

artevino Magazine

Revista de actualidad de "Grupo Artevino"
Nº 14 - JULIO 2017

arte
people

► pág.11-13

arte
news

► pág. 4

**IZADI,
MEJOR
BODEGA
DEL AÑO**



arte
viajes

► pág.14

*Recorrido
por Málaga*



arte
y estilo

► pág.18

*Scalpers,
nueva colección*



**NACHO
MANZANO,
autenticidad
y vanguardia**



¿CUÁL ES TU FLOR?

www.bodegasvetus.com



Edita: Grupo Artevino

Redacción: Dpto. de Marketing Grupo Artevino

Diseño: Calcco

Imprime: Gráficas Ochoa (La Rioja)

Fotografía: Víctor Hugo Antón

Sergio Aja

Eduardo M. Conde

Lluís Laso

Grupo Artevino.

Herrería Travesía II, 5.

01307 Villabuena de Álava (Álava)

Tel.: +34 945 609 086 · Fax: +34 945 609 261

club@grupoartevino.com

www.grupoartevino.com

www.tiendaartevino.com

TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS.

Esta publicación no puede ser reproducida, ni en toda ni en parte, ni registrada en, o transmitida por, un sistema de recuperación de información, en ninguna forma ni por ningún medio sin la previa autorización por escrito de la empresa editora.

Si desea recibir esta revista o cancelar su suscripción, póngase en contacto con club@grupoartevino.com o en el teléfono **+34 945 609 086**.

Índice

- Pág.04.** artene**ws**
Izadi, mejor bodega del año
- Pág.06.** artene**ws**
Noticias breves
- Pág.07.** artene**ws**
Finca Villacreces,
top 10 enoturismo
- Pág.08.** arte**vinos**
- Pág.10.** artene**ws**
Día Pruno
- Pág.11.** arte**people**
Nacho Manzano
- Pág.14.** arte**víajes**
Málaga
- Pág.17.** arte**gastronomía**
Novedades
- Pág.18.** arte**estilo**
- Pág.19.** arte**gourmet**

Izadi también es enoturismo

Septiembre se acerca y, a su vez, se ultiman los detalles para que Bodegas Izadi abra sus puertas de nuevo, tras un tiempo de reformas. Durante estos meses, la bodega, ubicada en Villabuena de Álava, se ha ido acondicionando para mejorar, no sólo técnicamente, con la introducción de técnicas de elaboración más avanzadas y respetuosas con la materia prima, sino también para ofrecer una experiencia enriquecedora a quien la visite.

Aunque para que el proyecto de adecuación finalice por completo todavía quedan algunas fases, desde este mes de septiembre, el enoturista podrá volver a visitar la bodega y conocer todas estas novedades: desde la nueva sala de tinas para la elaboración de El Regalo, hasta las acogedoras salas de catas que se han creado en la propia nave de envejecimiento, rodeadas de barricas.

Además, Izadi propone una visita que aborda los pilares sobre los que se asienta su marca: elaboración enfocada a la calidad, cultura del detalle y gastronomía. De hecho, en sus redes sociales se informará de los nuevos horarios, tipos de experiencias, etc., para aquellos entusiastas del vino que quieran conocer de primera mano el alma de la bodega.

Para más información: club@grupoartevino.com

Club Artevino



Vuelta al País Vasco a su paso por Izadi



IZADI, MEJOR BODEGA DEL AÑO



Foto de familia de los premiados

Verema, la mayor comunidad del vino en castellano, nombró a Bodegas Izadi como **“Mejor Bodega del Año”, dentro de sus Premios Verema 2016**. La bodega, ubicada en Villabuena de Álava, en pleno corazón de Rioja Alavesa, se alza así con este premio que reconoce sus éxitos y buen hacer durante el año pasado.

A principios de este 2017, Bodegas Izadi fue elegida entre todas las bodegas españolas **como una de las doce nominadas a “Mejor Bodega del Año” en 2016**. A partir de esta fecha, Verema abrió el periodo de votaciones en el que los internautas pudieron elegir la bodega merecedora de esta distinción. Una vez terminada la votación, la mayoría de los votos (más de 7.000 personas contestaron a la encuesta de Verema) fueron a parar a Bodegas Izadi.

En palabras de Lalo Antón, director general de Izadi, “este reconocimiento **premia el proyecto de cambio en el que se encuentra inmersa la bodega** en los últimos tiempos, no sólo en **la calidad de sus vinos, su imagen e instalaciones, sino también en la profesionalización global de la empresa**”.

Izadi Larrosa es un ejemplo de todo este desarrollo. Ha sido uno de sus últimos vinos en llegar al mercado y ya se ha situado a la cabeza de los vinos rosados de nueva tendencia, duplicando la producción en tan solo dos años.



La entrega de premios fue en Valencia



Lalo Antón recoge el premio

También la vuelta de un referente de la bodega, Izadi Selección, uno de sus vinos más emblemáticos que también **“refuerza las actuaciones de Izadi para mantener la promesa de buscar vinos con personalidad, gran calidad y a precio asequible”**.

Fue el propio Lalo Antón quien recogió el premio en una gala celebrada dentro de la **Experiencia Verema de Valencia**, donde también se dieron cita el resto de premiados en las diferentes categorías de estos premios, pioneros en involucrar a los internautas y aficionados del mundo, tanto en España, como en otros países hispanohablantes.



Stand de Bodegas Izadi

Experiencia Verema 2017

Como cada año, Verema celebró su encuentro más esperado. Valencia, sede de Verema, desde sus inicios, allá por el año 1998, fue el escenario de una muestra en la que participaron más de 100 bodegas de toda España, presentando sus novedades. Una de ellas fue Izadi, bodega, sin duda, protagonista tras la mención de mejor empresa vinícola del año.

Noticias Breves



Concurso de Escapartes Bodegas Vetus en Toro

Por cuarto año consecutivo, Bodegas Vetus convocó el concurso de escapartes de Carnaval en Toro. El propósito de este certamen, como en años anteriores, fue vincular la tradición de los carnavales, que cuentan con gran fama en esta localidad, con el vino de la D.O. Toro. Participaron trece establecimientos en un concurso que tuvo como ganador a:

Herbolario Lotus, con un cheque de 1.000 euros. El accésit fue para Montajes Eléctricos Casares y el accésit de Facebook fue para Inmobiliaria Sol, que resultó ser la más votada en la red social. Ambos accésit ascendían a 200 euros cada uno.



Prowein, la gran cita del vino en Europa

Las bodegas que componen Artevino acudieron de forma agrupada a la mayor feria internacional de vinos de entre las que se celebra en Europa. Durante esos tres días, la ciudad alemana de Düsseldorf se convirtió en el epicentro de la enología mundial, ya que hasta allí acudieron bodegas de los cinco continentes.

En el stand de Artevino estuvieron representadas Finca Villacreces, Bodegas Izadi, Bodegas Vetus y Orben, y por allí pasaron los principales importadores europeos del grupo para poder catar las últimas añadas y vinos presentados.



Orben, mejor vino singular Concurso Hotel Viura

Coincidiendo con las fiestas patronales de Villabuena de Álava, el Hotel Viura volvió a convocar su ya tradicional concurso, donde participaron más de 50 marcas diferentes. Entre las diferentes categorías, Orben 2014 se llevó el primer premio a vino singular, es decir, aquellos que, fuera de cualquier categoría, atesoran particularidades distintivas. En este mismo

concurso, Izadi Larrosa 2016 se alzó con el tercer premio en el apartado de vinos rosados. En el mismo escenario, el Hotel Viura, también tuvo lugar, en el mes de abril, una cena maridaje donde Ruth Rodríguez, enóloga de Bodegas Izadi, presentó las últimas añadas de la bodega.



Izadi 3 estrellas

El pasado mes de abril tuvo lugar el sorteo ante notario del concurso Izadi 3 Estrellas en las instalaciones de la bodega. Las personas premiadas fueron D^a Elena Martínez Palomares en Barcelona, D^a Patricia Roda Roumec en Madrid y D^a Regina Nagaityte en la Comunidad Valenciana. Las ganadoras podrán

disfrutar de una cena para dos en uno de los restaurantes tres estrellas Michelin de las comunidades autónomas donde se realizó la promoción. Para participar únicamente tuvieron que hacerse con un pack especial de Izadi Selección 2012.

Finca Villacreces, entre las 10 bodegas más visitadas de Ribera del Duero

La Ruta del Vino de la Ribera del Duero marcó un nuevo récord de visitantes durante el año 2016. 253.640 personas conocieron las 56 bodegas de la ruta. Finca Villacreces, por primera vez, entró a formar parte de este Top Ten del enoturismo.

Finca Villacreces siempre ha apostado por mostrar al enoturista una forma diferente de conocer el mundo del vino. Con su apoyo a un turismo sostenible, ha sido de las primeras bodegas en introducir visitas y rutas por el viñedo con bicicletas eléctricas para facilitar a todos los turistas un paseo por el viñedo.

Finca Villacreces se encuentra rodeada de un entorno único. Un pinar centenario hace de esta bodega un lugar diferente que cuida y mantiene para ofrecer a los turistas un espacio en el que la viña y el río Duero forman un tándem perfecto.

Finca Villacreces son 110 hectáreas, 64 de ellas dedicadas al viñedo y está asentada sobre un meandro del río Duero, en pleno corazón de la Milla de Oro de la Ribera del Duero.

Todo este entramado de naturaleza y viña, situó a Finca Villacreces entre las 10 bodegas más visitadas de la Ribera del Duero. Su oferta enoturística es algo más que una visita a bodega. Ofrece una experiencia muy personalizada para cada viajero. Cada visita –12 personas máximo– transmite un trato único por lo que, al atractivo de las rutas en bici, se une la posibilidad de sentirse únicos en un entorno de pinos, viñas y río.

Cuenta, además, con otro tipo de experiencias, como un picnic en medio del viñedo o cursos de cata.



Finca Villacreces apuesta decididamente por el enoturismo



Acto de entrega de los galardones



Izadi Larrosa 2016

El que fue considerado el mejor rosado español según la Guía Mi Vino, hace ya gala de su cuarta vendimia. La detallada selección de viñedos de garnacha plantada en altura, alrededor de 790 m., unida a una delicada elaboración basada en los primeros mostos de lágrima, consiguen gran elegancia, en uno de los primeros rosados Rioja estilo provenzal. Muestra una interesante combinación de aromas de fruta blanca y roja que desemboca en una jugosa, ligera y sutil boca con muy buena acidez, haciendo de él un imprescindible para los meses más cálidos. Como novedad en esta añada para los más entusiastas y los restaurantes más emblemáticos de ciudades como Ibiza, Marbella, Madrid o Barcelona se ha presentado una edición limitada Jéroboam 3 litros.



Flor de Vetus 2015

La nueva añada de Flor de Vetus, calificada como muy buena prácticamente rozando la excelencia, brota de la finca que rodea Bodegas Vetus en el corazón de esta denominación, a partir de la principal variedad autóctona, la Tinta de Toro, la materia prima clave para los vinos de esta bodega. La ardua recogida manual en caja y selección, seguida por un envejecimiento equilibrado en roble francés y americano durante nueve meses, consiguen extraer de la potencia de la denominación una vertiente más fresca y vivaz creando sin duda nuestro vino más goloso en esta región vinícola. Un intenso color cereza que deja muestra de ello en la copa da paso a un marcado carácter afrutado en el que la frescura consigue el protagonismo, relegando inicialmente los aromas terciarios a un segundo plano. En boca, permite disfrutar de las notas mostradas en nariz acompañadas de un paso limpio y un final agradable.



Izadi Blanco fermentado en barrica 2016

Recientemente se ha lanzado al mercado la última añada de este blanco tan particular, el cual comenzó a fraguarse ya hace más de dos décadas. Desde sus orígenes se basa en las variedades blancas plantadas en las cabeceras de los viñedos principalmente destinados a vid tinta lo cual lo convierte en el vino de producción más limitada de Izadi. Se lleva a cabo una vendimia manual recogida en caja para posteriormente seleccionar los mejores racimos de variedad viura y malvasía. Le sigue una fermentación alcohólica lenta en barrica nueva de roble francés en la que a través de la técnica francesa del battonage, se consigue un magnífico volumen en boca, que le otorga el derecho a presidir un merecedor lugar sobre la mesa para interesantes maridajes.



Puntuaciones Guía de Vinos La Semana Vitivinícola



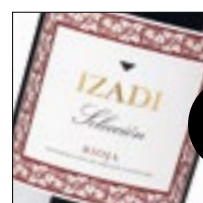
96

Finca Villacreces



95

Izadi El Regalo



95

Izadi Selección



93

Flor de Vetus Verdejo



arte vinos

Izadi El Regalo, 94 puntos Decanter

La prestigiosa revista inglesa Decanter puntuó a Izadi El Regalo 2014 con 94/100 puntos en su reportaje especial dedicado a los vinos de Rioja. En dicho reportaje, la publicación británica, una de las más influyentes del sector vinícola también reconoció al vino de Bodegas Izadi con la mención de “Highly Recommended” destinada a aquellos vinos muy recomendables tanto por su calidad como por su precio.



Larrosa, entre los 10 mejores rosados según El País

El rosado de Izadi vuelve a colarse en una de las clasificaciones de los mejores rosados de España. De hecho, ya se le considera por muchos críticos como uno de los pioneros en el estilo “new age” tan cercano al modelo provenzal. En este caso, Carlos Delgado lo sitúa en el séptimo puesto, aunque destaca por ser el vino con el precio más económico de los que aparecen listados; algunos superan, incluso, los veinte euros, mientras que Larrosa cuesta poco más de 6.

Malpuesto, uno de los grandes singulares de Rioja en Sobremesa

Grata sorpresa para Bodegas Orben con el especial sobre los grandes vinos de Rioja publicado por la revista Sobremesa. En este reportaje, la revista española hace un recorrido por los principales iconos de Rioja, donde, por cierto, destaca Malpuesto, con 96 puntos. De nuevo, llama la atención que el resto de los vinos incluidos en este especial llegan a doblar el precio de Malpuesto.





Día Pruno, la fiesta de la “Prunomanía”



Finca Villacreces quiere compartir con todos los socios del Club Artevino una jornada festiva en la joya escondida de la Ribera del Duero. El 9 de Septiembre de 2017 se celebrará el “Día Pruno” con todos aquellos que quieran acercarse a disfrutar de una completa jornada de enoturismo.

La bodega ubicada en Ribera del Duero, ha programado para este día diversas experiencias para disfrutar de la bodega y del viñedo desde un punto de vista lúdico. Por ejemplo, a las 10:30 de la mañana arrancará la jornada con un programa que incluye visitas guiadas a bodega donde, de forma amena y didáctica, se conocerá el proceso de la elaboración del vino. También se podrá optar por los paseos guiados por sus viñedos, a pie o en bicicleta eléctrica, con alguna que otra sorpresa que permitirá al visitante adentrarse en la historia de Finca Villacreces de una forma especial. Contará con un servicio de gastronomía gracias a la instalación de divertidos “food trucks” y un “wine bar” donde catar todos los vinos de la bodega ribereña.

Si hablamos de “Día Pruno” es inevitable pensar en el vino referente del mercado en relación calidad/precio, que será el gran protagonista de la jornada, realizando una cata popular de la primera añada de Pruno que encumbró Robert Parker con 94 puntos. Unas botellas de la edición especial de 3 litros de la cosecha 2010 esperan a ser descorchadas para una cata histórica, dirigida por el enólogo de Villacreces.

En un evento de estas características no puede faltar la música que correrá a cargo de un DJ que amenizará la jornada de mañana y de una actuación musical en directo por la tarde que cerrará la jornada a las 18:00 de la tarde.

Las entradas para el evento se pondrán a la venta a través de www.tiendaartevino.com. Para más información pónganse en contacto con Finca Villacreces a través del teléfono 983 680 437 o el correo electrónico visitas@villacreces.com.



Nacho Manzano: *“Siempre he ido cocinando fuera de pista”*



Destila humildad y generosidad. Se palpa en su trato con el resto de cocineros de Casa Marcial. Con un gran bagaje culinario a sus espaldas, Nacho Manzano sigue atesorando la chispa que le ha llevado a poseer dos estrellas Michelin y poder embarcarse en otros proyectos gastronómicos de envergadura. La pasión por la cocina la lleva en la sangre, esa sangre que le une a sus hermanas y cuyo vínculo hace de Casa Marcial una experiencia cercana pero sorprendente. Tremendamente comprometido con la cocina asturiana, Manzano ha sabido reivindicar las raíces de la gastronomía astur para mirarla desde diferentes perspectivas y presentarla de una forma coherente pero también vanguardista. Ese atrevimiento comprometido le ha llevado a hacerse un hueco muy importante en la continuación de la revolución gastronómica española.

El año que viene, Casa Marcial cumple 25 años. A sus espaldas porta dos espléndidas estrellas Michelin, pero me imagino que hacerse un hueco en la gastronomía no ha sido fácil.

Hace 25 años que yo me vine de Gijón y decidimos abrir esto como restaurante, pero como casa de comidas lleva desde hace más de 150 años, lo que pasa es que se ha ido adaptando a los tiempos hasta lo que se ha convertido hoy. Pero, lógicamente, eso no ha sido fácil. De hecho, nuestro proyecto implica una dificultad añadida que hemos ido solventando con perseverancia. Hace 25 años nadie se planteaba venir hasta esta zona de Asturias para comer y, para la gente de aquí, nuestro concepto se veía muy fuera de lugar. Poco a poco el cliente se ha ido también adaptando a lo que nosotros somos.

¿Cuál es el modelo gastronómico que defiende Nacho Manzano?

Cuando llegué aquí, el reto que me propuse fue no copiar nada de lo que había aprendido en otras casas. Eso me llevó a hacer una cocina asturiana muy auténtica pero con mucha personalidad y que fue evolucionando hacia las inquietudes que a mí me surgían y con la inspiración de lo que me rodea. Eso marca un estilo propio con chispa por darle una vuelta a todo y un afán continuo de sorprender.

¿Qué hay de reinención y que hay de espontaneidad?

Por ponerle número, diría que mitad y mitad. Hacemos una cocina muy en directo. Como yo digo, siempre hemos ido cocinando por fuera de pista, sin seguir un camino marcado. En la cocina de Casa Marcial hay mucha inmediatez, siempre abiertos a tirarnos por el lado desconocido de la creación. Nos hemos manejado muy bien en ese territorio de la creación, sin miedo a equivocarse y lanzándonos a lo desconocido, lo cual también nos ha dado libertad para crear. Eso sí, no podemos dejar de pensar que en España hemos contado con gente que nos ha dado esa facilidad, hemos tenido pioneros que han dado garantía a nuestra cocina para poder ponerla patas arriba.

¿Todavía queda mucho camino por descubrir?

Si hacemos un análisis de cómo está el mundo, creo que cada día vuelves a estar en el punto de salida. Así que queda mucho, queda todo por descubrir. Tus mismos platos tienen una y siete vueltas de tuercas, se te abren muchos caminos al repensarlos. Y eso es lo que también me da felicidad en la cocina, en el momento que esa sensación de aprendizaje



arte people

y descubrir se acabe creo que no estaría en una cocina, me gusta que las cosas fluyan sin forzar. No me da miedo a equivocarme si es por descubrir cosas nuevas.

Si pudiera volver atrás, qué haría más y qué haría menos.

Donde radica todo es creer en lo que haces, hay que tener valentía y osadía para equivocarse, pero si lo haces con convicción estás más cerca de que sea exitoso. Si es auténtico, lo haces con responsabilidad y creyendo en ello, la equivocación no es tal, sino un paso adelante.

Llegado a este punto, ¿cuál es el plato que desearía crear y todavía no lo ha hecho?

Nosotros hemos puesto en valor platos de la cocina asturiana que antes no existían, que solo se comían en las casas. Cuando volví me di cuenta de que había platos en casa de la familia, de mi tía, que eran suculentos pero no estaban en ninguna carta. Yo no los reinventé, ni mucho menos, pero sí que los puse en valor, reconocí la importancia que tenían dentro de la cocina. ¿A quién no le hubiera gustado inventar la tortilla de patata? Claro que sí, pero a mí me llena mucho el haber reivindicado, el haber puesto en valor platos de toda la vida. También haber abierto nuevos caminos, o haberlos trabajado, como la piel de pescado, pues te llena, siempre y cuando contribuya a mejorar la cocina.

Ha hablado de la familia. ¿Qué importancia ha tenido ella en el éxito de Casa Marcial?

Volviendo a la primera pregunta, yo decidí volver a Casa Marcial, donde estaba la familia. Era inviable abrir aquí un restaurante y que viniera gente a probar una cocina tan cambiante. Fue el apoyo de la familia uno de los principales valores del proyecto, yo cocino bien, pero hasta ahí, no soy ningún superdotado. Sin mis hermanas, sin su apoyo y su confianza esto no hubiera sido posible.

¿En qué momento decide abordar otros proyectos como Gloria, La Salgar o su incursión en Reino Unido?

La cocina es una afición que también tiene que ser rentable y solvente para poder crear y ser mucho más inquieto. Por eso, el cocinero empieza a ver más el tema empresarial y otras líneas de negocio que también le den colchón para poder hacer lo que él quiere. En España siempre hemos sido muy pudorosos para ampliar los negocios, siempre hemos estado muy comprometidos con la cocina y ni queríamos salir de ella. Todo lo contrario a otros chef internacionales, muy habituados a tener varios restaurantes y con diferentes estilos. En mi caso sí he tenido inquietud por explorar nuevos negocios, siempre con compromiso y responsabilidad por hacer las cosas bien. De ahí surgen La Salgar, los Gloria y también diferentes asesorías.



¿Qué planes tiene para el futuro?

Mi objetivo es humilde. Apuntalar todos los restaurantes, que mantengan ese compromiso con el comensal. Seguir alimentando esa chispa que me hace ser feliz dentro de la cocina, pues, como te he dicho, es lo principal para hacer las cosas bien, para seguir creando. Quiero que todo eso se mantenga, que las cosas respiren frescura para que el cliente lo perciba así. Con eso estaría realmente contento. Si surgen cosas, pues las exploraré, porque soy inquieto, pero eligiendo siempre aquello que realmente aporte a la cocina y me aporte a mí. También está en mis planteamientos el crear un gran huerto al lado del restaurante para ser nosotros mismos quienes cultivemos nuestros productos. No hay forma más auténtica de sentir la cocina que desde la propia tierra.

Todo es creer en lo que haces, hay que tener valentía y osadía para equivocarse, pero si lo haces con convicción estás más cerca de que sea exitoso





Málaga, lucero de civilizaciones

¿Quién no menciona a Málaga siempre que piensa en unos días de asueto y diversión bajo el sol? La capital malagueña, la sexta ciudad más grande de España, es una de las más visitadas por el turismo internacional y también doméstico. Todo ello gracias a su privilegiada localización en el corazón de la Costa del Sol. Su estratégica ubicación ha marcado también su historia.

Málaga fue fundada por los fenicios, quienes la utilizaron como eje de intercambio de mercancías con la península Ibérica y vieron sus grandes yacimientos minerales (principalmente cobre y plata). Tras un periodo de dominio cartaginés, fue un importante asentamiento romano, del cual quedan vestigios

tan impresionantes como su Teatro Romano, de indispensable visita para quien pase unos días en Málaga.

Tras la invasión musulmana, llegó a ser capital de varios y efímeros reinos, de cuya época quedan vestigios como la Alcazaba y el Castillo de Gibralfaro, también puntos de interés en la visita histórica y cultural a Málaga. En 1487 fue reconquistada por los Reyes Católicos, y ya bajo el dominio castellano comenzó la construcción de su famosa catedral, asentada sobre una antigua mezquita y cuyas obras no concluyeron, por lo que únicamente posee una torre (de ahí que se le llame cariñosamente “La Manquita”).



Málaga atesora un amplio conjunto histórico y monumental

artevino

Magazine



Centro de arte Pompidou



Vista de la Malagueta



Alcazaba de Málaga

Larios

A los ya mencionados conjuntos históricos (Alcazaba, Teatro Romano, Castillo de Gibralfaro...) se le unen otros atractivos de épocas mucho más cercanas. Málaga no deja de ser una capital con un amplio centro lleno de comercios y establecimientos enfocados al ocio y la restauración. Quizá una de las vías más conocidas y transitadas de toda Andalucía sea la calle Larios, donde se sitúan las grandes marcas.

También merece una visita el mercado de Atarazanas, donde se situaban los astilleros nazaries, y que actualmente está ocupado por un edificio modernista inspirado en el "Les Halles" parisino, con estructura de metal y amplias vidrieras que componen un espectáculo visual gracias al taimado y anaranjado sol de los atardeceres malagueños.

Museos

Si de arte se trata, Málaga tiene entre sus hijos más ilustres a Pablo Ruiz Picasso, pintor y escultor, principal figura del cubismo. En la capital malagueña podemos encontrar dos pinacotecas donde se exponen algunas de sus obras más representativas. La lista de museos que se puede visitar en Málaga es copiosa: Museo Picasso, Fundación Casa Natal Picasso, Centro Pompidou Málaga, Museo de Málaga, Museo Jorge Rando, Museo Ruso, Museo Carmen Thyssen...

Además de cultura, la ciudad andaluza más turística ofrece diversión diurna y nocturna para todos los gustos. No en vano, en su bahía podemos visitar el Muelle 1 y el Muelle 2 con una amplia zona comercial. Dentro de sus festejos más concurridos, también encontramos las corridas en la plaza de toros de la Malagueta, y la animada Feria de Málaga en agosto. La amplia oferta turística, cultural y de ocio de Málaga está acompañada, como no podía ser de otro modo, de unas propuestas gastronómicas a la altura de una ciudad tan enriquecedora.



La conocida calle Larios

Recorrido gastronómico por Málaga

El Envero

Luis Barahona de Soto, 6-8

952 237 948

La Reserva 12 Restaurante

Bolsa, 12

952 608 218

La Reserva del Olivo

Plaza del Carbón, 2

952 217 051

Refectorium Malagueta Restaurante

Cervantes, 8

952 218 990

Refectorium Catedral

Postigo de los Abades, 4

952 602 389

Pórtico de Velázquez

Avda. Velázquez, 101

952 174 102

El Mentidero

Sánchez Pastor, 12

697 596 305

Taberna Cantarrana

Sánchez Pastor, 10

952 220 082

José Carlos García Restaurante

Puerto de Málaga,

Plaza de la Capilla, 1

952 003 588

El Tapeo de Cervantes

Carcer, 8

952 609 458

Kaleido Málaga Port

Palmeral de las Sorpresas, 2

952 213 714

La Deriva Restaurante

Alameda de Colón, 7

638 086 529

La Parrilla Delicatesen

Postigo de los Abades, 4

952 219 633

Los Patios de Beatas Vinoteca

Beatas, 43

952 210 350

Marisquería El Cateto

Pedro de Lobo, 3

952 251 719

EL REFERENTE
EN CALIDAD/PRECIO

PRUNO 2015
Finca
VILLACRECES
RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

PRUNO
Embotellado en la propiedad
Finca de 64 hectáreas de viñedo

Novedades y recomendaciones

Café del Mar Club

Port Fòrvm. Barcelona



Café del Mar llega a Barcelona. El establecimiento de la marca más conocida de *beach clubs* del mundo desembarca en el Port Fòrvm de Barcelona con más de 4.000 metros de superficie donde la oferta de ocio y gastronomía es la protagonista. Desde su restaurante, a la Sky Terrace, Café del Mar Club Barcelona se convierte en nuevo lugar de paso obligado para quien visita la ciudad condal. Minimalismo, elegancia, buena música

y espectáculo sonoro y visual, acompañan a su propuesta gastronómica, esta última ideada para disfrutar del Mediterráneo y el carácter multicultural de Barcelona. El concepto chill out es el que predomina en el nuevo Café del Mar, pero, además, guarda otra sorpresa, ya que dispondrá de un yate para poder adentrarse en el mar y ver desde allí la puesta del sol y skyline de Barcelona al atardecer.

La Picarona

C/ Ponzano, 49. Madrid



Que Ponzano es la calle de moda de Madrid no se le escapa a nadie. Y lo es por méritos propios. Ha ello han contribuido locales de siempre y nuevas aperturas como la de La Picarona, un concepto de barra 2.0 donde la diversión gastronómica está asegurada. De los creadores de La Contraseña, también en Ponzano, o El Trajín, La Picarona vuelve a sorprender por un estilo desenfadado pero de cuidado detalle.

Tiene una carta creativa que arriesga con una veintena de divertidas tapas de autor, algunas de ellas cocinadas en directo sobre su larga barra. Hablando de su decoración, se trata de un local moderno, obra de Álvaro Oliver Bultó, que mezcla metal y madera dándole un aspecto futurista pero confortable. Otra alternativa más del gran elenco de locales que ya atesora la calle madrileña con más ambiente de los últimos tiempos.

Bar Torres Laurel

C/ Laurel, 9. Logroño



La Laurel suma y sigue. Una nueva apertura en la calle más gastronómica de España, o, al menos, con la que más establecimientos atesora por metro cuadrado (bar arriba, bar abajo). En este caso, un ya conocido Bar Torres, con amplio bagaje en la también logroñesa calle San Juan, abre sus puertas para mostrar su repertorio gastronómico. La rehabilitación del antiguo Casa Pali le ha conferido elegancia y comodidad al establecimiento,

además de un atractivo visual que hace más apacible la estancia en él. Como su homónimo de la calle San Juan, Torres Laurel destaca por un gran surtido de vinos, un valor añadido para maridar pinchos donde el producto y una elaboración muy cuidada son el común denominador.

arte y estilo



Tag Heuer Autavia



Scalpers Otoño-Invierno 17/18



Portátil Windows Surface



Ducati Scrambler Café Racer

Los coleccionistas están de celebración, nuevo Tag Heuer Autavia

Reaparece este mítico modelo, tras ser elegido entre 16 modelos de primera generación de los años 60 de la conocida marca, ha resultado ganador el Autavia Rindt, diseñado en 1966. Un juego de palabras entre automóvil y aviación fue lo que originó que este reloj pasara a llamarse Autavia. Muchos opinan que su nombre se debe más al mundo de la automoción, ya que sus embajadores principales fueron personalidades de la F1 como Jochen Rindt (le da su sobrenombre), Mario Andretti, Emerson Fittipaldi..., entre otros, e hicieron que fuera un complemento indispensable para cualquier campeón. Con un diseño modernizado y más imponente que el anterior, se reinterpreta con un bisel estilizado, asas biseladas, esfera negra, tres contadores blancos, agujas rectas y con índices en forma de cerilla de acero pulido con inserciones luminiscentes. Esta joya, que combina lujo y cultura del riesgo, ya está disponible a la venta en tiendas y en la página web de la marca. Se puede adquirir a partir de 4.600 euros en sus dos variantes; correa piel de becerro marrón envejecida con pespunte en crudo o en acero de 7 hileras de inspiración sesentera.

Nuevo portátil Windows Surface

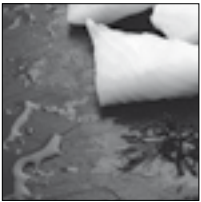
Recién llegado al mercado, el nuevo Windows Surface Laptop, entra a competir directamente con Google y Apple. La nueva apuesta de Microsoft se presenta con un diseño elegante, ultraligero y delgado con el que los usuarios podrán disfrutar de su uso en cualquier lugar, ya que sólo pesa 1220 gramos y tiene una autonomía de 14 horas. Uno de los atractivos de este nuevo portátil es la pantalla táctil de 13,5 pulgadas con soporte para bolígrafo táctil, lo que supondrá una navegación rápida y cómoda. Su precio va a depender de la configuración que se elija, si dispone de más o menos memoria y almacenamiento, si tiene procesador Intel Core 5i o 7i. El precio varía desde 1.149 euros hasta 2.449 euros. Para hacerse con él, tendrá que ser a partir del día 15 de junio en tiendas. Mientras tanto, se puede realizar la pre-reserva en la página web de la marca.

Scalpers presenta la nueva colección Otoño-Invierno 17/18

Es una de las compañías españolas del sector de la moda que ha registrado un crecimiento más rápido durante los últimos años. A finales del mes de junio presenta su nueva colección inspirada en el concepto Get Ready for Revival, donde retoma estilos que se reflejan en el festival por excelencia de la velocidad y revive el Goodwood Festival of Speed de 1948. Diseño y coleccionismo están presentes en uno de los eventos más importantes del mundo de la automoción, donde los coches más espectaculares y glamorosos de la competición vibran y transmiten adrenalina mientras van a todo gas por el asfalto. Son unidades originales que pasan a ser verdaderas piezas únicas, un verdadero espejo a lo que transmite en su colección otoño/ invierno 2017. En esta colección destacan tres tendencias que corresponden al Active Wear, con tejidos técnicos y waterproof, al confort trend, con tejidos Memory Fabrics que hacen que la prenda se adapte al cuerpo y sea más confortable, y por último la tendencia Warm, con tejidos perchados con sensación de volúmenes y relieves.

Lo retro está de moda

Y si no que se lo digan a Ducati y su nueva Ducati Scrambler Café Racer. Con este nuevo modelo, la marca de Borgo Panigale, nos acerca a los años 60 con un look vintage inspirado en la cultura "Rocker" británica y que hace que se salga de lo que habitualmente estamos acostumbrados a ver en este sector. Quizá, por esto, es por lo que ha gustado tanto. Una de las grandes novedades ha sido la incorporación de llantas de 17 pulgadas y el motor bicilíndrico de 803 metros cúbicos. Además, en esta estética sesentera destacan los retrovisores, los semi-manillares, la tapa del asiento del pasajero y las placas del depósito. El dorsal 54, que se puede ver en la fotografía, es un homenaje al exitoso piloto de Ducati, Bruno Spaggiari. Sólo podrá adquirirse en un acabado Black Coffee con bastidor negro que combina con llantas doradas. Un capricho para los amantes de la velocidad que está disponible desde el mes de abril a un precio de 11.190 euros.



arte gourmet

lomejordelagastronomia.com

Queso Roncal Larra

(Quesos Larra S.L.)

Sin la más mínima duda, el mejor queso Roncal que jamás hayamos probado. Destaca sobremanera la calidad de la materia prima, leche de ovejas latxa y navarra, ganado que pasta en el valle del Roncal. Materia prima de gran nobleza, que sobresale por su fuerza, su concentración... y consumada elaboración que se constata en la sustanciosidad aromática y sávida, en la armonía gustativa y en la pasta, sin ojos, homogénea, mantecosa, de una solubilidad media. Se percibe la magnanimidad del ganado, de los pastos, de la naturaleza. Soberbia expresión de la leche de oveja. Su curación supera los cinco meses. Esta empresa comercializa una línea más curada, con ocho meses, que se llama El Pastor Roncalés.



Crocantes Mallorquinas Los Tres Chocolates

(La Mallorquina)

Asombroso petit fours el conseguido por Carlos Álvarez, que también podría definirse como una galleta de altísima gama, en la que uno siente la almendra marcona, de primerísima calidad, picada y entrelazada con una crujiente y riquísima masa de nata, azúcar y harina, a la que aporta mayor succulencia y complejidad un fino baño de chocolate. Tiene tres versiones. Una con leche, fácil y dulce, con un 36% de cacao; otra denominada "Noir", amarga, que ofrece mayor contraste gustativo y equilibrio, con un 70% de cacao ocumare de Venezuela; y una tercera en que se ofrecen ambas junto a la misma galleta recubierta de chocolate blanco, un 26%. Se comercializa en un estuche especial en que brinda el surtido.



Bacalao Giraldo

(Bacalao Giraldo S.L.)


La empresa que revolucionó el sector del bacalao con su proceso exclusivo de desalado y sus cortes a medida presenta una nueva gama destinada principalmente a la tendencia gastronómica de moda, el apasionante mundo de las tapas y pintxos; un universo en el que la pionera empresa vasca ya lleva años trabajando y documentando las mejores creaciones en miniatura con uno de los productos más sabrosos y saludables. Sin duda se está convirtiendo en la nueva estrella de las barras y gastrobares por su versatilidad, aprovechamiento, operatividad y facilidad de elaboración. Las nuevas referencias como el tronquito de lomo o el bocadito especial tempura quedan abiertas a la imaginación y a la creatividad de hosteleros y *foodies* pasando del clasicismo a la modernidad, de una sencilla y succulenta croqueta o buñuelo a la modernidad de un sushi de bacalao con algas o de una lasaña *finger food*.





IZADI, MEJOR BODEGA DEL AÑO

Premios

verema 

Mayor comunidad del
vino on-line en castellano

Gracias