

# artevino Magazine

Revista de actualidad de "Grupo Artevino"  
Nº 12 - MAYO 2016



arte  
people  
▶ pág. 11-13

arte  
news  
▶ pág. 4

*Izadi celebra  
sus 25 añadas*



arte  
vinos  
▶ pág. 6

*Pruno, mejor  
vino del mundo  
calidad-precio*



arte  
viajes  
▶ pág. 13

*Bilbao, ciudad  
reinventada*



arte  
y estilo  
▶ pág. 18

*V aniversario  
de El Bosco  
en el Prado*



**“Aduriz,  
el teorema  
gastronómico”**

# ¿CUÁL ES TU FLOR?

www.bodegasvetus.com



WINEinMODERATION.com  
Art. de Vinre  
WINE ONLY APPRECIATED IN MODERATION

**Edita:** Grupo Artevino

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

**Diseño:** Calcco

**Imprime:** Gráficas Lizarra

**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](mailto:club@grupoartevino.com) o en el teléfono **+34 945 609 086**.

## Índice

- Pág.4.** artene**ws**  
Izadi celebra sus 25 añadas
- Pág.7.** artene**ws**  
Pruno, mejor vino del mundo  
calidad/precio
- Pág.9.** arte**vinos**  
Izadi Selección, el retorno  
de un icono
- Pág.11.** arte**people**  
Aduriz
- Pág.14.** arte**v**iajes  
Bilbao, ciudad reiventada
- Pág.17.** arte**gastronomía**  
Novedades
- Pág.18.** arte**yestilo**
- Pág.19.** arte**gourmet**

## *Finca Villacreces, apuesta decidida por el enoturismo*

A falta de su incorporación en la Real Academia de la Lengua Española, la definición de enoturismo sería la siguiente: "Modalidad de turismo basada en desplazamientos a entornos vinícolas, con el propósito de conocer, disfrutar y compartir experiencias en torno a la Cultura del Vino". En Finca Villacreces, definimos el enoturismo de una forma especial. Una manera de transmitir lo que somos y hacemos. Una experiencia que permite crear un recuerdo imborrable en la mente de todo aquel que nos visita.

Con esa intención, en 2016, hemos mejorado nuestro programa de enoturismo, basado en las experiencias que se vertebran con la "Visita Villacreces", un amplio recorrido que cuenta la historia que se desarrolla desde la cepa hasta la copa. Un acercamiento a la viticultura, la elaboración y crianza del vino, explicando cada detalle, con mimo y paciencia, con la misma filosofía que elaboramos nuestros vinos. La cata de Pruno y Finca Villacreces pone el broche final a esta experiencia, junto con la degustación de aceite artesanal y productos de la zona, formando un maridaje perfecto.

Para los visitantes interesados en ampliar sus conocimientos vinícolas ofrecemos la "Experiencia Artevino", una visita a bodega contextualizando las cuatro denominaciones de origen donde el Grupo Artevino tiene presencia: Ribera del Duero, Rioja, Rueda y Toro. La realización de una cata compuesta por vinos de las diferentes bodegas, con cuatro magníficos quesos - Flor de Esgueva, Idiazábal, Vicente Pastor y Celestino Arribas - hace disfrutar al paladar de un viaje a través de los sentidos.

Finca Villacreces no es solo vino, sino un entorno que invita a estar en contacto directo con la naturaleza. Por este motivo incorporamos una nueva experiencia denominada "Picnic sobre ruedas". Una forma divertida y ecológica de visitar las 15 parcelas que conforman la finca gracias al servicio de bicicletas eléctricas. Bicicletas que incorporan una cesta de picnic en la que encontraremos todo lo necesario para disfrutar del vino y la gastronomía en el entorno de la bodega, rodeados de unas inmejorables vistas a nuestros viñedos y el pinar bicentenario.

Ofrecemos un enoturismo de calidad, cercano y cuidado al detalle, buscando la excelencia en cada una de las experiencias que ofertamos. Todas ellas están pensadas para dar a conocer, disfrutar y compartir la cultura del vino. Experiencias que ayudarán a crear ese recuerdo del que hablábamos, para que la próxima botella de Pruno, Finca Villacreces o Nebro que degusten, sirva para hacer volar su mente hasta el día en el que nos visitaron.

Un paisaje asombroso en el que el viñedo se da la mano con un pinar bicentenario, les está esperando a orillas del río Duero. Nuestro equipo está preparado y encantado de recibirles en plena Milla de Oro de Ribera del Duero, para descubrirles esta joya vinícola. ¿Vienen a conocer Finca Villacreces?

**Club Artevino**





## 25 añadas de vino y gastronomía



Izadi fue una de las 100 mejores bodegas del mundo en 2010



Adriá, Gonzalo Antón, Berasategui y Lalo Antón

Y parece que fue ayer. Pero no, ya han pasado 25 añadas desde la primera cosecha de Bodegas Izadi. Durante los últimos meses, la bodega, ubicada en el corazón de Rioja Alavesa, ha estado celebrando la salida al mercado de su añada 2012, con la que cumplía sus bodas de plata, un cuarto de siglo después de su primera vendimia allá por el año 1987.

Por aquel entonces, Gonzalo Antón, al frente de un grupo de amigos y emprendedores, se lanzó a la aventura de elaborar vino de calidad y criado, en una zona donde predominaban los vinos jóvenes. Su vinculación con la gastronomía pronto hizo que la marca Izadi se consolidara en los restaurantes más prestigiosos. De hecho, las primeras añadas de los Izadi fueron presentadas en el restaurante de Robuchon, en París.

### 100% Gastronomía

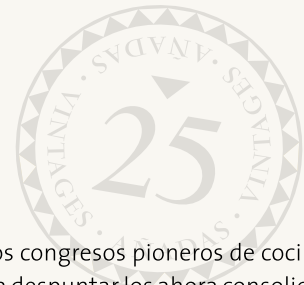
Desde entonces, Izadi se ha convertido en uno de los indispensables en el epígrafe de vinos con D.O.Ca. Rioja. Y no lo es por casualidad. A su espalda no sólo contempla 25 elaboraciones, sino que atesora el reconocimiento de crítica y gastrónomos. Muchas han sido las historias que han jalonado la trayectoria de Bodegas Izadi. Una de ellas es la que se refiere a la cocina, puesto que Izadi ha ido madurando de la mano de la gastronomía. En el haber de Gonzalo Antón

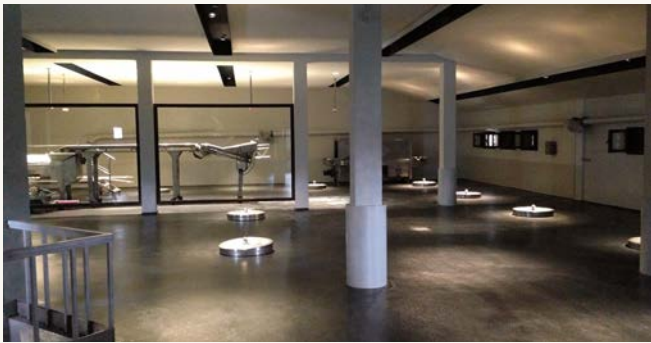
está el organizar uno de los congresos pioneros de cocina de autor, donde comenzaron a despuntar los ahora consolidados grandes chefs de la cocina internacional.

Quizá esta circunstancia ayudara a Bodegas Izadi a concebir vinos en continuo idilio con la hostelería. 25 añadas después, esta bodega de Villabuena de Álava demuestra la madurez propia de quien lleva mucho andado, pero que, a su vez, atisba un futuro prometedor, con la misma ilusión que se han ido incorporando nuevas generaciones al proyecto Izadi.

### Hitos e internacionalización

Durante estos 25 años también hay otras fechas remarcables en la historia de Izadi. Por ejemplo, Izadi Expresión 2001 fue portada de la revista Decanter como mejor vino español durante el 2004. Años más tarde, en 2010, la bodega fue incluido en el evento 100 Top Wineries de la publicación americana Wine & Spirits, como una de las 100 mejores del mundo durante ese año. Y, más recientemente, Izadi El Regalo fue elegido por la Casa Real para ser el vino de la Coronación de Felipe VI. Estos hitos se añaden a una gran expansión internacional que ha llevado a Izadi a estar presente en más de 40 países, con especial implantación en Inglaterra, Estados Unidos, México o Corea.





*Nueva zona de selección y recepción de uva*

## **Punto de inflexión**

Después de estos cinco lustros, que han ayudado a conseguir madurez y estilo propio, la bodega, ubicada en el corazón de Rioja Alavesa, presentó una de sus mejores elaboraciones. Para Lalo Antón, gerente de Bodegas Izadi –“la añada 2012, ha supuesto una de las grandes cosechas de Izadi Crianza, que también ha marcado un antes y un después”, confirmando que, tras 25 años, el afán de superación sigue siendo una de sus máximas.

Los dos últimos años, Izadi también se ha mostrado muy activa con el lanzamiento de un vino rosado, Larrosa, que ha marcado tendencia en el mercado y está elaborado con uva 100% garnacha. A principios de este mes también ha reaparecido uno de sus vinos más emblemáticos, Izadi Selección, tras más de diez años de ausencia (información más detallada en página 8). A todo ello se suma la remodelación de su bodega histórica, totalmente adaptada para el enoturismo.

En resumen, 25 años de historia que han dado mucho que hablar y que suponen sólo los cimientos de una marca que se adapta a sus tiempos sin olvidar sus inicios en el año 1987. Y parece que fue ayer.



*Nuevo diseño de Izadi en su 25 aniversario*



*Gonzalo Antón presenta a Robuchon una de las primeras añadas de Izadi*

## *25 añadas con Aduriz*

Dentro del ciclo de gastronomía de Restaurante Zaldiaran, Izadi tuvo la suerte de poder celebrar sus 25 añadas con amigos y clientes en una cena ofrecida por Andoni Luis Aduriz. Los vinos seleccionados para la ocasión, a cargo de Bodegas Izadi, maridaron un menú que invitaba a la reflexión sobre la gastronomía y donde se podía hacer un recorrido a los hitos de la bodega ubicada en Villabuena de Álava.



*Cena con Aduriz en el vitoriano Zaldiarán*

## Noticias Breves



### Larrosa, maridaje de fábula

El rosado de Izadi fue uno de los protagonistas de la original cata celebrada bajo el nombre "7 de Fábula", donde gastronomía, literatura y arte iban de la mano. Siete bodegas y siete cocineros maridaron un menú inspirado en las fábulas de Félix María de Samaniego e ilustradas por Judith Sáenz de Tejada sobre unas piezas de cerámica del riojano Toño Naharro. El

evento se celebró en La Huerta del Emperador e Izadi Larrosa fue protagonista, junto con el chef Martín Coronado (Gastroteca Verde Oliva de Majadahonda), en la fábula "La Gallina de los Huevos de Oro" donde se maridaba un chupa chups de codorniz en salsa de pepitoria sobre arroz salvaje.



### 25 añadas de Vino y Gastronomía en EnoFusión

Dentro del evento gastronómico Madrid Fusión, Bodegas Izadi fue invitada a participar con una cata especial con motivo de sus 25 añadas. Lalo Antón, propietario, y Ruth Rodríguez, enóloga, fueron los encargados de hacer un recorrido a este cuarto de siglo en el que Izadi ha ido considerán-

dose como uno de los referentes de Rioja Alavesa. A la cata, a la que acudieron más de 70 personas entre periodistas y bloggers hubo la oportunidad de catar las novedades de la bodega, así como alguno de los vinos más emblemáticos de la historia de Izadi, como su Izadi Expresión 2001.



### Vetus celebra en Toro y Zamora su 3<sup>er</sup> concurso de escaparates

Por tercer año consecutivo, Bodegas Vetus convocó los concursos de escaparates de Carnaval, en Toro, y de Semana Santa, en Zamora. El objetivo de este certamen, como en años anteriores, fue el de vincular dos cosas tan propias de la zona como sus tradiciones y fiestas con el vino de la D.O. Toro. En total, más

de 50 establecimientos participaron en un concurso que tuvo como ganadores a: Electricidad Casares, en Toro, y la tienda textil Eulane, en Zamora. Por su parte, los accésits fueron a parar a: El Desván de Daniela e Inmobiliaria El Sol en Toro y a los zamoranos La Pera Limonera y Cárnicas El Riego.



### Izadi se luce en Logroño

Dentro del Club de Catas de Lo Mejor del Vino de Rioja, auspiciado por Diario La Rioja, Bodegas Izadi pudo celebrar sus 25 añadas. Fue en la capital del Rioja donde se pudo probar, por primera vez, una de sus grandes novedades: Izadi Selección 2011, que rememoró entre los asistentes los éxitos de esta marca, 10 años después de su última cosecha. Los internau-

tas también pudieron interactuar con la bodega, gracias a un videochat en directo con la propia enóloga de Bodegas Izadi. Tan sólo unos días después, también se celebró una cena maridaje en una de los establecimiento más vinculados al mundo del vino como es La Tavina, en plena calle Laurel.

## *Pruno, mejor vino del mundo calidad-precio*

Con esta gran noticia comenzó el año Finca Villacreces, tras conocer la publicación que el propio Robert Parker firmó con los mejores vinos del año 2015 en The Wine Advocate. Pruno encabezó esa clasificación que, con sus 93 puntos, le situaba como el mejor vino del mundo en el artículo Robert Parker's Guide to the Best of 2015, dentro del apartado "best value".

Para la bodega ubicada la Milla de Oro de Ribera del Duero supone un nuevo éxito, en este caso, el más rotundo, gracias a su vino Pruno. Las reacciones no se hicieron esperar y, pronto, los medios especializados y generales (TVE, Cadena SER, COPE, Antena 3) se hicieron eco de la noticia que volvía a situar a un vino español como referente mundial en ese nicho donde la calidad es alta y el precio comedido.

El éxito de Pruno ha obligado a Finca Villacreces a establecer un riguroso sistema de cupos semanales para evitar la especulación y garantizar a todos los amantes del vino el poder

hacerse con alguna botella, aún cuando la demanda llega a triplicar el número de botellas disponibles para este año.

Durante los últimos cuatro años, Pruno ha sido uno de las principales recomendaciones del crítico Robert Parker para quien busca vinos de excelente relación calidad precio, algo que reafirma el objetivo de la bodega cuando presentó este vino: democratizar la alta calidad enológica, o lo que es lo mismo, elaborar vinos de gran calidad pero evitando la especulación y los precios desorbitados.

Tras él, otros dos vinos españoles, Solanera, de Bodegas Castaño, y Borsao Tres Picos, de Bodegas Borsao, vienen a confirmar que las bodegas españolas capitalizan un nicho de mercado donde los grandes vinos se hacen asequibles. En el mismo artículo, Parker, también destaca sus mejores experiencias vinícolas del 2015, todas ellas con vinos que se venden a precios de más de tres cifras.



Panorámica de Finca Villacreces donde nace Pruno



# arte vinos

## Izadi Larrosa 2015

Desde que apareció en el mercado, Larrosa es uno de los rosados más comentados por la crítica especializada, del que han llegado a decir que es uno de los vinos que han marcado tendencia en la nueva ola de elaboraciones al estilo "provenzal" que están copando los restaurantes y tiendas especializadas. Dejando a un lado estas teorías, es cierto que para Izadi Larrosa 2015 no se escatiman esfuerzos. No sólo en su imagen, ya de por sí impactante, fresca y coqueta, sino también en la elaboración, para la que se utiliza uva 100% Garnacha de una de las parcelas más altas de la D.O.Ca. Rioja. Uva seleccionada que entra en bodega para un lento sangrado que nos dará un mosto muy especial para que Izadi Larrosa se muestre tremendamente expresivo, con aromas de fruta fresca. También es carnoso en boca y con un grato recuerdo amelonado. Sólo tiene un problema, únicamente se elaboran poco más de 40.000 botellas.

▼  
IZADI



## Flor de Vetus Verdejo 2015

Dentro de la D.O. Rueda encontramos una zona especialmente particular para la elaboración de su variedad estrella: la uva verdejo. Es en la zona de Segovia donde se concentra el mayor viñedo viejo de esta uva que, además, presume de estar plantado a una altura que va desde los 890 a los 920 metros de altura. Es allí donde se seleccionan las mejores parcelas para este Flor de Vetus que ya puede encontrarse con su nueva añada, la 2015. La altitud y la edad de estas cepas de verdejo, hace de Flor de Vetus un vino blanco fresco, a la vez que sabroso y con cierta acidez que le proporciona más cuerpo y un final más persistente. Como cada año, la etiqueta de Flor de Vetus Verdejo incorpora una tinta termocrómica que nos indica cuándo el vino está a la temperatura óptima para el consumo. Marida con pastas, carnes blancas y arroces y ensaladas.

— vetus —



## Malpuesto 2013

Ser una de las parcelas más viejas de Rioja Alavesa no es algo baladí. Y eso, a pesar de que su nombre sea Malpuesto, por su atípica configuración, donde las cepas no se muestran bien alineadas y su edad les da una imagen retorcida y escabrosa. Quizá sea ése uno de sus secretos, puesto que esta parcela, ubicada en Villabuena de Álava, proporciona la mejor uva de entre la que vendimia Bodegas Orben. Apenas dos racimos por cepa, apenas una botella por cada planta. Sin embargo, Malpuesto es uno de esos vinos con personalidad arrolladora, potente y estructurado, ejemplo de un viñedo con carácter. A la venta ya están las 5.347 botellas de su añada 2013. Tempranillo en estado puro, regaliz y fruta madura. Aterciopelado. Torrefacto. Bien ensamblado. Con muchos años de vida por delante.

ORBEN





## *Selección, el retorno de un icono*

Bodegas Izadi presenta su vino Izadi Selección 2011, una década después de su última añada, la histórica 2001. La bodega, ubicada en Villabuena de Álava, recupera así su vino más icónico y especial, elaborado con una exhaustiva selección de sus mejores viñedos viejos.

Izadi Selección marcó un antes y un después en la historia de Izadi. Con el cambio de siglo y con su añada 2001, este vino se convirtió en emblema de la bodega, ya que nació con una única obsesión: buscar la esencia de sus mejores viñedos.

Diez años después, y tras un intenso trabajo sobre el terreno, Izadi recupera su vino Selección, para el que se han escogido los mejores viñedos viejos - con una edad media de 54 años - del triángulo que forman los pueblos Villabuena, Samaniego y Ábalos.

Con la añada 2011, la filosofía de la bodega ha seguido siendo la misma: seleccionar la mejor uva de las variedades autóctonas que representan esta tierra. Para ello, se han identificado par-

celas muy concretas de Tempranillo (en un 80%) y de Graciano (20%), a lo que se ha unido la elección de las mejores tonele- rías para envejecer el vino durante 16 meses en barricas de roble francés (75%) y americano (25%).

Como caracteriza a las bodegas lideradas por la familia Antón, Izadi Selección se posiciona con un precio atractivo, que invita a repetir, sobre todo, teniendo en cuenta lo que hay detrás de cada una de estas botellas. Los vinos de la familia Antón se diseñan y elaboran para disfrutarlos unidos a la gastronomía, actividad a la que están intrínsecamente vinculados.

De Izadi Selección 2011 únicamente se ha elaborado una edición limitada de 48.908 botellas de una cosecha que fue calificada como "excelente" por el Consejo Regulador de Rioja.

Después de casi tres años de reposo en el botellero de la bodega, Izadi Selección 2011 es un vino con un color intenso rubí, de gran complejidad en aromas, en el que destacan los frutos rojos. Es aterciopelado y con un final largo y persistente.





## *Finca Villacreces 2012, mejor Ribera del Duero por menos de 30 euros*

La prestigiosa publicación inglesa Decanter, en su último reportaje sobre vinos de Ribera del Duero, calificó a Finca Villacreces 2012 como el mejor vino de la denominación por menos de 30 libras. En este sentido, Decanter confirma que la alta calidad de los vinos de Villacreces está respaldada por un precio comedido, lo que le hace uno de los productos imbatibles para los amantes del vino, la propia Decanter lo define como "Great quality and value under 30 pounds".



## *Orben 2011, 94 Puntos Wine Spectator*

No es fácil que Wine Spectator se desprenda de un 94 para un vino cuyo coste no supera los 20 euros. Sin embargo, Orben 2011 lo ha conseguido. La revista norteamericana le ha otorgado 94 puntos, una de las mejores puntuaciones del año para un vino español.

## *Izadi Larrosa, Gran Diamante en el concurso Vino y Mujer*

En su primera participación en este concurso "Vino y Mujer", Larrosa 2015 ha sido galardonado con el Gran Diamante, por un jurado compuesto por más de 20 catadoras, entre las que se encontraban periodistas, enólogas y sumilleres. Ningún otro rosado ha conseguido esta condecoración que le hace situarse como el mejor rosado de este concurso. El exigente paladar femenino le ha lanzado a lo más alto del podium de este concurso "Vino y Mujer" cuyos premios se entregarán coincidiendo con el salón Vinoro.





## Aduriz: “Mugaritz es la cocina en continúa búsqueda de sentido”

Andoni Luis Aduriz, al frente de Mugaritz, es visto como uno de los grandes pensadores de la cocina moderna, de la alta gastronomía. Aunque bebe de las fuentes de la revolución culinaria vasca del siglo pasado, Aduriz sigue siendo una de las mejores apuestas por dar una vuelta más de tuerca y repensar la cocina actual, algo en lo que se esmera con una mente preclara y una continua búsqueda del por qué y el para qué. Aprovechando la cena que ofreció en el restaurante Zaldiaran de Vitoria, pudimos charlar con él.

### **Andoni, de nuevo en Vitoria, ¿qué recuerdos le trae volver a cocinar en el Restaurante Zaldiaran?**

Cuando yo ni estudiaba cocina, Arzak, Subijana eran parte de la cultura de mi mundo, sabía que eran cocineros y que hacían cosas importantes. Fueron uno de los motivos de que yo entrara en cocina. Cuando les conocí, me di cuenta de que eran unos auténticos revolucionarios. Aquí, en Zaldiaran, se gestó todo ello. Aquí nacieron las jornadas de Cocina de Autor, que, a la postre, fueron el germen de todo lo que ha pasado en la gastronomía de casa y también a nivel internacional, donde se reivindicaba al cocinero como un compositor. Las jornadas del Zaldiaran en Vitoria fueron históricas.

### **¿Aquella revolución gastronómica fue también inspiración para Mugaritz?**

Mugaritz es hijo de su tiempo, aunque siempre he tenido mucho respeto por las generaciones que me han precedido. Cuando yo entro en la cocina ya tiene un contexto que vivo con naturalidad, pero la burbuja en la que vivo, la crearon ellos. Aquí se encuentran la cocina de un equipo de personas que desde un ejercicio de sinceridad tratan de estar y ver el mundo.

### **¿Es su cocina difícil de entender?**

Cuando viajas, te encuentras con personas que vienen del mismo lugar, pero la forma que tienen de enfrentarse a la novedad es muy particular, lo hacen entendiendo que la normalidad está en el azulejo donde ellos se asientan, o lo que es lo mismo, buscan un plato que viene a ser para ellos comfortable. El resto del mundo (o de propuestas) fuera de ellos es exótico.

### **¿Entonces, es algo intrínseco a la cultura de cada uno, no tanto de lo que tenga en el plato?**

La cultura está en un territorio intocable, son pilares sólidos. Los ra-



ritos somos lo que existiendo esas reglas culturales adoptamos caminos nuevos. Por eso, quien viene a Mugaritz tiene que venir con la mente abierta para adoptar los registros que vienen de otra cultura, porque vamos a cuestionar todos sus referentes.

### **Rompiendo esquemas...**

Nuestra propuesta lo que está haciendo es provocar un espacio que saca de la gente lo que tiene dentro. Para una persona positiva será una fiesta, para una creativa aumentaremos la creatividad... Lo que está claro es que nunca dejamos indiferente a nadie, queremos ser un amplificador de lo que el comensal trae dentro. Tratamos de que la gente reflexione sobre sí misma, sus creencias, su cultura. Lo que me interesa es saber si el cliente está dispuesto a sacar lo que guarda, eso lo va a convertir en una cocina excitante.

### **Una de las cosas que más llama la atención es la conceptualización de su cocina. ¿Cómo es ese proceso?**

Nosotros somos personas limitadas, pero los seres humanos somos memoria, que es el sedimento de cosas que vemos y experimentamos, y que finalmente van quedando en cada uno de nosotros. Ese sedimento construye sus formas de actuar, es lo que les dicta cómo enfrentarse al mundo. La creatividad que nosotros practicamos es un ejercicio de preguntarse y buscar respuesta junto con el comensal, algo que acaba traducándose en un plato.



# arte people

Ese es el terreno en el que nos movemos, no en el de agradar, sino en el de generar contenido y darle contexto. Las cosas no tienen que estar buenas, sino que tienen que tener sentido.

## **¿Y en qué se inspira para crear esos platos con sentido o ese diálogo a tres: gastronomía, cocinero y comensal?**

En esta búsqueda de cosas nuevas, necesitamos otras disciplinas: literatura, artes plásticas, cualquier mundo creativo que también se esté cuestionando sobre sí mismo y sobre su entorno nos da pistas para aprender y para sugerirnos nuevas preguntas. Es la cocina en continua búsqueda de sentido. ¿Me gustaría que el mundo fuera de otra manera para sumar? Sólo así podemos permitirnos avanzar.

## **Y de la idea, al plato. ¿Cuáles son los pilares sobre los que se asienta la cocina de Adoni Luis?**

Me gusta pensar que lo que nosotros transformamos son historias, dudas, preguntas. Cada plato es una historia, hay unas claves de las que no me puedo separar. Mugaritz es contenido, con pocos ingredientes, muy esenciales. Todo va hacia dentro, es una génesis, tratamos de ser reduccionistas pero con imprevisibilidad, con algo que está fuera del guión. Yo te describo un plato, pero cuando el plato aparece tiene una perspectiva diferente a la convencional.

## **Una de las notas características en sus creaciones es la incorporación del mundo floral. ¿Qué le incita a ello?**

Hemos pasado por una mirada hacia la naturaleza, pero se ha hecho desde diferentes perspectivas. En estas connotaciones naturales y florales buscaba un ejercicio de reconocimiento, era más un acto

emocional que sensorial. Para hacerte con cualquier ingrediente silvestre hay que ir a buscarlo, no basta con tener dinero para comprarlo. Siempre requiere un esfuerzo. Queríamos ofrecer cosas que trascendieran la lógica, como algo silvestre, que, sin duda, ni esperas ni me estás pidiendo. Era un ejercicio de intercambio de esfuerzos, sentíamos que teníamos que darle algo muy especial y muy auténtico a quien se acercara a Mugaritz. Ahora bien, con el tiempo hemos buscado la fórmula de que esas cosas tuvieran más sentido. Ya hemos pasado a otra etapa en la que las flores sólo se utilizan cuando tienen sentido, pues entendíamos que se desvirtuaba el mensaje. Es inevitable decir que en un espacio como este no estamos condicionados por la naturaleza.

## **Me gustaría que se mojara. ¿Texturas o sabores?**

Siempre textura.

## **¿Y qué me dice de la puesta en escena?**

La puesta en escena la trae el consumidor. El comensal viene a ver cosas que ni tan siquiera tú quieres mostrar. El discurso que has generado hace al cliente un cómplice, porque te conoce tanto que los vacíos que se puedan crear los rellenas con sus referencias. En esa puesta en escena, su imaginación también es necesaria.

## **Otras de la grandes preguntas de la gastronomía del siglo XX. ¿Cabe una nueva revolución culinaria?**

Si existiera una revolución culinaria, ¿la gente se estaría dando cuenta de que está sucediendo? Hoy en día quizá no se notaría, ya que el capitalismo emocional, donde todo caduca, y la relación entre lo



virtual y lo real, no deja que se construya una narrativa con tiempo para explicarla. Todo pasa en un abrir y cerrar de ojos, lo que desdibuja cualquier construcción de una iniciativa que se pueda tener. Nunca en tiempo real las vanguardias son percibidas como tal. Hace 25 años nadie era consciente de que Zaldiaran era el germen de la cocina actual. Sin el Bulli nada sería como ahora lo es. No tenemos la capacidad de profundizar y entender los fenómenos que están pasando a nuestro alrededor en un mundo tan efímero. Lo que está claro es que estamos en una revolución constante. Pero sólo en el futuro podremos darnos cuenta de ello.

**En esta cultura de la inmediatez, de la revolución y, por qué no decirlo, de la globalización, ¿existe el riesgo de que desaparezcan las raíces de la cocina tradicional?**

No hay miedo a que desaparezca. Tú puedes acceder a ella. Si quieres comida tradicional puedes optar por ella, si la cocina tradicional muere es porque así lo ha decidido la sociedad, es su opción. Sin embargo, en mi opinión, la cocina tradicional perdurará, ya que, en un mundo tan global, tienes que identificarte con algo. Además es una buena cocina y por eso continuará.

**¿Hacia dónde quiere encaminar Mugaritz?**

Mugaritz es fiel a sí mismo. Está en la duda constante. Intenta que no tenga que tener muchas ataduras a nada, ni siquiera dejarse arrastrar por su propia imagen. Algunos dicen que Mugaritz genera morbo, pero no lo hemos pretendido, sin embargo sí que generamos grandes dudas y eso revoluciona. Creamos expectación, hoy en día generamos atención y eso facilita la conversación. Es maravilloso, remueve conciencias. Quiero ser fiel a mí mismo, nos enseñamos tal cual somos. El que quiera un restaurante, quizá sufra al venir a Mugaritz. A quien dice que somos un restaurante raro y caro, le argumento que no somos un restaurante, somos otra cosa.





## *Bilbao, ciudad reinventada*



*La Ría vertebra Bilbao*



*Vista del Guggenheim*



*San Mamés, la catedral del fútbol*

De transformaciones vive el hombre. La que fuera conocida por ser uno de los motores industriales del siglo pasado ha tirado de reinención para convertirse en una ciudad moderna, amalgama de tradición, arquitectura, gastronomía y naturaleza. La crisis metalúrgica de los años ochenta mermó la población de la capital vizcaína, a la vez que sembró de ruinas industriales una ciudad con enormes barreras arquitectónicas, ideada para producir y no tanto para residir.

Pero Bilbao no siempre estuvo dominada por sus factorías. Retrocedamos algunos siglos. El gran padre de Bilbao fue Diego López de Haro, quien la fundó en el año 1300. Desde entonces, la ciudad, vertebrada por el río Nervión, ha ido metamorfoseando a medida que el modelo económico variaba. De hecho, en sus albores como ciudad, fue un gran centro de mercadeo, cuyo puerto era clave en las transacciones con una potencia como el Reino Unido. Esta privilegiada situación también fue uno de sus mayores hándicaps, pues sufrió con crudeza las diferentes guerras napoleónicas y carlistas.

Quizá ese espíritu de reconstrucción está impreso en el ADN de los bilbaínos que se reinventan generación tras generación para dotar a su ciudad de una vida inusitada. Uno de sus más notables cambios de piel se produjo en los años 90, cuando se propuso la reconversión arquitectónica de la ciudad. El museo Guggenheim, gran abanderado de este plan, marcó un antes y un después en la nueva apariencia y habitabilidad de la ciudad, dotando a su ría de un espacio para el encuentro y esparcimiento.

Otro de sus grandes revulsivos fue el metro, que favoreció el “Gran Bilbao”, al acercar y unir sus barrios periféricos con una de las infraestructuras subterráneas más modernas y cuidadas de Europa. De industria a servicios, de factorías a centros tecnológicos y oficinas diseñadas por renombrados arquitectos. Bilbao, que no pierde su esencia como ciudad comercial, se muestra cosmopolita, con un amplio abanico de posibilidades para el desarrollo cultural y tecnológico.

### **Arquitectura**

Es difícil reducir una ciudad tan compleja a cuatro o cinco referencias para quien quiera visitarla en un fin de semana. Sin embargo,

sí que haremos hincapié en la necesidad de detenerse en su puzle arquitectónico, donde aclamados arquitectos mundiales confunden sus obras con el Bilbao de siglos pasados, caracterizado, también, por tradicionales edificios de marchamo norteño e influencia francesa. En su transporte ya podemos ver esas firmas. Por ejemplo, en su aeropuerto, pensado por el polémico Calatrava, quien también es autor del puente de Zibizuri. El metro, que destaca por su exquisita pulcritud, así como por sus accesos y estaciones, fue obra de Sir Norman Foster.

El Palacio Euskalduna, el centro cívico Azkuna, las Torres Isozaki, acompañan a los también edificios históricos de Bilbao, como el Palacio Olabarri, Arróspide, la Casa de Lezama o la Basílica de Begoña, entre otros. A ello se le suma una amplia reconversión de sus parques y jardines, que han adquirido mayor presencia en la vida de Bilbao (su nombre en euskera). No olvidemos, tampoco, su nuevo estadio de San Mamés, asentado sobre parte del antiguo feudo del Athletic. Este histórico equipo, uno de los tres que nunca ha descendido a Segunda División, es una auténtica religión para los bilbaínos.

### **Pintxos y gastronomía**

Bilbao es, sin lugar a dudas, uno de los centros neurálgicos en la sana tradición de “ir de pintxos”. Muchas son las zonas donde poder caer en las garras de esta cocina en miniatura desenfadada pero bien sabrosa. Pozas puede ser una de esas calles que cualquier amante de los “pintxos” debe visitar, pero cualquier barrio de Bilbao tiene excelentes bares y restaurantes donde admirar una barra nutrida de estos pequeños placeres.



*Bilbao cuenta con una zona totalmente reconstruida*

## Recorrido gastronómico en Bilbao



### Bascook

C/ Barroeta Aldamar, 8. 944 00 99 77

Aitor Elizegi capitanea este barco gastronómico donde la cocina es protagonista. Conocido por su amplia trayectoria dentro de la nueva cocina vasca, Elizegi ha creado un restaurante cosmopolita pero con impronta de la tierra. Creativo pero de producto, verde y local, como él mismo define. Su mismo nombre nos da idea de lo que nos vamos a encontrar, esa cocina de la tierra con la visión urbana de una gastronomía coqueta y satisfactoria. Un lugar idóneo para adentrarse en la vanguardia sin aspavientos, para comprender que comer es un auténtico placer. Amplia variedad que deleita el paladar gracias a una cocina en continua evolución pero que no olvida sus fuentes.



### Kate Zaharra

C/ Zabalbide, 221. 944 46 13 47

La autenticidad como eje de argumentación. En un caserío del monte Artxanda, con sus impresionantes vistas de Bilbao, Kate Zaharra nos maneja por sus estancias para darnos a conocer el vademécum de la gastronomía vasca, basada en el producto, respetado y cocinado con esmero. Verduras, carnes y pescados, de primera categoría. Muy recomendable las albóndigas de solomillo o el besugo, si se prefiere pescado. La bodega, como no podía ser de otro modo, tiene un gran número de registros. En resumen, cocina de la que uno sale bien dispuesto con la sensación de haberse pagado un homenaje de primera categoría. Ni qué decir tiene que su terraza y las diferentes estancias del caserío ayudan a evadirse del mundanal ruido.



### Restaurante los Peces

C/ Henao, 40. 664 347 035

Con ese nombre, a nadie se le escapa que la especialidad de la casa viene del mar. En tan sólo unas semanas desde su apertura, Los Peces se ha destacado como uno de las mejores opciones para deleitarse con las delicias del mar cantábrico. Los jóvenes Iñaki Aguirre y Aitor Galarza están al frente de este nuevo establecimiento que puede presumir de una parrilla vista para su amplia variedad de pescados. Su céntrica ubicación (antiguo local de una cervecería) le convierte en uno de los nuevos atractivos de la hostelería bilbaína. Que se trate de un restaurante de reciente inauguración también incide en una distribución moderna y muy acogedora.



### Club Náutico del Hotel López de Haro

C/ Obispo Orueta, 2. 944 23 55 00

En el marco incomparable del hotel cinco estrellas López de Haro se ubica el restaurante Club Náutico. Presenta una carta de cocina contemporánea vasca versionada al siglo XXI, con la carne y el pescado como pilares fundamentales de su propuesta. El local presume de una decoración única, con diferentes ambientes que invitan a largas sobremesas. El servicio, que tanto se echa de menos en ocasiones, es excelente, al igual que una vajilla lujosa que transmite señorío y elegancia. En cuanto a vinos, Club Náutico también se ha esforzado en hacer una gran selección que cierra el círculo de una cocina sobresaliente con una ambientación de postal.



### Restaurante Mendiondo

C/ S. Martín de Carral, Bº Revilla, 1. Sopuerta 946 50 44 52

Si uno busca esa comida tradicional que tanto renombre le ha dado a la cocina vasca, Mendiondo es su destino. El restaurante, con amplios comedores, escoge los productos más selectos de su entorno para cocinarlos con atino y sin estridencias. Tampoco le falta alguna propuesta más creativa. Otro punto destacable es su ambiente acogedor, casi familiar, que hará al comensal relajarse ante un buen plato y una amena conversación. Conversación que quizá se anime si uno no se resiste a su amplia bodega con diferentes denominaciones de origen. Está ubicado en un entorno natural único, en Sopuerta, motivo más que suficiente para una pequeña excursión gastronómica.



### La Fábrica de Juan

C/ La Arena de Ondarra, s/n. 944 36 53 61

En la Playa de La Arena encontramos este vistoso restaurante. Koldo Arrillaga está al frente de un restaurante de parrilla vista, con producto de la zona y con un toque de autor. Pura calidad bien cocinada, así podríamos definir el estilo de este restaurante oportunamente vestido y con un servicio impecable. Los precios son comedidos, por lo que la relación calidad precio es destacable. Tanto los entrantes como los platos principales, en especial la txuleta, son una delicia. Sin duda, los postres culminan un menú potente, de producto, con toques de originalidad. Totalmente recomendable si alguien quiere acercarse a disfrutar del sonido de la olas e irse plácidamente comido.

## Recorrido gastronómico en Bilbao



### Yandiola

Plaza Arrikibar, 4. 944 13 36 36.

En un enclave tan emblemático como la Alhóndiga de Bilbao se encuentra Yandiola, a medio camino entre la tradición y la vanguardia, respetando, siempre, la autenticidad de los sabores, sin huir, por ello, de presentaciones atractivas. Creatividad que armoniza con productos escogidos para redondear una oferta culinaria de gran tallaje. Ni que decir tiene que el espacio es único, agradable, ecléctico y ocioso. Tiene varios menús atractivos como el de kilómetro cero, donde únicamente utiliza materia prima de su entorno más cercano. Yandiola ha sido reconocido por su trabajo culinario con varios premios, aunque el auténtico reconocimiento es de quien hasta allí se desplaza para disfrutar de esta gran experiencia gastronómica.

### OTROS LUGARES DE INTERÉS

**Asador Indusi. C/ Maestro García Rivero, 7.**

944 41 71 76.

**Guz. C/ Rodríguez Arias, 48.**

946 07 38 66.

**D.O. C/ Rodríguez Arias, 52.**

946 07 78 13.

**Museo del Vino. C/ Ledesma, 10.**

944 79 59 38.

**Aizian. C/ Lehendakari Leizaola, 29.**

944 28 00 39.

**Gure Kabi. C/ Particular de Estraunza, 6.**

946 00 48 43.

**Sukam. Plaza Zubiko, s/n. Las Arenas.**

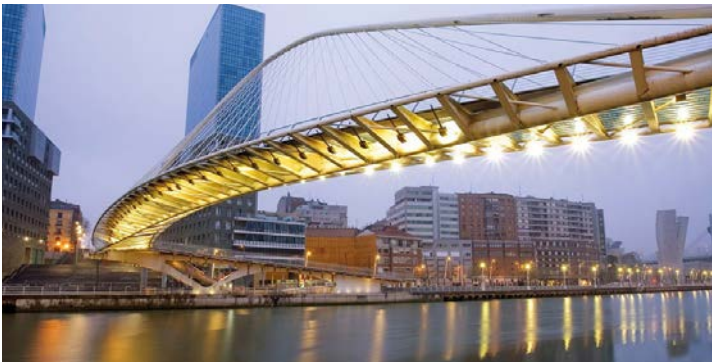
946 85 09 92.

**Mendata Berria. Alameda San Mamés, 45.**

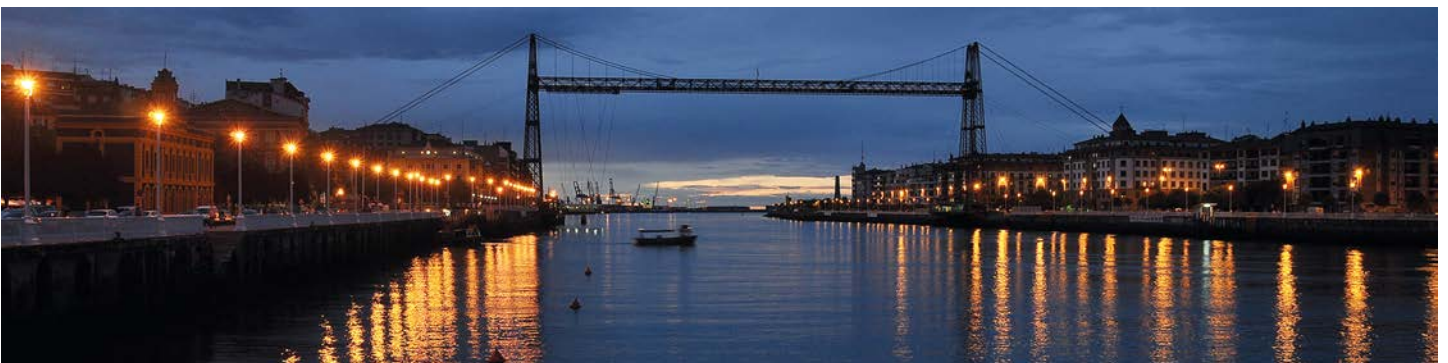
944 02 93 76.

**Marisquería Serantes. Licenciado Poza, 16.**

944 21 21 29.



Los puentes son otro de los rasgos más característicos de Bilbao



El puente colgante de Portugalete, ejemplo de la próspera Bilbao industrial del siglo XIX



# arte gastronomía

## Novedades...

### **Patio Chico Bar & Picoteo**

*C/ López Dóriga, 3. Cañadío. Santander.*



De la mano de conocidos hosteleros de Santander (al frente de La Segunda y Casa Revert) nace, en breve, Patio Chico, un nuevo concepto de establecimiento donde se busca un cuidado picoteo para cenas y almuerzos. Quizá este sea uno de sus mejores valores, el poder ofrecer una amplia y jugosa carta de picoteo, pero de alto valor gastronómico y evitando, además, que la factura ascienda a un montante

propio de una carta. Por unos 20/30 euros, Patio Chico ofrecerá una amplia variedad de platos y raciones con productos propios de la zona y otras elaboraciones más complejas. Además, Patio Chico, por su excelente ubicación, también puede convertirse en bar para la primera copa, merced a una terraza privada que hará de las noches con buen tiempo un lugar perfecto donde pasar la velada.

### **Restaurante Almansa**

*C/ Zaragoza, 48-50. Sevilla. 954 105 174.*

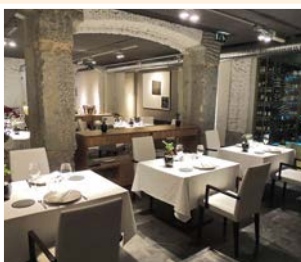


Es una de las mejores parrillas de Sevilla, pero el Restaurante Almansa es algo más que un asador. En poco tiempo se ha convertido en uno de los restaurantes con más proyección dentro de la ciudad andaluza, amén de un extraordinario género en carnes y pescados. De hecho, es inevitable salir de allí sin probar su chuletón de vaca rubia gallega. Mención especial merecen sus entrantes, muy sabrosos, como también sus

verduras de primer plato. Tampoco hay que olvidar otros aperitivos más elaborados que son la antesala a la ya comentada parrilla. Su céntrica ubicación y una decoración con mucho gusto logran que Taberna Almansa no pase desapercibido en la capital hispalense. También cabe destacar su profesional servicio y excelente cuidado del vino, algo fundamental en un establecimiento de esta altura.

### **Alabáster**

*C/ Montalbán, 9. Madrid. 915 121 131*



Pese a su juventud, Alabáster se ha abierto un hueco más que importante en la exigente vorágine hostelera de la capital española. Y lo ha hecho, sobre todo, con mucha inteligencia y sentido común. Alabáster es un local totalmente renovado y muy acogedor. Uno de esos lugares en los que uno encuentra servicio, cocina y comodidad, y a donde no le importará volver porque es consciente de que la experiencia es más que grata. Su cocina de aires norteros nos

ofrece un amplio recorrido por platos muy bien resueltos y es que, a veces, lo más sencillo es lo más complicado. Pero ahí es donde Alabáster saca pecho, como lo hace con su repostería, digna de mención. El sobresaliente lo alcanza con una buena selección de vinos que acompañan una oferta relación calidad precio imbatible. Sin duda, una de las mejorcitas opciones que últimamente nos ha deparado Madrid. No se pierdan la decoración.

# arte y estilo



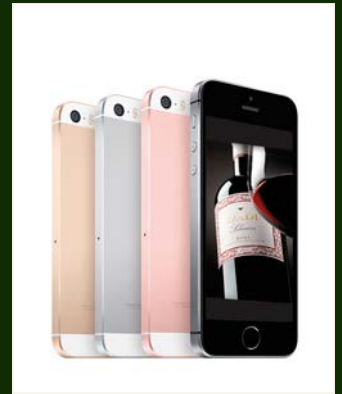
Tag Heuer Aquaracer



El jardín de las Delicias



Adidas Ultra Boost Premium



Iphone SE

## Tag Heuer Aquaracer, inspiración submarina

Reconocible de un primer vistazo, la colección Aquaracer de Tag Heuer sigue siendo referente en relojes deportivos. Creada en el año 2003 e inspirada no sólo en el submarinismo sino en todo el mundo del mar, es uno de esos relojes invencibles al tiempo. Su durabilidad y componentes están pensados para sobrevivir a las más extremas condiciones. Y su diseño no ha dejado de evolucionar en todo este tiempo. De hecho, la marca, creada en 1892 por Edouard Heuer, presenta ahora su modelo 2016. Un diseño robusto y hermético hasta los 300 metros, con un bisel dodecagonal con sus doce facetas. En esta edición, el Aquaracer adquiere cuerpo y potencia con una caja más grande, de 43 mm., en comparación con los 41 mm. de modelos anteriores. El bisel de cerámica ha sido remodelado para conferirle un aspecto con más clase, y los números grabados están lacados en plata. Todo ello redundando en uno de los productos imbatibles relación calidad precio en el mundo de la alta relojería.

## Adidas Ultra Boost Premium

Es un hecho que la moda deportiva se ha instalado en nuestro estilo de vida. Conscientes de ello, marcas como Adidas se han lanzado a capitalizar la moda dentro del propio deporte al que se han lanzado muchos jóvenes y no tan jóvenes adictos a la moda. En este caso, anuncian el lanzamiento de las zapatillas Ultra Boost de Adidas en una versión Premium, con detalles del color de metales preciosos como el oro y la plata. Pero no sólo presumirán estas Adidas Ultra Boost de estética, sino que han incorporado la tecnología Torsion System de densidad dual, que proporciona mayor estabilidad y flexibilidad a la zona del mediopié. El tejido para su confección parte de su innovación Primeknit, por el que estos materiales se adaptan con naturalidad al movimiento y a la forma del pie, para conseguir mayor flexibilidad, sujeción y ajuste, evitando las rozaduras.

## El Prado conmemora el V aniversario de El Bosco

Con motivo del V centenario de la muerte de El Bosco, el museo de El Prado celebra una muestra monográfica que contará con los principales trípticos del genial pintor holandés. Las puertas de una de las mayores exposiciones de El Bosco se abrirán en mayo con un amplio recorrido por su trayectoria pictórica, incluyendo sus impresionantes trípticos, como las Tentaciones de San Antonio, préstamo del museo de Arte Antiga de Lisboa. Otros muchos cuadros también han llegado de Albertina, Boston, el Louvre parisino o el Museale del Veneto de Venecia. Gracias a ellos y a la amplia colección de El Prado, esta exposición muestra a El Bosco "más grande", el más "virtuoso". El Bosco es uno de los autores más enigmáticos y admirados por los amantes del arte que todavía reflexionan sobre las múltiples interpretaciones de sus obras, sobre las que ahondaron el psicoanálisis y el surrealismo de Dalí en el Siglo XX. Indispensable será la contemplación de sus obras más afamadas como El Jardín de las Delicias o La adoración de los Reyes Magos.

## Iphone se democratiza

O al menos eso es lo que busca la manzana de Cupertino con su apuesta por el nuevo Iphone SE. Se trata de su teléfono más barato hasta la fecha, que busca abordar un segmento de consumo que a veces se le escapa. Es en ese nicho donde puede encontrar un revulsivo a la falta de nuevos y rompedores productos. Quizá intente democratizar el uso de su best-seller que, últimamente, se había disparado para un amplio segmento de los tecnoadictos. Esto no supone una merma en sus cualidades, sino que Apple se ha estrujado el cerebro y el bolsillo para crear un producto solvente, con la misma tecnología que el 6S, pero sin estridencias ni mejoras. Además, se abona a la pantalla de cuatro pulgadas, medida muy aceptada entre los usuarios de smartphones y que tanto éxito les proporcionó con el modelo Iphone 5. El precio en España será de 489 que, aunque muy por encima de sus competidores, dará la posibilidad a muchos consumidores de hacerse con una de las joyas tecnológicas con más valor de marca en el mercado.



# arte gourmet

lomejordelagastronomia.com

## ***Caviar de Huevas de Trucha Cal&Ter***

(Calter Productos de Alimentación, S.L.)

El caviar de este salmónido es una semi-conserva elaborada a partir de huevas frescas de trucha arco iris ligeramente curadas en salmuera. Esta empresa comercializa 10.000 kilos al año, alcanzando las 600 toneladas de carne de trucha. Vivo color salmón, muy sueltas unas de otras. Impresionante textura, si se colocan en la punta de la lengua y se aprietan contra el cielo del paladar, explotan, como si de un globo se tratara, produciendo una sensación muy placentera, a la vez que irradia sustanciosidad marina y salina, dominando la primera netamente, apreciando una matizada acidez. Muy finas y, a la vez, expresivas. De gran éxito en la alta cocina.

## ***Hígado de Rape Carpier***

(Carpier Ahumados)

Es una verdadera terrina de foie gras marino; porque sobre todo a eso se asimila el hígado del rape y porque con ese concepto y esa técnica se ha tratado. El resultado tiene evidentes puntos en común: tonalidad, crema rosácea; forma, tipo “torchon”; textura mantecosa y gusto nítido a pescado profundo. Posee una ligera astringencia, que recuerda a la esencia que se obtiene al hacer cociendo los caparazones de mariscos. Cortar en rodajas, como un foie gras, utilizando un cuchillo afilado, que pasaremos por un chorro de agua caliente, secándolo justo antes de cada corte.

## ***Fondant Líquido de Chocolate Casa Eceiza***

(Casa Eceiza S.L.)

Postre inspirado en la más célebre golosina creada en las últimas décadas: el archifamoso y omnipresente “Coulant” de Michel Bras, que han ofrecido y ofrecen cientos de restaurantes y que ha inspirado múltiples variantes. El propio cocinero de Laguiole lo ha industrializado; igual que ha hecho esta gran pastelería tolosarra, que ha desarrollado una gama industrial de recetas consagradas verdaderamente encomiables. Es el caso de este fondant, que brinda una corteza exterior crocante y muy gustosa, en la que se deja notar sabores intemporales: cacao, mantequilla, yema de huevo y almendra, tras cuya ruptura corre el chocolate líquido, que se expresa con nitidez. Tiene un encantador contraste táctil y depara un sabor fácil y gratificante. Necesita un poco más de calor que el que señalan las indicaciones de la caja: 15 minutos a 200 grados en el horno.





# PRUNO

---

**BEST  
VALUE WINE  
OF 2015** | **MEJOR  
CALIDAD/PRECIO  
DEL MUNDO  
EN 2015**

---

*– Robert Parker –*

---

**PRUNO**

Embotellado en la propiedad  
Finca de 64 hectáreas de viñedo



*Finca*  
**VILLACRECES**  
RIBERA DEL DUERO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

*Finca*  
**VILLACRECES**

**RIBERA DEL DUERO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN**

[www.villacreces.com](http://www.villacreces.com)