

# artevino Magazine

Revista de actualidad de "Grupo Artevino"  
Nº 16 - JULIO 2018

arte  
people

▶ pág.10-12

arte  
news

▶ pág.05

Larrosa,  
mejor rosado  
de España



arte  
viajes

▶ pág.13-15

Cádiz,  
alma marina



arte  
y estilo

▶ pág.18

Da Vinci  
en Madrid



**DIEGO  
GUERRERO,  
rebeldía en  
la cocina**

# ¿CUÁL ES TU FLOR?

www.bodegasvetus.com



WINE IN MODERATION.COM  
Art de Vivre  
WINE ONLY APPRECIATED IN MODERATION

**Edita:** Grupo Artevino  
**Redacción:** Dpto. de Marketing Grupo Artevino  
**Diseño:** Calcco  
**Imprime:** Gráficas Ochoa (La Rioja)  
**Fotografía:** Víctor Hugo Antón  
Sergio Aja  
Pablo Gil  
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  
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](mailto:club@grupoartevino.com) o en el teléfono **+34 945 609 086**.

 **vetus**

## Índice

- Pág.05.** arteneews  
Larrosa, mejor rosado del año
- Pág.06.** arteneews  
Enoturismo en Villacreces e Izadi
- Pág.09.** artevinos
- Pág.10.** artepeople  
Diego Guerrero
- Pág.13.** arteviajes  
Cádiz
- Pág.16.** artegastronomía  
Novedades
- Pág.18.** arteyestilo
- Pág.19.** artegourmet

## Jóvenes y vino

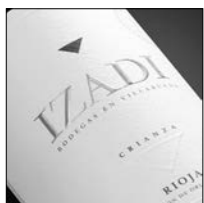
Es tema recurrente el bajo consumo de vino por parte de los jóvenes. Afortunadamente, pero también de forma tímida, parece que su llegada a la cultura enológica está creciendo, según las últimas estadísticas. Las causas por tal desafección son múltiples y complejas, por lo que nadie es culpable y nadie tiene una solución única para enmendarlo. Sin embargo, hay que aplaudir con optimismo que, quienes acceden al consumo de vino lo hacen desde una perspectiva gastronómica, social e incluso cultural, en tanto en cuanto lo que buscan es adentrarse en este mundo tan apasionante y conocer todas sus vertientes: elaboración, historia, viña...

Todas las iniciativas que pongan en valor el vino como parte de nuestra dieta mediterránea e incluso de nuestro arraigo cultural a la tierra son bienvenidas, pero más aún si son para los jóvenes y, redoble de tambor, encima, parten de ellos mismos. Es el caso de "Jóvenes por el vino", un movimiento nacido en Valladolid y que organiza diferentes actividades para contagiar el afecto por el mundo del vino a amigos y compañeros. Queremos agradecer su interés por este, nuestro mundo, y por darnos la oportunidad de presentarles nuestros vinos y experiencias enoturísticas en Finca Villacreces.

Deseamos que este movimiento se consolide e impregne de curiosidad a otros muchos jóvenes, no sólo de Valladolid, sino de todo del país para afianzar ese incremento del consumo y mantener el patrimonio vinícola a salvo para las futuras generaciones.



Si eres aficionado a la fotografía y tienes alguna foto relacionada con nuestras bodegas que quieres que publiquemos, no dudes en enviárnosla a: [club@grupoartevino.com](mailto:club@grupoartevino.com)



## El arte foodie



Vino, redes sociales y gastronomía se unen bajo un nuevo anglicismo: *foodie*, o como se diría en castellano: comidista. Aunque los términos son nuevos, la actitud no. Nos referimos con *foodie* a todo aquel entusiasta de la gastronomía, del comer o del cocinar y que, además, en pleno siglo XXI, lo comparte con sus amigos en redes sociales.

No es difícil otear las mesas en un restaurante para ver que algunos de los platos se degustan de igual modo con cuchara y tenedor que bajo la cámara de un teléfono móvil. Más allá de las herramientas, lo que está claro es que el foodie renueva con frescura la cultura gastronómica, la adapta al mundo tecnológico en el que vivimos y contribuye a su difusión. Una cultura que per sé se asienta en pilares como la perfección, el trabajo, respeto a la diversidad, estética y servicio.

Muchos valores que también comparte Bodegas Izadi, la cual ha unido a estos "*foodies*" para seguir aportando su granito de arena a la difusión de la gastronomía. Y lo ha hecho con unos talleres de fotografía gastronómica que han dejado delicias fotográficas como estas:

## Larrosa, mejor vino rosado de España



Mercedes Moreno recoge el premio a mejor Rosado



Foto de familia de los premiados

Izadi Larrosa se convirtió, tras las votaciones de los seguidores en los Premios Verema, en el Mejor Vino Rosado de España 2017, un galardón que reconoce el trabajo y la apuesta de Bodegas Izadi por elaborar, con mucho mimo, un vino rosado diferente con la variedad garnacha de viñedos viejos.

Verema, la mayor comunidad online del vino en castellano, consiguió el récord de participación en la votación popular de sus galardones, que vienen celebrándose desde el año 2003. Más de 11.000 personas votaron los Premios Verema 2017 y con sus votos consiguieron que Izadi Larrosa se convirtiera en el Mejor Vino Rosado de España, por delante de los otros finalistas: Flor de Muga y Vegamar.

Este premio consolida la labor que desde hace años se lleva realizando en la bodega, tanto en la viña como en la elaboración, y en la puesta en marcha de nuevos vinos como Izadi Larrosa, un rosado de nuevo cuño que apareció en el mercado en febrero de 2014 y que, desde su primera añada, se ha ido convirtiendo en referente de los vinos rosados de España.

Tradicionalmente, la nueva añada sale al mercado el 14 de febrero, el mismo día que, en este año, se celebró la entrega de premios de Verema en Valencia. Sus seguidores premiaron su elaboración esmerada y su imagen elegante y sutil, que ha enamorado a los fieles de los vinos rosados que buscan elegancia gustativa con la delicadeza cromática. Izadi Larrosa está elaborado con uva garnacha de viñedos viejos de Rioja plantados a gran altura, lo que le confiere unas cualidades singulares.



## Larrosa: mejor vino de la semana vitivinícola

El rosado de Izadi, no solo triunfa en Verema, sino que también la Guía de Vinos de la Semana Vitivinícola, publicación señera en España, lo reconoció como el mejor rosado del año en la guía que publica cada año. Un galardón que viene a confirmar que Larrosa es un vino que a nadie deja indiferente y que se ha convertido en referente del mundo rosado.



## Izadi y el enoturismo sostenible

Bodegas Izadi estrena una nueva forma de vivir y descubrir los viñedos de Rioja Alavesa. La bodega y su entorno ya se pueden disfrutar, también, en bicicleta eléctrica con una experiencia enoturística que conduce hasta su viñedo más emblemático, El Regalo.

La bodega, ubicada en Villabuena de Álava, ha creado una experiencia enoturística en la que se puede disfrutar del entorno natural que envuelve esta zona tan vinícola gracias a un tour guiado en bicicleta eléctrica. El paseo en bici conduce hasta uno de los viñedos viejos más singulares de la zona: Finca El Regalo, donde el enoturista podrá catar este vino de parcela.

La ruta es asequible para cualquier visitante gracias a bicicletas con ayuda eléctrica que permitirá centrarse en un viaje sensorial a través de los aromas que emanan del viñedo y de las diferentes imágenes de un paisaje que enamora. El Regalo fue el vino elegido para la coronación de Felipe VI y es el vino icono de Izadi, cuyo viñedo es cultivado de manera ecológica y respetuosa con el medio ambiente.

El precio de la experiencia es de 18€ por persona y se podrá disfrutar del 15 de abril al 15 de noviembre, cualquier día de la semana, bajo reserva previa (945 609 086). Los horarios para esta actividad son: de lunes a viernes a las 12.00 y 16.00 horas, mientras que los sábados y domingos, a las 11.00 horas.

*“El paseo en bici conduce hasta uno de los viñedos viejos más singulares de la zona: Finca El Regalo, donde el enoturista podrá catar este vino de parcela”*



## Día Pruno: la Prunomanía crece

Con las entradas vendidas desde dos meses antes del evento, el II Día Pruno, celebrado el pasado 30 de junio, fue todo un éxito. Finca Villacreces se vistió de rojo para recibir a los 300 asistentes a este evento que se está consolidando como el primer “wine festival” de la Ribera del Duero. Argumentos no le faltan, puesto que a las actividades organizadas se sumaron diferentes propuestas gastronómicas en foodtrucks venidos de toda España, la música en directo, e incluso la gran cata sorpresa. En esta última, todos los asistentes tuvieron la oportunidad de probar uno de los vinos más emblemáticos de la bodega: Finca Villacreces 2009, elegido como Ribera del Duero en la coronación de Felipe VI.

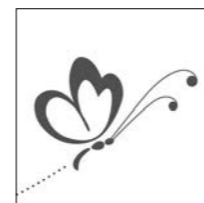
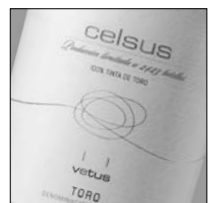
Entre las actividades organizadas por la bodega destacaron: la visita a bodega teatralizada, el recorrido a vista de pájaro de la finca con drones y gafas de realidad virtual, así como los ya conocidos recorridos en bicicleta eléctrica o un paseo a las diferentes parcelas donde se pudo probar, copa en mano, los variedades con los que trabaja Villacreces. El día lo cerró una actuación del grupo The Hook con versiones del rock de los años 80 y 90 que dejaron un gran sabor de boca en este evento que ya piensa en su tercera edición.



## Enoviembre

El mes de Noviembre llegará con una nueva edición del programa eNoviembre para celebrar el mes del enoturismo. Las tardes de los sábados, Finca Villacreces, volverá a acoger diversas actividades como el II Rally Fotográfico, concurso de fotografía que premia al objetivo que mejor consiga captar la esencia de la finca y bodega.

También los maridajes serán protagonistas, gracias a una combinación de vinos con quesos y chocolates en dos jornadas enogastronómicas. Una de las experiencias más atractivas es la de convertirse en enólogo por un día y realizar, a partir de diferentes muestras de vino de diferentes parcelas y variedades, siempre siguiendo la personalidad de los vinos de Finca Villacreces.



## Noticias Breves



### 95 puntos y Top 100 para Finca Villacreces

El influyente catador americano James Suckling incluyó a principio de año a Finca Villacreces 2015 en el Top 100 de vinos españoles, considerándolo una de las mejores elaboraciones del año. 95 fueron los puntos que obtuvo Villacreces y que le colocaron dentro de este exigente ranking donde concurren la mayoría de los vinos españoles. De Villacreces 2015, Suckling destaca su estructura,

concentración pero también equilibrio. Un vino con mucha proyección y que vuelve a poner a la bodega ubicada en la Milla de Oro en la escena de los mejores vinos españoles. Ejemplo de ello también son los 94 puntos que recibió de parte de Jeb Dunnuck, una de las principales promesas de la prescripción vinícola. En esa misma cata, destacó a Nebro 2014 con 97 puntos.



### Izadittone, a final de año

Como ya hiciera el año pasado, Bodegas Izadi prepara su especial panettone para la campaña navideña, aunque pueden solicitarse ya los pedidos. Izadittone es fruto de la unión entre los pasteleros italianos (considerado el Ferrari de los panettones) de Loison e Izadi. Para su elaboración se utiliza orujo de uvas

de Izadi junto con la masa madre de casi cien años de Loison y una selección del mejor chocolate. El Izadi más dulce, llegará, como pasó en 2017 a finales de este año.



### Celsus, el mejor para Akatavino

El vino icono de Bodegas Vetus resultó ganador de la cata especial que Akatavino celebró en torno a los 25 vinazos de la D.O. Toro, aunque se cataron el triple. Con 96 puntos, Celsus resultó ser el mejor vino Tinta de Toro de esta publicación que se dio a conocer en el mes de abril. Akatavino (cuya cata la conformaron 9

expertos) habló en estos términos del vino de Bodegas Vetus: "Celsus, eres esencia, eres grande", alabando así a esta elaboración que procede de un pequeño viñedo centenario con el que se elaboran alrededor de 2.800 botellas.

## Tim Aktins valora los vinos de Izadi



Izadi Larrosa 2016

91



Izadi Blanco 2016

90



Izadi Crianza 2015

93



Izadi Selección 2015

94



Izadi El Regalo 2015

94

## Izadi Selección 2014

Ya está disponible desde el pasado mes de mayo la nueva añada de Izadi Selección 2014. Como su propio nombre nos indica, este vino procede de la selección de los viñedos con bajo rendimiento en el triángulo que conforman Villabuena de Álava, Álbalos y Samaniego. Vino con mucha personalidad, en la que el Graciano y el Tempranillo hacen una perfecta combinación y nos aportan una gran complejidad de aromas. Destacan sus aromas de frutos rojos bien ensamblados con toques a maderas finas y ahumados. El paso en boca es aterciopelado, sávido y bien estructurado, acompañado de un final muy persistente.



IZADI

## Flor de Vetus Verdejo 2017

Indispensable, también, en esta época del año el verdejo de Bodegas Vetus. Este blanco procede de uvas de una selección de microparcelsas en la zona más occidental de Segovia. La nueva añada 2017 de este verdejo de altura, ya que sus viñedos se encuentran en torno a los 900 metros de altitud, se presenta con mucha frescura y predominante fruta. Las notas cítricas y minerales nos dejan un paso agradable en boca. Una equilibrada acidez con un final muy expresivo y persistente hacen de este vino un "must" de este verano.



vetus

## Izadi Blanco 2017

Con el comienzo de la temporada de primavera-verano aparece el blanco de Bodegas Izadi con su nueva añada 2017. Procedente de las cabeceras de los viñedos viejos de Villabuena de Álava donde antiguamente se plantaba junto con la uva tinta, para este blanco se han seleccionado variedades autóctonas de Rioja. Siempre apostando por mantener las variedades de la zona como Viura, Malvasía, Tempranillo Blanco y Garnacha Blanca, esta nueva añada nos deja una succulenta fruta y una sensación de frescor. Un vino bien estructurado y con muy buena acidez, ideal para esos aperitivos en los meses de calor.



IZADI



# artevino Magazine

# arte people

## Diego Guerrero: “La cercanía y la excelencia no son incompatibles”

Con 25 años de experiencia en cocina, Diego Guerrero desprende juventud y frescura. A sus 43 años, este vitoriano afincado en Madrid ha conceptualizado la cocina en su restaurante DSTAgE, donde la creatividad es innata, donde la sorpresa gira en torno a la mesa, pero, sobre todo, donde la gastronomía se vuelve humana, se interpreta y se disfruta, como si de un concierto culinario se tratara.



**Acaba de cumplir años, pero a sus espaldas hay una mochila con unos cuantos lustros de experiencia, ¿cómo ha cambiado Diego Guerrero en este tiempo?**

Con respecto a los comienzos soy mucho más consciente de todo y me siento mejor entiendo y dirijo mejor lo que quiero hacer. Pero me siento como un crío. Siempre estoy imaginando cosas y haciendo cosas que me gustan.

### ¿Es la batalla del día a día la creatividad?

Sí, nuestro día a día es así. No estamos 24 horas haciendo creatividad. Nuestro trabajo en DSTAgE significa dar dos directos al día a mucha gente, por suerte, que viene con una expectativa a la que hay que estar a la altura. Hay que organizarse de tal modo de que eso, no sea algo negativo, sino de disfrutar con ello cada día de forma muy positiva.

### Y de ese día a día, qué es lo bueno y qué es lo menos bueno de DSTAgE.

Hacemos lo que nos gusta, como nos gusta y, además, no sólo donde nos gusta, sino que hemos creado un espacio donde queremos hacerlo, ha sido como crear nuestro propio parque de atracciones para cocinar en él.

### ¿Cómo es ese parque de atracciones?

Ha sido como hacer nuestra propia casa. Con una cocina integrada en el comedor. Hay que tener en cuenta que los pilares de DSTAgE son la naturalidad y la cercanía, tal y como somos nosotros, y eso es lo que hicimos, un entorno donde nos sentimos naturales. No es un discurso impostado. La excelencia y la cercanía no son incompatibles. Aunque DSTAgE parezca más natural, más cercano, porque somos así, quizá estemos más gente y mucho mejor preparada. Pero es una propuesta que va mucho con nosotros y que, además, tenemos suerte de que funcione. No queríamos algo barroco, o algo que estuviera de moda, sino estar a gusto, transmitir lo que somos.

### ¿Cuáles son los retos de la gastronomía de hoy en día?

La gastronomía es muy amplia, pero cada día es un reto. Aquí llevamos cuatro años, pero a cada hora seguimos corrigiendo fallos, ajustando cosas. A nuestra escala tenemos un montón de pequeños retos, así que en la gastronomía en general hay tantas cosas por hacer...Este año llevo 25 años de profesión y cada día que pasa me doy cuenta de que sé menos, la actitud siempre es positiva hacia el aprendizaje. Es una profesión en continua renovación, una fuente inagotable de conocimiento, de diversión, muy permeable a la sociedad que está en continuo cambio. Para los que nos dedicamos a esto, es una suerte que haya tantos retos, hay muchos caminos que se abren.

**Uno de esos caminos son los ingredientes, conocerlos, comprenderlos, algo que Diego Guerrero siempre ha estado explorando...**

### Entre todos ellos, ¿hay alguno que se le ha resistido? ¿Y algún ingrediente fetiche?

Pues sí, quizá la raíz de loto, no es un producto que me encante, pero sí que es cierto que cuando he intentado trabajar con él no me ha dado los resultados que yo quería, pero no es un trauma, no es un ingrediente que esté muy presente en la cocina de DSTAgE. En cuanto a fetiche, no hay solo una, pero sí cosas que me enganchan mucho como el sésamo, el ajo negro también....

### Si pasamos de materia prima a técnica, ¿hay alguna que Guerrero considere como fundamental en su cocina, alguna que considere como esencial en la gastronomía?

Ahora estamos trabajando algo más los fermentados, hacemos un taller de fermentación en Dspot, nuestro laboratorio. Como quizá caminamos hacia una cocina más natural, aunque todo es técnica, buscamos cocinar cosas en las que consigamos con poco, mucho. Buscar la esencia de las cosas. Ahora cocinamos en base a productos, no a dulces o salados, a menús, primero interpretamos esos alimentos y luego vemos donde los colocamos, en qué parte de la historia que queremos contar encaja. Esto nos da mucha

libertad, e incluso podemos jugar con la ambigüedad, rompiendo reglas, como ejemplo, terminamos el menú con un ajo.

### ¿Qué ha cambiado en Diego Guerrero desde aquel famoso “Mini Babybel”?

Pues ha cambiado mucho, pero eso no significa que lo de antes estuviera mal y lo de ahora bien, tan solo ha sido una evolución. Ha habido mucho trabajo desde el Mini Babybel, a mí, personalmente, si me preguntas, te diré que a mejor, porque mi intención es siempre mejorar, pero no lo olvidamos, de hecho lo seguimos enseñando en cursos y talleres, pero ya no lo vería dentro de un menú de DSTAgE. Es curioso porque me siento muy identificado con él, pero, a la vez, lo veo lejano, como cuando no te reconoces en una foto de hace diez años.

### ¿Hubo algún detonante para que usted decidiera ser cocinero de un día para otro?

No hay nada. De hecho entré en la escuela de cocina sin saber que quería serlo, quizá por cabezón, por rebeldía. Es cuando empiezo a cocinar y ver cómo va esto cuando me noto cómodo. Quizá a raíz de las primeras prácticas con Martín Berasategui sí que me cambia el





chip. En aquella época, cuando entrabas en una escuela de cocina, no presumías de ello, no era como ahora, que la gastronomía es "guay", era algo más marginal, no tenía tanta demanda como ahora. Cuando entré no sabía nada de cocina, ni incluso que había diferentes tipos de cocina, yo quería ganarme la vida. Es cuando entro en Martín (restaurante que cumple 25 años) y me pongo en contacto con la alta gastronomía, además en aquella casa, en aquel momento de efervescencia, cuando la cocina me marca.

**Esa decisión, lógicamente, marcó su vida, pero ¿qué no se perdonaría haber dejado de hacer por elegir este camino?**

Estoy muy agradecido por todo, tengo más de lo que hubiera esperado tener. Sin duda, hay preocupaciones, malos momentos, pero en general soy un tipo positivo y afortunado y que ha hecho las cosas que ha querido. Sí que me hubiera gustado hacer cosas que ya hago, pero en más medida: ser músico y tocar muy bien la guitarra, cosa que hago muy mal; patinar más, practicar más surf; también salir más con mi moto y, probablemente, tener familia, que ahora no tengo. Pero, sin duda, hay que decidir y elegir. Uno está donde está sin renunciar a algo, sin sacrificar cosas. Lo importante es afrontarlo con positividad para sacar lo mejor de cada día. Así que si hago balance hay más en el haber que en el debe.

**Sacrificio que le ha llevado donde está. Ahora bien, ¿es más difícil llegar o mantenerse?**

Todo. Es una frase que nunca he entendido. Quizá quien ha llegado muy rápido puede verse en esa tesitura, pero yo no he llegado rápido, llevo más de 25 años de lucha, de sacrificio, de buenos y malos momentos. Soy de pico y pala y DSTAgE no tiene nada de rápido, he picado mucha piedra. Eso te hace consciente de que no basta con llegar, sino que hay que mantenerse. No me preocupa DSTAgE hoy, sino lo que pasará en 4 meses, que es lo que dura la lista de espera. Siempre tengo que ir un minuto por delante de todo.

**Pero todo sacrificio también tiene su recompensa, de hecho, es un restaurante que se permite cerrar los fines de semana.**

Cerrar los fines de semana corresponde a ese afán por crear tu propio mundo, por conquistar tu libertad. ¿Por qué no podíamos cerrar después de tantos años? Es posible, pero solo hay un hándicap, hay que hacerlo muy bien entre semana para tenerlo lleno. Si está completo da igual que sea un lunes o un sábado. De momento va bien, pero si hiciera falta volver a abrirlo lo abriríamos.

**Aunque lleva tiempo en Madrid, y lejos de su tierra natal, de Vitoria, y de la zona vinícola de Rioja Alavesa, Diego Guerrero sabe mucho de maridajes, pero ¿cuál sería su maridaje vital perfecto?**

Lo que la palabra significa: armonía y equilibrio, que las cosas fluyan eso es maridaje para mí, cuando todo funciona de una forma natural.

# artevino Magazine



# arte viajes

## Cádiz, alma marina

Egipcios, fenicios, romanos, puerta de América. La estratégica ubicación de Cádiz como lanzadera hacia el Atlántico y paso previo al Mediterráneo convirtieron a esta región andaluza en uno de los puntos de interés para conquistadores, comerciantes y pescadores. Es por ello que muchas civilizaciones la consideraron como pieza clave en sus aventuras coloniales. Vestigios del paso de diferentes culturas jalonan no solo la capital gaditana, sino también gran parte de su provincia, puesto que no hay que olvidar que se trata de la ciudad más antigua de Europa Occidental.

Es este carácter multicultural y también marinero el que ha forjado la forma de ser de los gaditanos, que aúnan autenticidad y gracejo a partes iguales y que son conscientes de la importancia del comercio (hoy en día también del turismo) como motor económico de la provincia. Como centro económico de la antigüedad, Cádiz capital tuvo que ser fortificada para evitar el ataque de piratas e invasores. Esta muralla divide a la ciudad gaditana en la parte nueva y el casco más antiguo.

Esa división deja a un lado amplias playas y clubes marítimos, mientras que, al otro, encontramos la esencia de este cruce de civilizaciones que atesora Cádiz. Entre los vestigios de años pasados podemos pasear por el Pópulo, antigua villa medieval; La Viña, barrio pesquero y chirigotero por excelencia, o el de Santa María, donde se congrega el arte flamenco.



Fachada de la Catedral



Cádiz posee una ubicación estratégica única



Cádiz noche



# arte viajes

# arte viajes

## La catedral

Mirando al Campo del Sur, nos encontramos con la Catedral de Cádiz, coronada por una cúpula de azulejos amarillos, de corte barroco y neoclásico. En su interior destaca la cripta del compositor Manuel de Falla, que impresiona en su visita (dispone de amplios horarios y visitas guiadas). Además de este edificio, uno de los más emblemáticos de la ciudad, Cádiz está salpicado de diferentes monumentos religiosos, prueba del fervor

religioso de los gaditanos. Otros muchos son los puntos de interés turístico que visitar en Cádiz: Museo Histórico Municipal, la Torre Tavira o el Convento de Santo Domingo. Pero no hay que dejar de lado las amplias y jolgoriosas plazas que se reparten entre las calles gaditanas, perfectas para un paseo cuando el sol baja. Es el caso de la Alameda Apodaca, el Parque Genovés o una playa como la de la Caleta.

## Pueblos

Si Cádiz, por sí misma, es un destino imprescindible para quien aprecie el turismo urbano, no lo es menos su provincia, donde destacan poblaciones como El Puerto de Santa María, Sanlúcar, San Fernando o Jerez. El viento atlántico que suele sacudir la provincia no es impedimento para que sus playas y coquetos pueblos sean de los más cotizados por veraneantes nacionales y extranjeros, algo no de extrañar si a eso sumamos su riqueza gastronómica y la cercanía de sus gentes.

“Cádiz capital tuvo que ser fortificada para evitar el ataque de piratas e invasores”

## Recorrido gastronómico en Cádiz



### Aponiente Ángel León

Francisco Cossi Ochoa, s/n. El Puerto de Sta. María. (+34) 956 851 870

El único 3 estrellas Michelin de Andalucía ha revolucionado la alta cocina española con su visión andaluza y, sobre todo, marina. Ángel León, conocido como el Chef del Mar, regenta un acogedor restaurante entre casas blancas y bajas de pescadores, en el Puerto de Santa María. Allí, ha conseguido construir un templo, una oda, al mar, desde la decoración hasta sus vanguardistas platos que hacen las delicias de los amantes del pescado con sus dos menús. Sin duda, uno de los estándares de la cocina española que busca la emoción a través de interpretar la materia prima que sale de su casa, del mar.



### El Faro de Cádiz

San Félix, 15. (+34) 956 211 068

Uno de los estándares de Cádiz en restauración *El Faro*, que pertenece al mismo grupo que Ventorrillo El Chato y El Faro de El Puerto. Son argumentos más que suficientes para saber que estamos ante un restaurante fiable, donde el producto, la buena cocina y el servicio van de la mano. Propone cocina gaditana de buena ejecución, no en vano, llevan más de cinco décadas dedicándose a conocer los mejores ingredientes y a reinventar la tradición de Cádiz para crear un concepto necesario en estos tiempos, con su vuelta a la autenticidad y la devoción hacia el comensal.



### El Campero

Avda. de la Constitución, 5 C. Barbate. (+34) 956 432 300

Asentado en las recetas tradicionales pero con versiones más vanguardistas, *El Campero*, en la localidad de Barbate, aboga por la cocina sencilla, sin ínfulas complicadas que distraigan al comensal de una experiencia de sabor. Un adecuado estudio en el diseño de los platos, mantiene el equilibrio entre el respeto a las recetas de toda la vida y apetecibles presentaciones que hacen salivar. Uno de sus ganchos es el atún rojo salvaje de Almadraba que pueden obtener entre los meses de abril y junio y que destaca por su carne jugosa y sabrosa. La decoración sobresaliente acompaña a una propuesta redonda en todos los sentidos.

## Recorrido gastronómico en Cádiz



### Restaurante Antonio

Bahía de la Plata, Atlanterra, Km. 1. Zahara de los Atunes. (+34) 956 439 542

Otro de los abanderados del atún rojo en la provincia es el restaurante del Hotel Antonio, en la turística y no menos encantadora Zahara de los Atunes. En su carta, el *Restaurante Antonio* contempla quince formas diferentes de preparar el atún rojo, desde las más tradicionales a técnicas importadas desde oriente. Como en la mayoría de los restaurantes gaditanos, el marisco también está muy presente: tartar de gambas, romanitas de cigala... Son muchos los platos marinos que ofrece este restaurante amplio y acogedor y que, además, dispone de una terraza con vistas al mar que a nadie dejan indiferente.



### Vinos y Tapas Sur

Fernandez Ballesteros, 5. Cádiz. (+34) 856 075 582

Estamos ante una de las mejores barras de Cádiz. Tapeo de altura con una gran selección de vinos, lo que le convierte en destino preferido de los más gourmets, a lo que hay que sumar una excelente relación calidad precio. *Vinos y Tapas* es uno de esos locales en los que uno disfruta con las cosas sencillas pero bien elegidas, elaboradas al momento con mimo y disciplina. Recomendables, pero muy recomendables, son sus tostas, especialmente la de foie con compota de manzana, pero también sus platos de huevo o los lardones de pollo.



### Bodeguita Fabiola

Calderón de la Barca, 1. Cádiz. (+34) 655 491 390

Sin salir de la capital, nos encontramos con otra taberna de sabor. La *Bodeguita Fabiola* es un pequeño establecimiento pero con gran ambiente, además tiene una amplia terraza. El tapeo es una de sus especialidades, pero también dispone de carta con platos de más enjundia. Los boquerones no se olvidan fácilmente y los flamenquines se añoran cuando llevas un tiempo sin pasar por allí. Que sea uno de esos negocios de toda la vida, le da la solvencia sobrada para considerarse un indispensable del tapeo gaditano. En cuanto a vinos, buen surtido y bien tratados.

## Otras sugerencias

### Restaurante La Castillería

Santa Lucía s/n, Vejer de La Frontera. (+34) 956 451 497

### La Tabernita

Virgen de La Palma, 32, Cádiz. (+34) 601 055 439

### La Curiosidad de Mauro

Veedor, 10. Cádiz. (+34) 956 992 288

### Cumbres Mayores

Zorrilla, 4. Cádiz. (+34) 856 072 242

### Atxuri

Plócía, 7. Cádiz. (+34) 956 253 613

### Taparía de Sopranis

Sopranis, 5. Cádiz. (+34) 956 284 310

### La Venencia Club Náutico

Avda. Bajamar, 13. El Puerto de Santamaría. (+34) 956 852 527

### El Patio de Benítez

Hermanos Lauilhe, 2. San Fernando. (+34) 856 217092

### Bar Frasquito

Los Toros, 44. Espera. (+34) 956 720 379

### Bar El Francés

Sancho IV El Bravo, 21. Tarifa. (+34) 685 857 005





# artevino Magazine

## Recomendaciones en México, Colombia y Rep. Dominicana

### Dulce Patria

Anatole France 100. Col. Polanco. México DF.



Dulce Patria es, sin duda, una de las referencias de la restauración mexicana. En la lista de los 50 mejores restaurantes de Latinoamérica en el año 2015 y 2016, el negocio dirigido por Martha Ortiz “ostenta con orgullo la herencia de las costumbres urbanas mexicanas”, como ella misma define, “su carácter gastronómico es festivo y colorido”. Este encantador establecimiento donde predomina el rojo, color por antonomasia en México, invita a de-

gustar platos emblemáticos como cebiches, tostadas de guisados y un buen número de propuestas de inspiración netamente mexicana. Desde la vajilla hasta el servicio, Dulce Patria ofrece una experiencia única para el paladar, el cual puede ser regado con una amplia selección de vinos de diferentes países y denominaciones de origen.

### La Cafetiere de Anita

c/ 6 Sur, 43<sup>a</sup>-92, Zona El Poblado. Medellín.



Establecimiento de inspiración francesa, este restaurante colombiano ha ido evolucionando hacia conceptos más contemporáneos y de autor. Aunque no se olvida de sus ortodoxas raíces francesas, sobre todo en cuanto a técnicas, ha abierto su espectro y evolucionado, siempre dentro de una recurrencia a lo clásico, al producto, donde destacan los pescados, pero con influencias de la región como los ingredientes más tropicales. El

esmerado trato del servicio convierte la experiencia en meritoria. Platos a recomendar pueden ser las muelitas de cangrejo, la cola de langosta o el confit de pato. Sabor ante todo es lo que percibimos en esta cocina que, con honestidad y pasión, Anita desvela en sus propuestas. La decoración es elegante y cómoda. Perfecto para cenas de pareja o de negocios.

### Casa Mencía

c/ Embajador, 9. Santo Domingo.



Excelente oferta culinaria de platos eminentemente españoles. Destaca su buena importación de embutidos y quesos para tapear, a lo que hay que añadir raciones tan españolas como los calamares fritos, el pulpo o la paella. Dispone de dos ambientes, uno de ellos, con un patio invernadero confortable que le da un toque mediterráneo. También se pueden elegir platos más contundentes como fabada asturiana o corderito asado, todo en su

punto y con una mano muy española en la cocina. En ocasiones, organizan diferentes actividades para acompañar su experiencia gastronómica, principalmente con actuaciones en directo. Ni que decir tiene que la carta de vinos recorre con tino diferentes denominaciones españolas, a lo que hay que añadir licores como el orujo gallego.

# arte gastronomía

## Recomendaciones en EE.UU. y Canadá

### Jaleo

Hotel Cosmopolitan. Las Vegas Boulevard. Las Vegas.



Giros ingeniosos pero sencillos son los que propone José Andrés, el chef español más conocido en Estados Unidos, en su restaurante de Las Vegas, Jaleo. Ubicado en el Hotel Cosmopolitan, este local tremendamente colorista invita a una revisión sencilla pero con gusto y toques de originalidad de gastronomía española. El éxito de Andrés, quien, tras pasar por las cocinas de Adrià, dio un salto exitoso al norte de América es indudable. Su receta es

efectiva. Jaleo propone una redefinición de la tapa en claves de gusto y calidad. En concreto, sus arroces estilo valenciano son aclamados por el público norteamericano. Como no podía ser de otro modo, José Andrés también tiene especial gusto para ofrecer vinos representativos de España en su exitoso Jaleo, cuyo nombre también se extiende por otros establecimientos a lo largo y ancho del país.

### Grill 23

161 Berkeley Street (Stuart Street). Boston.



Con más de 30 años a sus espaldas como referente de los steakhouse de Boston, el Grill23 sigue manteniendo los ingredientes que le han llevado al éxito: calidad de producto, compromiso en cocina y cuidado servicio. Además, en 2017 fue considerado con el Gran Award por la publicación Wine Spectator, una condecoración que solo han recibido 89 restaurantes en todo el país, y que valora la gestión de bodega de Grill23. Pero, lo que

principalmente llama la atención de Grill23, como no podía ser de otro modo, son sus carnes a la brasa, siempre acompañadas con una jugosa guarnición de vegetales cocinados con tiento. El local, de sobria y clásica decoración también resulta muy acogedor. En resumen, un imprescindible para quien visita Boston por primera vez.

### Wolf In The Fog

150 Fourth Street, Tofino, Vancouver.



La filosofía de este moderno restaurante en Tofino es clara: “respetar el producto para que hable por sí mismo, creando platos que realmente quieras disfrutar con tus amigos”. Algo tan sencillo y complicado a la vez es lo que marca la cocina de Wolf In The Fog, a cuyo frente se sitúa Nicholas Nutting. Sin embargo, el chef canadiense no sólo respeta cada uno de los productos que utiliza, sino que los interpreta para aplicar técnicas idóneas a cada

plato y presentaciones visuales que embelesan a la vista. Los pescados, lógicamente, son uno de los principales activos de la carta de Wolf In The Fog, carta en la que, también, destaca una gran y amplia selección de vinos internacionales. Recientemente ha sido votado como uno de los mejores nuevos restaurantes de Canadá y está incluido en el Top 100 Restaurants del país norteamericano.



# arte y estilo



Nuevo Jaguar I-Pace



Leonardo Da Vinci en Madrid



Miller & Marc Otoño-Invierno 18'



E-coalf flip flop

## Nuevo Jaguar i- Pace

La nueva apuesta de la marca británica es un SUV 100 % eléctrico. El primero, y seguro que no el último, que Jaguar diseña en el que destaca su calidad de fabricación y sus acabados. Con una notable autonomía de 480 km, ofrece una polivalencia que supera a sus equivalentes de otras marcas. Dispone de una batería de 90 kWh lo que hace posible que en apenas 15 minutos tenga suficiente energía para recorrer 100 km. Es capaz de llegar de 0 a 100 km en 4,8 segundos. Ligerero con carrocería de aluminio inédita que le permite equilibrar el sobrepeso que provocan sus grandes baterías. De serie el i-Pace viene con faros led, asientos de piel eléctricos y con calefacción, entre otros elementos. En España se puede adquirir en 3 acabados diferentes y su precio será a partir de 78.100 euros.

## Leonardo Da Vinci "da la cara"

Con motivo del quinto centenario de la muerte del florentino aterriza en Madrid la exposición "Los rostros del genio". Por primera vez en España se podrá contemplar Tavola Lucana, considerada por algunos su autorretrato, imagen que ha influenciado toda la iconografía del artista desde 1519 hasta el siglo XIX. Además, podremos viajar por su vida y descubrir detalles sobre su obra y persona, con infografías, elementos audiovisuales, realidad virtual y aumentada. Se expondrán también los Códices Madrid I y II, dos joyas manuscritas custodiadas por la Biblioteca Nacional y cuyo valor es incalculable. Los lugares escogidos para albergar sus obras son el Palacio de Alhajas y la Biblioteca Nacional desde el 29 de noviembre hasta el 19 de mayo de 2019. Su comisario será Christian Gálvez, experto a nivel mundial sobre Leonardo Da Vinci y contará con el apoyo de la Embajada de Italia en España.

## Moda a pleno sol

Miller & Marc es una marca de diseño, fabricación y distribución propia de gafas graduadas y de sol, diseñadas en España y hechas a mano en Italia. La prueba en casa gratuita, por lo que es conocida principalmente la marca, es una de sus grandes ventajas y permite darle al cliente tiempo y espacio para decidir qué modelo quiere comprar, sin desplazarse. Todas las gafas tienen un precio único de 89 euros, cristales graduados y envío incluidos, en caso de graduaciones muy altas tienen un suplemento de 40 euros. Esta próxima temporada otoño/ invierno han creado diseños atemporales, de inspiración vintage, con monturas de acetato de celulosa italiano, pulidas a mano. Miller & Marc, ya con tienda física en Madrid, ha abierto este pasado mes de Junio una nueva tienda en Barcelona, como extensión de su negocio online.

## Ecoalf: moda responsable

La primera marca y única en España reconocida por su compromiso con el planeta. Fundada por el madrileño Javier Goyeneche en 2009 como respuesta al uso excesivo de recursos naturales del mundo. Su objetivo es reducir el impacto negativo de la industria de la moda y el uso indiscriminado de los recursos naturales a través de diferentes tipos de procesos de innovación sostenible con el fin de crear una nueva generación de productos responsables con la misma calidad y diseño que los mejores del mercado. Hasta hoy han desarrollado más de 250 tejidos sostenibles, hechos de redes de pesca recicladas, botellas de plástico recuperadas del fondo del mar, café postconsumo, algodón y lana postindustrial. Con estos tejidos crean colecciones 100% sostenibles, el lifestyle sostenible en línea con la filosofía de la marca.



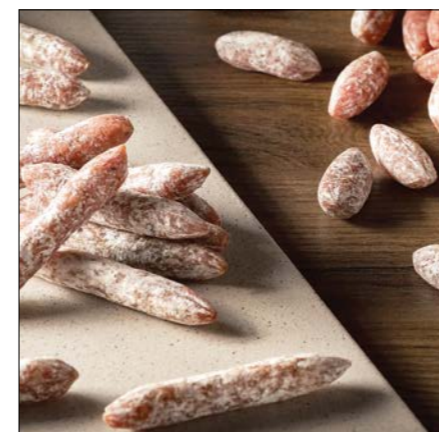
# arte gourmet

lomejordelagastronomia.com

## Llaminets de fuet

(Salgot)

Pequeños fuets de color granate muy vivo, ricos en especias con un sabor intenso. El grado de secado hace que tengan pequeñas dosis de flora y sean tiernos. Esta mezcla entre ternura, el punto justo de consistencia y su medida los convierte en el sueño de los aperitivos. Salgot lleva desde 1928 elaborando embutidos artesanos tradicionales catalanes a base de materia prima de máxima calidad. Además ha sido partícipe de varios proyectos de éxito como la denominación de Salchichón de Vic o la denominación de origen de la butifarra catalana. Cuenta también con su propia Ecogranja en el Parc Natural de Montseny, espacio para la investigación donde el ganado goza de las mejores condiciones para un mayor esparcimiento y una saludable alimentación ecológica de kilómetro cero.



## Tacos de Bacalao Marinados

(Carpier Ahumados)

Tras el apoteósico éxito del salmón ahumado, Carlos Piernas, como inquieto cocinero que fue, ha ampliado su gama de productos de manera notabilísima. Aquí tenemos un buen ejemplo. El bacalao se presenta en tacos, salpicados de pimienta, impregnados de aceite y con el adorno de olivas aragonesas, así como láminas de ajo. El pescado mantiene el color de crudo, un tanto tornasolado. Perfecta textura, tersa y carnosa. Al paladar domina un leve tono ahumado sobre la presencia del bacalao, muy natural, nítida, con un rosario de toques, que ratifican lo que entra por los ojos. Abrir unos quince minutos antes, para adaptarlo a la temperatura ambiente. Se puede comer tal cual, o acompañando una ensalada.



## Canutillo de Queso Idiazabal

(Casa Eceiza)

Un postre inspirado en la tradición vasca, en cuanto se mezclan ingredientes que forman parte de la memoria histórica y que muchas veces juegan un protagonismo compartido. En este caso se llevan a la alta cocina, se estructura una base de bizcocho, se monta encima una crema de queso de oveja Idiazabal y se recubre con una cobertura dulce de membrillo, tomando forma cilíndrica, "de canutillos" un tanto atípicos. Los sabores son delicados y armónicos y las texturas resultan jugosas y evanescentes.



▼  
**IZADI**  
BODEGAS EN VILLABUENA



**Cuando puedes elegir,  
eliges lo mejor.**

La vida está llena de elecciones. La pareja ideal, el trabajo adecuado, la mejor casa, la ropa perfecta. Estamos acostumbrados a elegir y, sin embargo, cada vez que lo hacemos, nos cuesta. Porque renunciar no es fácil.

Pero casi siempre hay una opción que te emociona, que encaja en tú personalidad como un guante. Y cuando esto sucede, es fácil acertar. Por eso, cuando puedes elegir, eliges Izadi Selección.



▼  
**IZADI**

Rioja Denominación de Origen