ha ocupado es ahondar en lo que pasaba en nuestro pueblo y en esa gastronomía cercana, con identidad, que se sigue cocinando por personas mayores y cada vez menos por las nuevas generaciones. Y eso creo que es algo que pasa en muchos restaurantes de pueblo. Llegar a un pueblo, como a Daroca, significa encontrarte con una cocina que está muy apegada al territorio,

El entorno le ha dado mucho a Venta Moncalvillo, ¿qué le ha dado Venta Moncalvillo a Daroca?

C: Ha fijado población, mis hijos ya están en el negocio y se quedan a vivir en el pueblo. Gente trabajadora vive en los pueblos de alrededor y le ha dado nombre a una comarca entera como Moncalvillo, fuimos de los primeros en utilizar el nombre.

I: Una de las cosas más importantes en nuestra trayectoria es haber dado a conocer un pueblo como Moncalvillo y una región como Rioja en general. Además de lo que decía Carlos, también hemos tejido

una red con artesanos y productores de nuestro alrededor. El paisanaje es lo que ha cambiado radicalmente. Los paisanos de aquí son los mismos, pero ahora se ven personas de hasta 54 nacionalidades diferentes paseando por el pueblo.

No está muy lejos de aquí, pero los Echapresto sí han dado el salto a otra población, a Haro, ¿en qué consiste su nueva aventura: Ventilla?

C: Ventilla es un espacio que nace para seguir nuestro legado, sobre todo, hemos recuperado la parte gastronómica que hacíamos aquí hace unos años, un recetario basado en producto local y que tiene una gran vinculación con el mundo del vino. Estamos en Haro, capital del Rioja, por lo que nos parecía el sitio ideal para compartir nuestra bodega histórica, construida tras más de 30 años, con más de 3.000 referencias.

¿Es el cliente más exigente con la carta de vinos por estar una región productora como Rioja?

C: Durante muchos años hemos luchado por ofrecer un mejor servicio, una buena sobremesa, una carta de vino más atractiva, puesto que nosotros teníamos que hacer llegar la gente hasta un pueblo alejado como es Daroca. Por eso el vino ha ocupado un lugar tan importante, Venta Moncalvillo no se entiende sin la oferta de vino, tanto Rioja, como de otras denominaciones y países.

Aprovechando que estamos ante una figura como la de Carlos Echapresto, siempre surge la duda: ¿el sumiller marca tendencia o recoge tendencias?

El problema que hay es que los sumilleres están demasiado acostumbrados a contar su discurso e imponer sus gustos, demostrar su conocimiento sobre lo que ha visto, sobre sus viajes... Sin embargo, el sumiller tiene que escuchar más al cliente para entender qué es lo que quiere. Falta en nuestra profesión focalizarnos más sobre quién tenemos delante para recomendar y cumplir sus expectativas.

Hermanos, vecinos... ¿en algún momento se han intercambiado los papeles?

I: De hecho los cambiamos, pero nos quedamos donde estamos porque lo hacíamos muy bien. Yo iba para jefe de sala y mi hermano para la cocina, pero, por circunstancias de la vida, nos cambiamos y así nos hemos quedado. El destino quiso que nos cambiáramos los papeles y estoy seguro de que Carlos nació para ser sumiller y yo cocinero, así que la vida nos puso a cada uno donde teníamos que estar, pese que al principio nos habíamos repartido los papeles de otra forma.

Por Iván Pérez.





Consigue tu



ENTRADA

IZADI RESERVA 2021

94 puntos Decanter

Izadi Reserva 2021 ha sumado un nuevo reconocimiento internacional con 94 puntos otorgados por Decanter, la prestigiosa revista británica de referencia en el sector vinícola. La publicación destaca su perfil frutal, equilibrio y taninos maduros, que reflejan la elegancia característica de este Rioja Alavesa.

Elaborado con 100% Tempranillo procedente de una selección de viñedos viejos situados en el triángulo formado por Villabuena de Álava, Samaniego y Ábalos, el vino realiza una crianza de 16 meses en barricas de roble americano y francés, aportando complejidad y profundidad aromática.

Este reconocimiento refuerza el prestigio internacional de Bodegas Izadi y avala su apuesta por elaborar vinos que expresan la singularidad y el carácter de la Rioja Alavesa.



11

Noticias



El Regalo, mejor blanco para VEREMA

Izadi El Regalo Blanco 2022 ha sido reconocido como Mejor Vino Blanco del Año 2025 en los Premios Verema, uno de los galardones más prestigiosos del sector vinícola español, concedidos por la mayor comunidad de aficionados y profesionales del vino de habla hispana.

Procedente de un viñedo singular de Rioja Alavesa, El Regalo Blanco destaca por su equilibrio, frescura y complejidad, cualidades que lo han convertido en una de las referencias más emblemáticas de Bodegas Izadi. Su personalidad única refleja el carácter del terroño y la apuesta de la bodega por elaborar vinos con identidad propia.

Este reconocimiento supone un importante respaldo al trabajo y la trayectoria de Bodegas Izadi, consolidando a El Regalo Blanco como uno de los grandes vinos blancos de España y reforzando el prestigio de la bodega tanto entre consumidores como profesionales del sector.

Izadi, vino oficial en la Gala Michelin de Gran Bretaña e Irlanda

Bodegas Izadi fue, un año más, el vino oficial de la ceremonia de presentación de la Guía Michelin Great Britain & Ireland 2026, que se celebró en Dublín, consolidando su estrecho vínculo con la alta gastronomía internacional.

La bodega riojana fue la elegida para acompañar el cóctel posterior a la entrega de las nuevas estrellas Michelin, donde se sirvieron Izadi Selección Tinto 2020 e Izadi Selección Blanco 2024. El evento reunió a algunos de los principales referentes gastronómicos de Irlanda y Gran Bretaña en una de las citas más relevantes del calendario culinario.

Esta colaboración reforzó la conexión histórica de Izadi con la gastronomía y situó, una vez más, a los vinos de la bodega en uno de los escaparates gastronómicos más prestigiosos del mundo.



Finca Villacreces, en los Premios Gentleman

Finca Villacreces participó recientemente en la entrega de los XII Premios Gentleman, una cita que reconoce la trayectoria y el impacto de destacadas personalidades del ámbito empresarial, cultural y social.

Durante la gala, Nicolás Villalobos, director de GRAN CANARIA REDONDA SL, recibió uno de los galardones de la noche de manos de Rafael Peña Arribas, director comercial de Artevino Family Wineries. Los asistentes pudieron brindar con Pruno y Finca Villacreces, vinos que acompañaron una velada en la que también fueron reconocidas figuras como Ara Malikian, Paco Roncero, Almudena Cid, Okuda y Roberto Brasero.

Con su presencia en esta cita, Finca Villacreces reforzó su vínculo con iniciativas que ponen en valor el talento, la excelencia y la contribución positiva a la sociedad.



Nuevo reconocimiento para Izadi en Wine Up

La apuesta de bodegas Izadi por los vinos blancos no es nueva. Desde finales de los ochenta viene elaborando blancos con variedades como Viura y Malvasía, procedentes de las cabezadas de viñedos viejos. Sin embargo, desde hace ya más de una década, esta apuesta se redobló con la incorporación de variedades autóctonas y minoritarias que, a día de hoy, están dando como resultado grandes vinos blancos y grandes reconocimiento.

Una de ellos fue el premio que recibió a mejor blanco "best in class" el Izadi Selección Blanco 2024 en la guía Wine Up, que dirige el crítico Joaquín Parra. El galardón para Izadi fue recogido por Miguel Gavito, director comercial de la bodega, en un acto que tuvo lugar en el hotel Inhala Garden de Madrid, donde también fue reconocido Luis Gutiérrez, editor de Wine Advocate para España, como personaje del año.



Izadi, Premio Valores Gastroplanet

Bodegas Izadi fue reconocida en la cuarta edición de los premios de Revista Gastroplanet, un galardón que pone en valor el compromiso, la trayectoria y los valores de la bodega en su vínculo con el mundo del vino y la gastronomía.

La entrega tuvo lugar en el MOM Culinary Institute de Madrid y contó con la presencia de Gonzalo Antón Baigorri, director general de la compañía, quien recogió el reconocimiento en nombre de todo el equipo de Izadi. El premio fue otorgado por Alberto Granados, director de la publicación y una de las voces más destacadas de la crítica gastronómica española.

Este reconocimiento refuerza la estrecha relación de Bodegas Izadi con la gastronomía desde sus orígenes y supone un nuevo respaldo a su apuesta por la calidad, la autenticidad y la excelencia.



Artevino por el mundo

Artevino participó durante 2026 en algunas de las ferias internacionales más relevantes del sector vinícola, entre ellas Barcelona Wine Week, Prowein, Vinexpo Hong Kong y el I Salón de Vinos de España en Argentina, reforzando su presencia en mercados estratégicos y su proyección global.

A través de sus distintas bodegas, la compañía ha presentado sus principales referencias ante importadores, distribuidores, sumilleres y profesionales del vino de todo el mundo, consolidando relaciones comerciales y explorando nuevas oportunidades de crecimiento.

La presencia en estos encuentros refleja el compromiso de Artevino con la promoción internacional de sus vinos y con la difusión de la singularidad de los diferentes territorios y proyectos que lo componen.



Zaldiaran e Izadi ofician en Vinology

Vinology inauguró su ciclo de encuentros gastronómicos con una cena homenaje a Gonzalo Antón, referente de la gastronomía española y fundador del emblemático restaurante Zaldiaran y Bodegas Izadi. La velada contó con un exclusivo menú de seis pases elaborado por Juan Antón, segunda generación de la familia, acompañado por una selección de vinos de Bodegas Izadi presentada por Lalo Antón.

La cita sirvió para celebrar la estrecha relación entre gastronomía y vino, así como el legado de una familia que ha contribuido de forma decisiva al desarrollo de ambos sectores. Con este encuentro, Vinology dio el pistoletazo de salida a un nuevo ciclo dedicado a grandes nombres de la cocina española.



Izadi, sello VIP en Madrid Fusión

Izadi volvió a estar presente en Madrid Fusión 2026, el congreso gastronómico de referencia en España, reforzando una vez más el estrecho vínculo que une a la bodega con el mundo de la restauración. Durante los tres días del encuentro, los vinos de Izadi acompañaron a chefs, sumilleres y profesionales del sector en una de las grandes citas de la gastronomía internacional.

La presencia de la bodega sirvió además para compartir momentos con destacados cocineros y amigos de la casa, reflejando una filosofía que forma parte del ADN de Izadi desde sus orígenes: entender el vino como un compañero natural de la gastronomía.

Esta participación reafirma el compromiso de la bodega con la excelencia culinaria y con los profesionales que impulsan la gastronomía española dentro y fuera de nuestras fronteras.

SALA DE CATAS

CRETA 2022

Creta es un meditado proyecto en el que Finca Villacreces lleva años trabajando y que es fruto de la experiencia acumulada con unos viñedos muy especiales, situados en la zona más alta de la Milla de Oro de Ribera del Duero. Lalo Antón, Director General precisa que “siempre ha destacado el perfil del vino que salía de esta finca por ser muy mineral, potente y con notas de fruta azul. Con esta personalidad tan diferente nos pusimos manos a la obra para comenzar el



proyecto Creta que nace con la cosecha 2022” Es un vino con fuerza, que transmite la esencia de los suelos calizos, fresco, vibrante y con una buena acidez que le permite un gran potencial de evolución en botella. La añada 2022 se caracteriza por una primavera suave y un verano muy cálido, pero con algunas lluvias a finales de agosto y mitad de septiembre que permitió una buena madurez de la uva y una muy buena calidad.

CELSUS 2024



La añada 2024 se caracterizó por una primavera suave, un verano seco y caluroso dando una producción media de uva pero de muy buena calidad. La DO Toro calificó la añada 2024 como excelente. Celsus nace, principalmente, de una parcela plantada en 1920, de 0,80 hectáreas, ubicada a tan sólo un par de kilómetros de la bodega. Bajo el nombre de La Lola, este viñedo que, como muchos otros en la denominación mantienen pie franco,

mezcla la Tinta de Toro (85%) con un pequeño porcentaje de Garnacha (15%). La Lola se cultiva como antaño, siguiendo criterios de viticultura ecológica y dejando que se exprese por sí mismo sin grandes intervenciones. Álvaro Trigeros, enólogo de Bodegas Vetus, afirma que “Celsus es una mirada a los grandes viñedos de Toro, los más antiguos, aquellos que le han dado nombre y han traspasado fronteras”. En cata, Celsus muestra un color cereza con borde granate, aromas a fruta madura, potente, tostado, con chocolate y notas minerales. En boca es sabroso, carnoso y marcado con especias.

IZADI LARROSA BLANCA 2025

Larrosa Blanca 2025 es un paso adelante considerando la experiencia acumulada tras muchos años de elaboraciones de Garnacha Blanca, una variedad versátil capaz de ofrecer vinos frescos y frutales o más complejos y profundos según



su elaboración. Esta añada 2025 es la primera en la cual un 20% del mosto fermentó en tinas de madera francesa de 500 litros y, posteriormente, se crió durante 4 meses con *battelage* semanal de sus propias lías. El resto del vino se elaboró como en años anteriores, sin contacto con madera y conjugando el empleo de hormigón y depósitos de inoxidable. Roberto Vicente, enólogo de Bodegas Izadi y responsable de su elaboración, define Larrosa Blanca 2025 como “un resultado cautivador, pues esta Larrosa Blanca ha ganado en elegancia, profundidad, complejidad, y se ha convertido en un vino más gastronómico, capaz de acompañar una comida completa al haber conseguido mejorar su peso en boca sin perder la frescura que le caracteriza”

LA *creatividad* TAMBIÉN SE *cocina*.

Por Mercedes Moreno

16 Joaquín Boyero no es cocinero, ni fotógrafo aunque cueste creerlo después de ver sus creaciones. Muy lejos profesionalmente de todo este mundo, entiende la gastronomía como un acto social, una celebración y la excusa perfecta para reunirse junto a una mesa con amigos y familia. Estudió Derecho y posteriormente opositó para la Administración del Estado, pero encontró en la cocina ese refugio donde dar salida a una creatividad que llevaba tiempo buscando su espacio. Hoy comparte sus elaboraciones, siempre con una cuidada estética elegante y minimalista, en su perfil de *Instagram* @debocaaccion.



RODABALLO AL HORNO

INGREDIENTES

1 rodaballo de 1,5–2 kg, limpio

30 ml de AOVE

Sal fina (8-10 g/kg de pescado)

2 dientes de ajo

1 rama de tomillo (opcional)

Unas gotas de limón (opcional, al servir)

ELABORACIÓN

1. El primer paso es preparar el pescado. Para ello, sala el rodaballo 20 minutos antes de cocinarlo. Seca muy bien la piel con papel absorbente y practica dos o tres cortes superficiales en la piel oscura.

2. Sigue con el horneado. Precalienta el horno y la bandeja a 230 °C. Unta ligeramente la bandeja con el aceite. Coloca el rodaballo sobre la bandeja caliente con la piel oscura hacia arriba y hornea entre 16-18 minutos para un ejemplar de 1,5 kg (18-20 minutos si ronda los 2 kg).

3. Un punto importante es el reposo. Retira el pescado y déjalo reposar 3 minutos con un buen chorro de vinagre. Recoge cuidadosamente todos los jugos que haya soltado la bandeja y resérvalos. Calienta 50 ml de AOVE a unos 70-80 °C. Confito lentamente los ajos laminados hasta que estén ligeramente dorados. Retira del fuego y viértelos junto a los jugos del pescado, repitiendo este proceso un par de veces. Observarás que con el simple movimiento de la bandeja esos jugos van ligando.

*Truco del *chef*: puedes emulsionar con ayuda de un colador ese refrito y jugos del pescado en una bandeja aparte, para verter finalmente por encima.

¡A disfrutar!



Últimamente, sus recetas favoritas son aquellas que requieren tiempo, paciencia y cocinados lentos. Técnicas como la cocción al vacío o en *cocotte* le permiten concentrar todo el sabor de las carnes y obtener jugos y salsas llenos de matices, reducidos lentamente y terminados con mantequilla para aportar brillo y profundidad. Entre sus elaboraciones más especiales destaca un lingote de paletilla de lechazo, desmenuzado, moldeado en frío, envuelto en su propia crepineta y marcado en sartén antes de servirse con una pepitoria y un vinagre balsámico de manzana.

Si tuviera que elegir un ingrediente imprescindible en su cocina, reconoce que, además del aceite de oliva, la mantequilla ocupa un lugar privilegiado por la untuosidad que aporta a los purés, salsas o risottos. Sin embargo, considera que el producto con mejor relación calidad-precio es, sin discusión, el huevo. “La yema poco cuajada de un huevo frito es posiblemente la mejor salsa del mundo”, asegura.

Precisamente, lo que más disfruta de este proyecto es que nunca ha llegado a convertirse en trabajo. Para Joaquín, cocinar sigue siendo una vía de escape que alimente su lado más creativo, le permite conocer personas, descubrir lugares y romper con la rutina diaria.

En verano, su debilidad son los pescados. Un rodaballo al horno es, para él, uno de esos platos que nunca fallan. Y si “además va acompañado de una copa de Larrosa Rosé, la combinación resulta perfecta”. Confiesa que este vino le ha reconciliado con los rosados, una categoría que ahora valora por su evolución y calidad.

También admite haber cambiado radicalmente de opinión sobre algunos ingredientes. Nunca imaginó que terminaría disfrutando de la casquería, pero hoy las mollejas- su auténtica debilidad-, las crestas de gallo o los entresijos forman parte de sus favoritos. Cree que, en gran medida, es una cuestión cultural y de costumbre, algo que también observa en sus hijas: mientras Jimena prueba todo sin prejuicios, con Alicia el proceso está siendo algo más lento.

Sobre el término *foodie*, reconoce que le preocupa que acabe perdiendo parte de su significado, como ha ocurrido con “*influencer*”. Para él, ser *foodie* significa vivir la gastronomía sin prejuicios, disfrutar tanto del mercado como de la cocina y valorar todo lo que hay detrás de cada plato, desde el productor hasta que lo sirve. Una filosofía que, según destaca, las bodegas llevan años trasladando al unir vino, tradición, cultura e historia en una misma experiencia.

LAGRANROSA

NUEVA AÑADA 2025



IZADI

WINE MODERATION
ELIGE | COMPARTE | GUIDA



EL *Día Pruno* CIERRA POR *todo* lo alto SU X EDICIÓN

El Día Pruno celebró su décima y última edición en su formato actual, poniendo el broche final al primer *wine festival* de la Ribera del Duero y a una iniciativa que ha marcado un antes y un después en las experiencias enoturísticas de la región.



Más de 400 asistentes disfrutaron de una jornada única en Finca Villacreces, entre viñedos y pinares centenarios, con una programación que combinó vino, música y actividades ligadas al territorio. La banda Veintiuno encabezó el cartel musical, acompañada por Bravo Maldonado y una actuación sorpresa de Gloria Méndez en el corazón de la bodega.

El vino volvió a ser el gran protagonista del evento, con catas de las elaboraciones de la bodega y una presentación especial de Creta, una de las últimas novedades de Finca Villacreces. Esta edición de despedida reunió algunas de las experiencias más emblemáticas del festival junto a nuevas propuestas, reafirmando el carácter único de una cita ya consolidada en el calendario enoturístico nacional.



"Cuando estás comiendo o cenando con una copa de vino, todo sabe mucho mejor que solo con agua. El vino ensalza muchísimo más la comida."

LLUIS KAO - SUMILLER DEL GRUPO KAO
Por Rebeca Maestre

Hablar con Lluís Kao es escuchar a alguien que entiende el vino como una extensión natural de la mesa y de la cultura gastronómica. Heredero de una tradición familiar vinculada a la restauración, ha convertido la pasión por el vino en una herramienta para enriquecer la experiencia de una cocina tan compleja y diversa como la china. Al frente de una de las cartas más destacadas de Barcelona, con más de 800 referencias, defiende un enfoque basado en la curiosidad, el aprendizaje constante y el maridaje como forma de descubrir nuevos matices. En esta conversación repasamos su trayectoria, los retos de armonizar vino y cocina oriental y las botellas que, después de décadas de experiencia, siguen emocionándole.

“Es algo cultural: desde hace miles de años se bebe vino; es fruto del trabajo del hombre.”

LLUIS KAO



Para empezar por el principio, me gustaría preguntarle qué le hizo sentir que el vino podía ser algo más que una bebida y convertirse en una profesión. ¿Cómo decidió profesionalizar esa pasión?

Creo que es, sobre todo, un tema cultural. Nosotros somos un restaurante chino y fue mi padre quién me inculcó la cultura del vino: el vino acompañado de la comida, cómo realza los sabores y los aromas. Cuando estás comiendo o cenando con una copa de vino, todo sabe mucho mejor que solo con agua. El vino ensalza muchísimo más la comida.

Llevamos 50 años en el mundo de la restauración, aquí en Barcelona, una gran capital, y con el paso del tiempo he visto que la gente cada vez tiene más interés en el mundo del vino. Es verdad que hoy en día está un poco estigmatizado porque algunos creen que es malo para el cuerpo, pero todo depende de cómo se consuma. Es algo cultural: desde hace miles de años se bebe vino; es fruto del trabajo del hombre.

¿Y cómo surgió en usted la idea de relacionar el vino con su proyecto de cocina china tradicional? ¿Lo vio como un reto? ¿Sabía que iba a funcionar desde el principio?

Fue un reto. Y conforme fue pasando el tiempo y la gente fue respondiendo, nos animamos a profundizar más en el mundo del vino. Ha sido un proceso gradual. Cuando empezamos, éramos pequeños y no podíamos invertir mucho. El vino supone una gran inversión, tanto en copas como en producto. Hoy tenemos vinos de todas las franjas de precio.

De hecho, ahora trabajan con más de 800 referencias. ¿Cómo seleccionan cada vino?

A través de la experiencia, los viajes y la curiosidad. Incorporamos vinos que nos parecen interesantes y que aportan algo diferente. Muchos clientes vienen por la cocina, pero otros lo hacen expresamente por nuestra carta de vinos.

¿Qué estilos de vino considera esenciales para acompañar estos platos? ¿Cuáles encajan mejor?

La cocina china es muy diversa y admite muchos maridajes. Suelo recomendar empezar con un blanco o un espumoso y continuar con tintos ligeros. Los espumosos son especialmente versátiles y acompañan muy bien gran parte de nuestra cocina.

¿Qué maridaje ha sorprendido más a los clientes?

Los vinos de Jerez y algunos espumosos. El palomino funciona muy bien con platos grasos o picantes, mientras que los espumosos tienen una capacidad increíble para acompañar prácticamente cualquier elaboración.

¿Y qué plato le ha supuesto un mayor reto de maridaje?

Las espinacas. Con vino blanco quedan muy metálicas, igual que el aguacate. En cambio, con espumoso, gracias al carbónico, esa sensación se disipa y el resultado es mucho más sabroso. Muchos cocineros famosos de toda España han quedado maravillados. Es un plato muy sencillo, se hace en segundos, y todo el mundo queda encantado. Incluso gente que dice no comer verduras aquí las come.

Lo tendremos en cuenta. Lleva más de 30 años de experiencia. ¿Qué aprendizajes o decisiones de sus inicios diría que fueron clave para llegar hasta dónde está hoy?

Creer poco a poco, aprender continuamente y rodearme de buenos vinos y buenas personas. Recuerdo descubrir Orben hace más de veinte años y quedar impresionado por su personalidad. También destacaría Pruno, un vino que sigue siendo una referencia por su extraordinaria relación calidad-precio.



PRUNO 2023

Pruno 2023 de la Bodega Finca Villacreces es un ensamblaje de Tinto Fino con pinceladas de Cabernet Sauvignon y Merlot. En nariz se abre con mucha fruta fresca, moras, cerezas, arándanos, fruta silvestre. En boca la textura sedosa y fina acompañada con fluidez y sin astringencia.

Las viñas situadas justo en el paso del Río Duero hacen de este Pruno una joya para los amantes del vino tinto, cuya cualidad maravillosa es que le gusta a todo el mundo. Eso no es nada fácil.

Loar el trabajo que se lleva en bodega con clasificación de suelos, parcelas, orientación y, sobre todo, la experiencia que da conocer la riqueza que tienes entre manos.

Desde Finca Villacreces, en Quintanilla de Onésimo (Valladolid), para todo el mundo. Se recomienda servir fresco durante todo el año. Así sabe mejor y se disfruta mucho más.

EL ORIGEN LO ES TODO

De donde vienes da forma a lo que eres hoy y serás mañana. En nuestro origen también está el respeto a la naturaleza, de donde surge todo. Porque protegiendo nuestro entorno podremos legar un mundo mejor.

Por Laura Carril y Lola Francisco



Desarrollado por la Federación Española del Vino (FEV), el esquema de certificación Sustainable Wineries for Climate Protection (SWfCP) define los criterios que debería cumplir una bodega sostenible. Las bodegas que cumplan con dichos criterios pueden solicitar su certificación a alguna de las entidades autorizadas para ello y, en caso de obtener un informe de verificación favorable en base a los criterios de evaluación del reglamento, obtendrán el certificado Sustainable Wineries for Climate Protection que les define como una bodega medioambientalmente sostenible.

¿QUÉ ES LA FEV?

La Federación Española del Vino, FEV, Con más de 950 bodegas asociadas de toda España, es la principal organización privada de bodegas con carácter nacional. Creada en 1978 para representar y defender los intereses de las bodegas españolas y potenciar el comercio del vino y los productos elaborados a partir de la uva.

¿QUÉ ES SUSTAINABLE WINERIES FOR CLIMATE PROTECTION?

Es la primera certificación creada por bodegas y para bodegas que es específica para el sector del vino y permite demostrar la sostenibilidad de una organización de forma sólida y cuantificable, a través de una verificación externa.

Este sello busca reflejar el compromiso de las bodegas con la sostenibilidad, entendiendo ésta en su sentido global y por eso, además del pilar medioambiental, que fue el origen del certificado, desde 2023 evalúa, además, aspectos de sostenibilidad social, económica y de gobernanza.

SWfCP está basado en una filosofía de mejora continua donde las bodegas deben contar con un plan específico para cada área, cuyo desarrollo es verificado cada dos años a través de una auditoría externa por parte de alguna de las certificadoras acreditadas para ello.

Las cuatro bodegas que integran Artevino Family Wineries forman parte, desde 2021, de un selecto grupo que certifica su compromiso con el medio ambiente y la protección del entorno natural que rodea sus viñedos. Este respeto por el entorno y la voluntad de dejar un mundo mejor a las futuras generaciones han llevado a Artevino a apostar firmemente por la sostenibilidad, impulsando acciones para reducir la huella de carbono, minimizar las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI), mejorar la gestión del agua y optimizar el tratamiento de los residuos, así como los recursos energéticos e hídricos, a través de múltiples iniciativas de mejora:

- *Papel Zero.*
- *Eco-enoturismo con bicicletas eléctricas.*
- *Botellas más ligeras y sostenibles.*
- *Cajas de cartón kraft recicladas y reciclables.*
- *Reutilización de tapones de corcho.*
- *Optimización energética con temporizadores.*
- *Reducción del consumo de agua en el riego (-20 %).*
- *Instalación de placas solares.*
- *Investigación para reducir el consumo de agua y energía.*
- *Reciclaje de soportes plásticos de etiquetas.*
- *Limpieza con productos de bajo impacto ambiental.*
- *Elaboración por gravedad en Bodegas Izadi.*
- *Viticultura ecológica y sostenible: 189 hectáreas.*

Verde
QUE
TE QUIERO
verde



DE VIAJE A

Panamá

Por Lola Francisco y Marta Álvarez

'Panamá, puente natural entre dos océanos y dos continentes, es un país donde la riqueza cultural, la biodiversidad exuberante y la vocación global convergen en perfecta armonía.'



Panamá es un país enérgico que une dos océanos y conecta al mundo a través de su famoso Canal, una obra de ingeniería admirada a nivel internacional. Ubicado en el corazón de Centroamérica, combina playas paradisíacas, selvas tropicales exóticas y una riqueza cultural que refleja la mezcla de tradiciones indígenas, afrocaribeñas y latinoamericanas. Reconocido por su desarrollo económico y su ambiente cosmopolita, Panamá sorprende por el contraste entre la modernidad de su capital y la tranquilidad de sus paisajes naturales. El país centroamericano ofrece biodiversidad extraordinaria, albergando una gran variedad de especies en bosques y mares cristalinos. Además, la calidez de su gente hace que cada visitante se sienta bienvenido. Y, por supuesto, la gastronomía panameña deleita con sabores tropicales, mariscos frescos y platos tradicionales que reflejan la esencia caribeña y latina del país.

La Miel, Guna Yala, Panamá

CASCO ANTIGUO DE PANAMÁ

Declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, el Casco Antiguo es uno de los lugares con más encanto e historia de Panamá. Sus plazas históricas, calles empedradas y coloridas casas coloniales conservan la esencia de otra época.

Aquí se encuentran algunos de los edificios más representativos del país, como el Convento de Santo Domingo, la Catedral Metropolitana, la Iglesia de San José o la Iglesia de la Merced, esta última especialmente destacada por conservar la fachada original de su primera construcción en la antigua ciudad saqueada.

Muchas de las edificaciones originales fueron destruidas por distintos incendios a lo largo de la historia. La reconstrucción posterior incorporó nuevos estilos arquitectónicos, como el neoclásico y el art decó, que hoy se mezclan con la arquitectura colonial española y dan al Casco Viejo su personalidad única.

PALACIO DE LAS GARZAS

El Palacio de las Garzas, también conocido como Palacio Presidencial de Panamá, es la sede de la Presidencia de la República y alberga, además, el Ministerio de la Presidencia y el Servicio de Protección Institucional. Ubicado en el Casco Antiguo de la ciudad, este emblemático edificio constituye uno de los principales símbolos históricos y políticos del país. Su nombre proviene de las garzas que tradicionalmente habitan sus patios interiores, las cuales fueron introducidas como símbolo de paz y elegancia.

El edificio original fue construido en el siglo XVII durante la época colonial española, aunque ha sido remodelado y ampliado en distintas ocasiones a lo largo de la historia republicana de Panamá. El Palacio combina elementos arquitectónicos coloniales y neoclásicos, destacándose por sus amplios salones, balcones y patios internos.

Entre sus espacios más importantes se encuentran el Salón Amarillo, utilizado para actos protocolarios y ceremonias oficiales, y el despacho presidencial, donde el presidente de la República ejerce sus funciones. Además de ser un centro administrativo, el Palacio de las Garzas es considerado un patrimonio histórico y cultural de gran relevancia para la nación panameña.

BOCAS DEL TORO

Bocas del Toro es un impresionante archipiélago y provincia en la costa caribeña de Panamá. Conocido como los "Galápagos del Caribe", destaca por su altísima biodiversidad, cultura afrocaribeña, playas de aguas cristalinas, selva tropical y excelentes puntos para el surf y el buceo.

Bioluminiscencia: Es un tour nocturno que no te puedes perder, donde podrás observar plancton brillante en el agua al remar en kayak o nadar.



1.



2.

3.



4.

PARQUE NACIONAL DE COIBA

Si se busca uno de los mejores lugares del mundo para bucear, entonces la vida submarina que protege este parque nacional es el lugar idóneo.

Actualmente, el área protegida ocupa una superficie equivalente al 90 % de la superficie del país, formando un largo corredor marino por el Pacífico que comienza en las islas Galápagos de Ecuador hasta la isla del Coco en Costa Rica.

Mantarrayas, ballenas y tiburones martillo son algunas de las especies que se pueden observar nadando entre los arrecifes de coral, y entre diciembre y abril aparece uno de los animales marinos más grande del mundo: el tiburón ballena.

No solo quienes quieran bucear tienen motivos para visitar Coiba, porque la selva que ocupa las islas está llena de aves, monos, cocodrilos e iguanas y hay senderos para recorrerla. El surf es otro de los atractivos del parque, con excelentes olas en las playas de la isla Coiba.

BOQUETE

Siguiendo por las Tierras Altas del interior, culminamos esta lista de lugares para conocer en Panamá, en Boquete, una pequeña ciudad a la sombra del majestuoso Volcán Barú.

Es en esta zona donde crece una de las variedades de café más caras del mundo: el café geisha, que podrás degustar en alguna de las haciendas cafetaleras.

El sendero de los quetzales, que conecta Boquete con Cerro Punta pasando por el Parque Nacional Volcán Barú, es la caminata más famosa de Panamá, recorriendo la selva donde habita la hermosa ave que le da su nombre: el quetzal resplandeciente.

Desde Boquete también se puede recorrer la ruta este de ascenso a la cima del Barú, que es el punto más alto del país con 3.474 metros.

1. **CASA ALEJANDRO Y EL CHIRINGUITO**
Tel: +507 263-8990 Dirección: Calle 51 Bella Vista, Panamá
Es uno de los restaurantes españoles más reconocidos de la Ciudad de Panamá, especializado en gastronomía tradicional española, con platos como cocido gallego, pulpo a la gallega, cochinillo y mariscos. Trabaja con vinos de Izadi como vino de la casa, personalizados para el restaurante, reforzando su identidad y ofreciendo una experiencia diferenciada. Su propietario y chef es Alejandro Pérez Barreiro.

AYA LA VIDA
Tel: +507 6588-4855 Dirección: Edificio La Cuadra, Avenida A, C. 12 Oeste, Panamá
Ubicado en el Casco Antiguo de Ciudad de Panamá, Aya La Vida es un restaurante que apuesta por la reinterpretación contemporánea de la cocina panameña. Su propuesta gira en torno al uso de ingredientes 100 % nacionales y recetas tradicionales elevadas con técnicas de cocina actual. La experiencia se complementa con música en vivo, terraza, coctelería de autor y un ambiente diseñado para resaltar la identidad cultural.

R.I.C.H.A.
Tel: +507 6438-3916 Dirección: Calle los Fundadores, Panamá
Es el restaurante de cocina mediterránea contemporánea del chef panameño-libanés Roberto Richa, ubicado en Ciudad de Panamá. Combina técnicas mediterráneas y de Medio Oriente con ingredientes frescos y de alta calidad, en un entorno elegante pero relajado. Ha sido destacado por medios gastronómicos internacionales entre las propuestas más interesantes de la ciudad.

AZAFRÁN
Tel: +507 399-9186 Dirección: Calle 5 Sur, Coco del Mar, San Francisco, Ciudad de Panamá
Ubicado en el exclusivo sector de Coco del Mar, Azafrán es un restaurante de alta cocina liderado por el chef Álvaro Perrino Calvo. Su propuesta combina raíces españolas, sabores mediterráneos e influencias internacionales en un ambiente tipo bistró. Destaca por su cocina abierta y por una oferta de platos creativos con una cuidada presentación, convirtiéndose en un referente gastronómico de Ciudad de Panamá.

UVA WINE BAR
Tel: +507 6799-4055 Dirección: Avenida Centenario, PH Dream Plaza, Local 8, Costa del Este, Ciudad de Panamá
Situado en Costa del Este, Uva Wine Bar es un espacio pensado para los amantes del vino y la gastronomía. Desde su apertura en 2021, se ha consolidado como un referente gracias a su selección de más de 400 referencias internacionales y una propuesta culinaria de inspiración mediterránea e internacional, diseñada para potenciar los maridajes. Su ambiente moderno y elegante lo convierte en un lugar ideal para disfrutar de una experiencia enológica.



☞ **¿QUÉ ES LO QUE MÁS TE GUSTA DE TRABAJAR EN LOGÍSTICA?**
Aunque el objetivo es el mismo, cada día es diferente. Requiere tener la mente muy viva para lograr optimizar cada cubicaje en la preparación de expediciones. También por el hecho de conocer personas muy diversas, desde los compañeros de prácticamente todos los departamentos hasta los proveedores de transporte.

☞ **¿QUÉ DESTACARÍAS DE TRABAJAR EN ARTEVINO A HACERLO EN OTRO LUGAR?**
No podría decir ya que otros empleos en los que he estado han sido diferentes. La verdad es que siempre he estado bien en todos ellos porque he buscado la forma de hacerme un espacio para estar a gusto.

☞ **CUÉNTANOS UN MOMENTO INOLVIDABLE EN LA BODEGA**
Recuerdo con cariño los momentos en los que colaboraba en la campaña de vendimias en el Departamento de Producción. A pesar de la dureza del trabajo y de la presión de la temporada, disfrutábamos haciendo otras tareas distintas en equipo.

☞ **UNA ANÉCDOTA QUE QUIERAS COMPARTIR**
Destacaría las comidas de empresa, sobre todo, las organizadas en los últimos años en las que hemos podido participar de primera mano, por ejemplo, en la que por equipos competimos haciendo una paella. Son momentos muy divertidos.

☞ **¿QUÉ ESPACIO DE LA BODEGA TIENE UN VALOR ESPECIAL PARA TI?**
La sala de barricas ya que es un espacio único, con un aroma a madera que transmite mucha tranquilidad.

☞ **PARA FINALIZAR, DESVÉLANOS CUÁL ES TU VINO FAVORITO**
Desde siempre Orben ha estado en el número uno de mi ranking particular. Es un gran vino, que además lo relaciono con momentos de celebración con amigos.

...Asier FERNÁNDEZ?

LOGÍSTICA. ARTEVINO FAMILY WINERIES



La llegada de Asier a Bodegas Izadi se remonta a octubre de 2005. Comenzó en producción. En aproximadamente un año y medio, comenzó a participar en el equipo de gestión logística dependiente del mismo departamento. Años después, se convirtió en el Responsable de Almacén, primero en Villabuena, y actualmente en Laguardia, donde se ubica el centro logístico de Artevino.

Este guipuzcoano de nacimiento y residente en el municipio alavés de Laguardia desde hace más de un cuarto de siglo, se describiría sencillamente como una persona normal y corriente. Le cuesta encontrar calificativos puesto que no había reparado en hacerlo. Principalmente, se definiría como una persona leal, amigo de sus amigos. Además, destaca saber sacar el carácter cuando la ocasión lo requiere.

Otro de los valores fundamentales para él es la familia, a quien le dedica la mayor parte de su tiempo libre. Asimismo, le encanta disfrutar de la gastronomía y del séptimo arte cuando las circunstancias lo permiten. Y, ante todo, aprecia enormemente los escasos momentos en los que puede encontrar tranquilidad, la que defiende como la auténtica calidad de vida.



MARIDAJES IMPRESCINDIBLES

Restaurante René

C. CARRETERÍA, 36, DISTRITO CENTRO, MÁLAGA

René es la propuesta más personal del chef Diego René y una de las aperturas gastronómicas más destacadas de Málaga. Situado en pleno centro histórico, el restaurante apuesta por una alta cocina de inspiración francesa que dialoga con los sabores, productos y la calidez del sur. Con un formato íntimo, una cuidada selección de vinos y una experiencia centrada en el detalle, René se ha convertido en un destino imprescindible para quienes buscan una gastronomía elegante, contemporánea y profundamente ligada al territorio

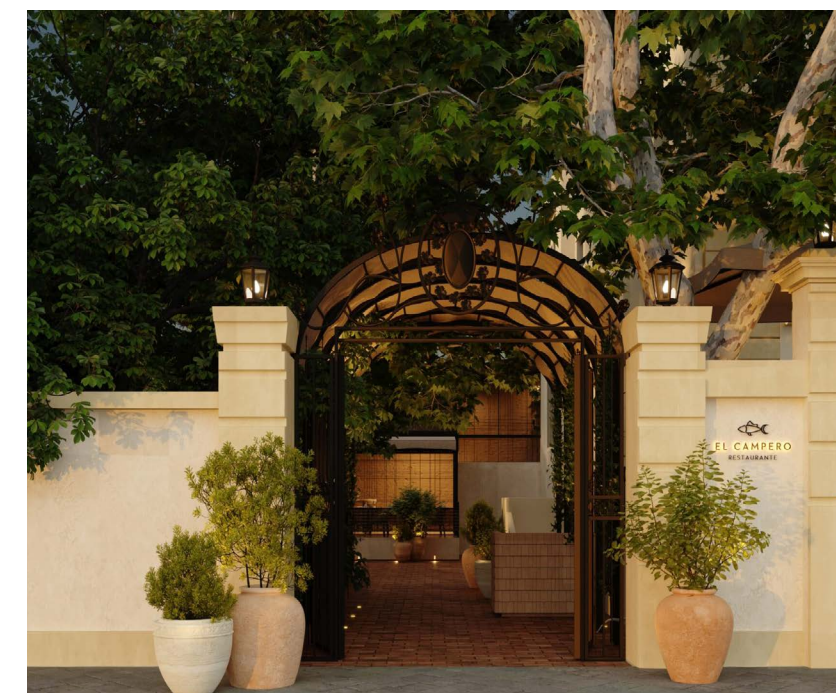
31



El Campero

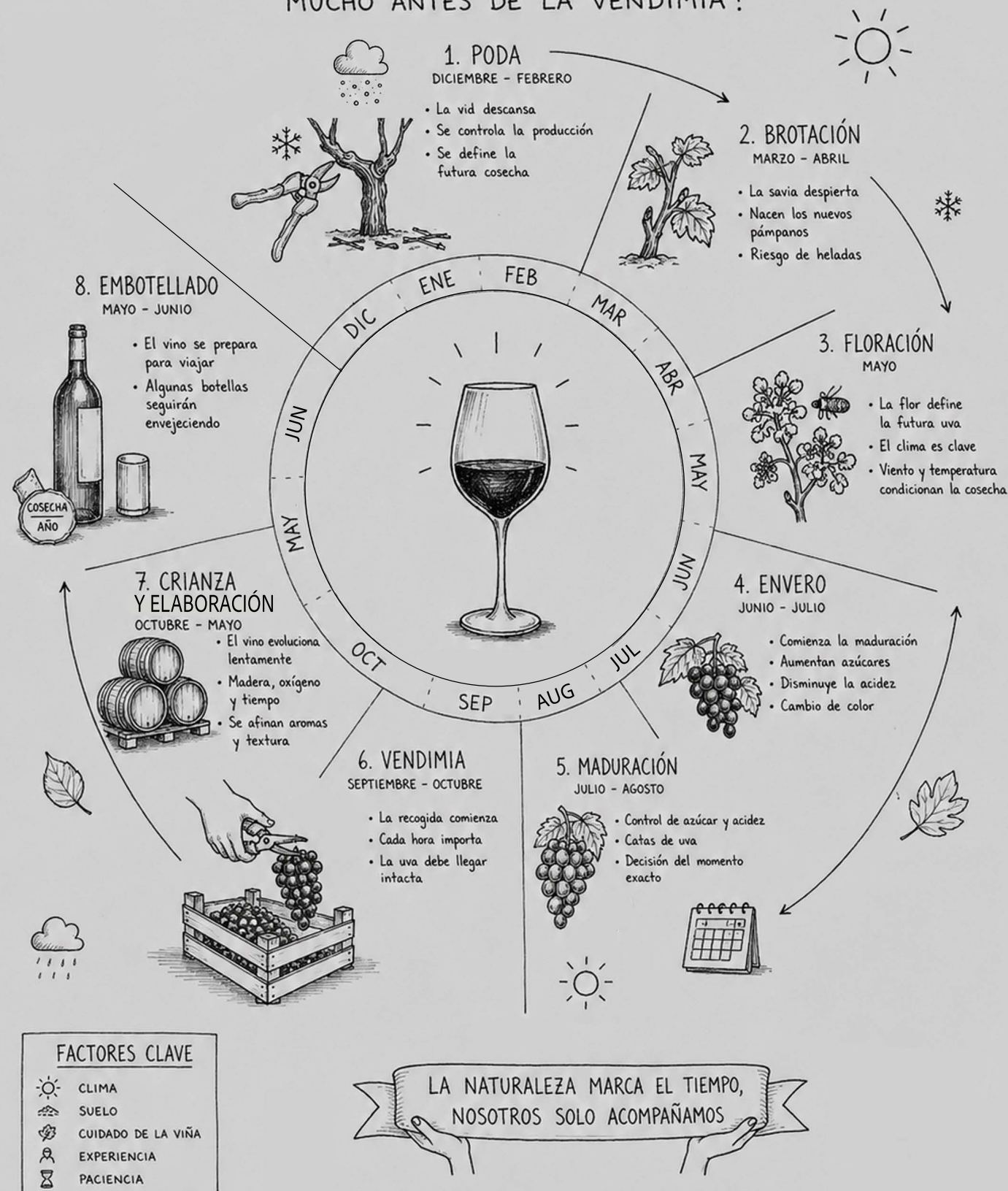
CALLE DE LAGASCA 148,/ CALLE DE
MARÍA DE MOLINA, 25 MADRID

El Campero Madrid desembarca en la capital trasladando la esencia del mítico restaurante de Barbate, referente indiscutible del atún rojo de almadraba. Ubicado en un elegante palacete rehabilitado del barrio de Salamanca, el espacio ofrece una propuesta gastronómica basada en el respeto al producto, la tradición marinera y la innovación culinaria. Con varios salones, terraza y una cuidada puesta en escena inspirada en el Atlántico andaluz, El Campero acerca a Madrid una experiencia única para descubrir uno de los grandes tesoros de la gastronomía española.



¿SABÍAS QUE..

EL VINO EMPIEZA
MUCHO ANTES DE LA VENDIMIA?



ABREN SUS PUERTAS



Baluarte

QUINTANAREJO

C. EL QUINTANAREJO, 1, EL QUINTANAREJO, SORIA

En pleno corazón de la montaña soriana, entre pinares y paisajes de gran belleza natural, Óscar García inicia una nueva etapa con Baluarte Quintanarejo, su proyecto más personal tras casi dos décadas al frente del reconocido restaurante Baluarte. Ubicado en El Quintanarejo, junto a Vinuesa y la Laguna Negra, el espacio recupera el espíritu de la casa de comidas tradicional con una propuesta que pone en valor el territorio, el producto y la cocina de raíces. Un destino gastronómico donde naturaleza, autenticidad y excelencia se dan la mano.

LA ALACENA

Gourmet



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO GALILEA
Trujal de Galilea – Galilea (La Rioja)

Este trujal ubicado en Galilea, a las puertas del Valle de Ocón, es un ejemplo de adaptación a la sostenibilidad y modernidad de un entorno milenario. En 1998, más de 150 socios locales constituyeron una sociedad para revitalizar el sector oleícola en una de las zonas productoras más tradicionales de La Rioja. La selección de variedades autóctonas como redondilla, royuela, machona y empeltre de olivos centenarios y los cuidadosos procesos de elaboración dan lugar a un excelente Aceite de Oliva Virgen Extra de extracción en frío amparado con la D.O.P. Aceite de La Rioja, del cual parte es de producción ecológica.



GILDA DE ANCHOA
La Gilda del Norte – Lezama (Vizcaya)

Siguiendo un sistema de elaboración diaria que permite que la gilda sea fresca y sabrosa se ensartan manualmente tal y como marca la receta tradicional. Otra de sus claves radica en la selección de los ingredientes más exclusivos. Cuentan con sus propios invernaderos donde cultivan con mimo las mejores piparras con D.O. Ibarra, lo cual les permite garantizar la máxima frescura. Las acompañan de las mejores anchoas del

Cantábrico y aceituna manzanilla deshuesada. Con esta delicada selección consiguen la mejor armonía entre el punto justo de acidez de la piparra, el salazón de la anchoa y la suavidad del aceite.



QUESO PASCUALINO
Fincas Pascualete – Trujillo (Cáceres)

Pascualino es una empresa familiar cuyos orígenes se remontan a los primeros años del siglo XIII en el corazón de la dehesa extremeña, uno de los ecosistemas más ricos y mejor conservados de Europa. Bajo un proceso ecológico y artesanal se consigue este queso de oveja de corte ciego y color blanquecino. El cuajo natural ofrece un sabor intenso a leche cruda, pastos y toques de hierbas aromáticas. Se caracteriza por su exclusiva forma y una textura dura a la par que mantecosa. Un queso único, de gran intensidad sávida, con mucha personalidad, ideal para degustarlo como aperitivo y en recetas culinarias.



BONITO DEL NORTE MSC EN ACEITE DE OLIVA

Yurrita Gastronomika – Mutriku (Guipúzcoa)

Yurrita Gastronomika se especializa en las conservas de autor inspiradas en la tradición, aunando las técnicas más artesanales con un

riguroso control de calidad. Esta referencia cuenta con certificado MSC que garantiza una pesca sostenible durante la Campaña Costera del Bonito en el Mar Cantábrico, con captura mediante artes tradicionales y respetuosas con el entorno, como el uso de sedales y anzuelos. Su cuidada elaboración en conserva se lleva a cabo en fresco para preservar todas sus cualidades. El aceite de oliva envuelve el producto, aportando suavidad y potenciando su sabor natural.



HELADOS “BICO DE XEADO”
Bico de Xeado – Bergondo (A Coruña)

Nace en el seno de la Cooperativa Agraria Provincial de A Coruña con una apuesta firme por el sector lácteo gallego, elaborando un helado artesano de alta calidad nutricional a partir de la leche de granjas propias vacunas de raza *Jersey*. Esta favorece una digestión más amable y proporciona unos helados especialmente cremosos. Cuenta con una amplia variedad de sabores a base de materias primas naturales respetando la esencia de sus ingredientes. Una experiencia para los sentidos, disponible a nivel nacional en sus numerosos puntos de venta propios, en distribuidores y también en hostelería.

Por Esther Crespo.

Playa Madrid 1932

CTRA. EL PARDO, 31, MONCLOA - ARAVACA, MADRID

32 Playa Madrid 1932 recupera para la ciudad uno de sus espacios de ocio más emblemáticos. Situado a orillas del río Manzanares, en los terrenos de la histórica primera playa artificial de España, este singular restaurante combina naturaleza, amplitud y gastronomía en un entorno único. Con más de 18 hectáreas, amplias terrazas y una propuesta culinaria basada en el producto y los platos para compartir, se ha convertido en uno de los nuevos destinos gastronómicos de referencia de la capital.



Tira do Playa

ANDÉN DE RIAZOR, S/N, 15011 A CORUÑA

Con vistas privilegiadas a la playa de Riazor y al Atlántico, Tira do Playa es uno de los grandes referentes gastronómicos de A Coruña. Su propuesta gira en torno al mejor producto del mar, con especial protagonismo para los pescados salvajes, los mariscos gallegos y los arroces elaborados con precisión y respeto por la materia prima. Todo ello en un espacio único frente al océano que combina tradición, producto excepcional y una destacada cultura del vino, convirtiendo cada visita en una auténtica celebración de la gastronomía atlántica.



ARTE Y ESTILO



Lomo Instant Automat Glass: fotografiar el momento, sin filtros.

En un momento en el que casi todas las imágenes nacen y mueren en la pantalla de un teléfono, la colaboración entre Zara Home y Lomography reivindica el placer de la fotografía instantánea. No busca competir con la tecnología digital; propone una forma diferente de mirar, más pausada, más intuitiva y, sobre todo, más tangible.

Su diseño, de líneas limpias y estética atemporal, encaja con naturalidad en el universo de Zara Home, mientras que el objetivo de cristal, sello distintivo de Lomography, aporta calidad de imagen excepcional dentro de la fotografía instantánea. Cada disparo es único, impredecible y auténtico, convirtiendo el instante en un recuerdo físico que puede tocarse y conservarse.



Los pañuelos se consolidan como el accesorio estrella de este 2026, combinando nostalgia vintage y versatilidad. Lejos de ser un detalle formal, se llevan de manera desenfadada y creativa para elevar cualquier look básico en cuestión de segundos. "Belt Scarf": Una de las grandes novedades del año es llevarlos anudados a la cintura. Sustituyen al cinturón clásico para marcar la silueta y dar un toque sofisticado a pantalones fluidos o faldas. "Al cuello": Triunfan los pañuelos pequeños de seda o raso atados con nudos sueltos (estilo parisino o "de abuela"), ideales para aportar un toque de color sin recargar.



La brigada espiritual. En las entrañas de la Rioja Alavesa, donde las raíces beben de la piedra y el tiempo, se custodia un caldo de textura obsidiana que no es vino, sino un catalizador de la verdad. Al filtrarse en las copas de cristal del Palacio de Buckingham y el Despacho Oval, el líquido despierta una lucidez atávica que desmorona las mentiras del poder. Elon Musk intenta desesperadamente cuantificar una esencia que escapa a sus sensores. Es una guerra invisible: la tecnología más gélida frente a una Eucaristía mineral que obliga a los lobos del mundo a enfrentarse, por fin, a la profundidad de su propia alma. David Castro del Río, el autor, es alguien que aprendió a cuestionar lo material cuando el duelo y la paternidad desmoronaron sus certezas. De esta fractura nace esta novela: un pulso policial y político que señala con nombres propios las grietas del sistema.



Centro de la Cultura del Vino, antiguo Convento de Santa Catalina de Siena, Valladolid. El antiguo Convento de Santa Catalina de Siena, construcción originaria de 1488 y que acogió el enterramiento del prestigioso escultor Juan de Juni, se convertirá en el primer Centro de la Cultura del Vino en la ciudad de Valladolid. El edificio histórico está situado en la calle Santo Domingo de Guzmán, en pleno centro histórico de la ciudad, declarado Bien de Interés Cultural en 1979. La obra pondrá en valor la riqueza arquitectónica, cultural y patrimonial del convento, y muy especialmente de sus espacios singulares: iglesia y coro. El Convento se convertirá en un espacio de promoción del patrimonio cultural del mundo del vino, el enoturismo y del turismo gastronómico. Además, la edificación contará con espacios polivalentes para la realización de eventos y exposiciones temporales. El centro incluirá también un viñedo y jardín monacal en pleno centro histórico de Valladolid. En estos momentos el edificio se encuentra en la fase de desarrollo y rehabilitación, y aunque no hay una fecha de apertura oficial confirmada, se prevé que se pueda disfrutar en 2027.

“De un siglo anterior”, el decimocuarto álbum del músico maño en solitario (Bunbury), explora las raíces hispanas y latinoamericanas a través de como el título indica, la reflexión sobre la transición entre siglos. Grabado en México, donde arranca su gira en octubre, cuenta nuevamente con una excelente banda de músicos del continente americano conocedores de los distintos géneros y ritmos. Como buen artesano sigue su propio camino, interesado en la calidad de los textos, el proceso de grabación y la composición de grandes canciones que dejan huella a ambos lados del Atlántico.



Rocky (1976): 50 años del combate de boxeo más icónico del cine. Rocky Balboa es un boxeador de barrio en Filadelfia que vive de pequeños combates y trabajos ocasionales. Aunque atesora talento, nunca ha tenido una oportunidad real para demostrarlo. Su vida cambia cuando el campeón mundial, Apollo Creed, decide elegirlo como rival para un combate especial, más por espectáculo que por deporte.

A partir de ahí, Rocky se enfrenta a algo nuevo: la posibilidad de demostrar que vale más de lo que todos creen, incluido él mismo. Entre entrenamientos duros, dudas, y una relación que empieza a darle estabilidad, Rocky se prepara para un reto que va mucho más allá del *ring*.

La película no trata solo de boxeo: es una historia sobre superación, identidad y encontrar tu lugar cuando nadie espera nada de ti.



Los HealingFit TWS de Mobifren son los primeros auriculares del mundo que incorporan tecnología de Estimulación Eléctrica Transcranial (TES) junto con funciones de audio Hi-Fi. En el uso diario funcionan como unos auriculares inalámbricos convencionales para escuchar música o realizar llamadas, pero al conectar un cable magnético activan un modo terapéutico que emplea microcorrientes de baja intensidad para estimular de forma natural la producción de endorfinas.

A través de su aplicación móvil, los usuarios pueden elegir entre diferentes modos de uso, diseñados para favorecer el descanso, la relajación o la concentración, además de ajustar la intensidad en hasta 15 niveles. Los HealingFit TWS buscan contribuir a reducir el estrés, mejorar la calidad del sueño y potenciar el rendimiento cognitivo. Esta propuesta fue reconocida con un Premio a la Innovación CES 2026.

TLexus LC 500 Convertible. El Lexus LC 500 Convertible destaca por su diseño de pasarela, con una carrocería que mantiene la elegancia de un deportivo con toques futuristas. En su interior, ofrece pieles de alta calidad. Para disfrutar de la conducción al aire libre, cuenta con una capota aislada que tarda solo 15 segundos en abrir o cerrar, incluso en marcha a velocidades de hasta 50 km/h. Todo esto se complementa con su legendario motor V8 tradicional de gasolina sin turbo, el cual sobresale por su sonido emocionante y una entrega de potencia progresiva.



Algo está pasando en...

Finca
VILLACRECES



¡DESCÚBRELO!