

Zorionak!!



→ SANTO TOMÁS | OLENTZERO Y REYES | CROSS DE SAN SILVESTRE

2012+1=
Año no recomendado
para supersticiosos

www.casinokursaal.com



DIVIÉRTETE JUGANDO,
TE RECOMENDAMOS LA DIVERSIÓN
Y EL JUEGO RESPONSABLE



CASINO KURSAAL

DONOSTIA • SAN SEBASTIAN

GOOD LUCK

>> AL DENTE

DI...VINOS

* MANU MÉNDEZ
VINATERÍA
Birmingham, 8 (Gros)
vinateria@gmail.com

Cava Elyssia Gran cuvée

Francesc Sala Ferrés fundó en 1861 la Casa Sala, la primera marca exportadora de vinos en Sant Sadurní d'Anoia. Su hijo Joan siguió con el negocio y, después de la boda de su hija Dolors Sala Vivé con Pere Ferrer Bosch, empieza el negocio del cava, en 1914. La bodega Freixenet desde el primer momento optó por elaborar exclusivamente cava, un vino espumoso natural, siguiendo el método utilizado en la Champaña (Francia) desde el siglo XVIII. Instaló sus cavas en Sant Sadurní d'Anoia, una población situada en el corazón del Penedès.



Cava Elyssia
Gran Cuvée
Bodegas Freixenet
Sant Sadurní d'Anoia
(Barcelona)

Este cava es para disfrutarlo al máximo. Chardonnay, macabeo, parellada, pinot noir son las variedades de uva que lo componen.

Las uvas de la variedad Chardonnay se cultivan en viñedos de la finca familiar. Los vinos que se obtienen de esta variedad son muy elegantes, aportan tanto aromas florales (acacia), dulces (miel), como de frutas maduras (piña, melocotón). Son vinos con alta intensidad aromática y contenido El destacado aroma de frutos verdes (manzana, pera) del Macabeo y los delicados aromas florales de la Parellada, aportan el balance, equilibrio y finura final a este Gran Cuvée en el que predomina la variedad Chardonnay.

Elyssia Gran Cuvée es un cava de agradables aromas a flor de acacia y miel en un fondo elegante de frutas maduras (piña y melocotón). Entra en boca suave y melosa. Vuelven los sabores a frutas en el paso de boca que le dan una agradable acidez. Presenta un final largo y armónico. Acompaña de manera ideal a aperitivos, asados, mariscos, pescados azules, pescados blancos, quesos de pasta blanda. Su precio aproximado en tienda especializada es de 10 euros.

Eguberri zorionsuak eta urte berri on guztioi!!



HOSTELEROS DONOSTIARRAS EN EL CONCURSO DE TAPAS DE ZARAGOZA

Entre el 6 y el 16 de noviembre tuvo lugar el 18º Concurso de tapas de Zaragoza y provincia, que este año contó con un jurado de lujo en el que la organización incluyó a dos conocidos hosteleros donostiarras: Monty Puig-Pey del bar Bergara de Gros y Marilí Calvo, del Zeruko de la Parte Vieja. El presidente del jurado fue el popular cocinero Koldo Royo y el resto de integrantes lo formaban Luis Cepeda, periodista y organizador de concursos de gastronomía, Juan Pablo de Felipe del restaurante Chaflán de Madrid, Jean-Luc Figueras, estrella Michelin y referencia de la cocina internacional y Daniel Méndez Sancho, chef del restaurante Loft 39 de Madrid y ganador de la edición 2011 del Concurso de Pinchos y Tapas de Valladolid.

El concurso de Zaragoza alcanza su "mayoría de edad" en esta edición número 18, y demues-

tra su gran salud con sus cifras de participación: en total tomaron parte 112 establecimientos de Zaragoza y provincia, elaborando 244 tapas distintas. El ganador del premio a la mejor tapa fue el bar Méli-Meló, y en el resto de categorías los triunfadores fueron El infántico (Tapa aragonesa), Bar Granja Estoril (Tapa mediterránea), Casa Próspero (Tapa original) y Aspen Brasserie (Banderilla). Sin duda, cinco locales a tener en cuenta si tenemos la intención de desplazarnos o viajar a Zaragoza.

Arriba: Monty Puig-Pey (Bar Bergara) y Marilí Calvo (Bar Zeruko), primero y tercero por la izquierda respectivamente, junto a Daniel Méndez Sancho y Koldo Royo.

Abajo: la tapa ganadora: "Pai-pai crujiente con brandada", del bar Méli-Meló



>> AL DENTE

JORNADA DE MARIDAJE ENTRE CARNES Y VINOS EN PATXIKU - ENEA

El pasado 19 de noviembre tuvo lugar en el restaurante Patxiku-Enea de Lezo el III Encuentro entre Vino y Txuleta, organizado por Manu Méndez, de la Vinatería de Gros. Manu Méndez organiza regularmente estos eventos con el fin de reunir alrededor de una mesa a varios representantes del mundo de la gastronomía y dar a conocer algunas de las bodegas más interesantes con las que trabaja. Los asistentes, además de degustar los diferentes productos, rellenan varias fichas de cata con el fin de evaluar la calidad de los mismos. "En estos tiempos en los que en el sector de la hostelería y la gastronomía reina el pesimismo, intento mover un poco a los profesionales del gremio y organizar unas reuniones animadas en las que, además de probar buenos productos, la gente hable e intercambie ideas y experiencias" nos comenta Manu. El anterior encuentro tuvo lugar este mismo año en el asador Casa Julián de Tolosa.

- Diversidad de asistentes

Con el fin de que estos encuentros sean lo más enriquecedor posible, Manu reúne en ellos a personas de lo más variopinto dentro del sector de la gastronomía y la hostelería. En esta ocasión, aparte del que esto suscribe, se reunieron alrededor de la mesa en Patxiku-Enea el cocinero Luis Irizar, el periodista gastronómico del diario Sud-Ouest de Burdeos Jacques Ballarín, el distribuidor de vinos Adolfo de Pedro, el periodista gastronómico japonés Itaru Ishii, el miembro del Club de Amigos del Vino Baccus Ramón Eder, el gerente de Patxiku-Enea Emilio Manterola, Aitor Olano del restaurante Izkiña de Pasaia, Lino Garayar, carnicero y padre del distribuidor cárnico Luismi Garayar y el propio Manu Méndez de la Vinatería de Gros.

- Cata a ciegas

El encuentro comenzó con una cata a ciegas en la que fueron degustados, sin que los asistentes supieran qué estaban probando, 4 tintos de diversas procedencias: Sideral 2007 (Rioja), Morlanda 2007 (Priorat), Valtravieso tinta fina VT 2009 (Ribera de Duero) y Vivencias 2009 (Vino de calidad de Valtiensas). La cata de los cuatro vinos resultó satisfactoria, pero fue Vivencias el que suscitó los mayores elogios entre los asistentes, seguido del Morlanda. Manu Méndez aprovechó la ocasión para presentar la añada 2008 de su vino personal 4 besos, elaborado en colaboración con las bodegas Lar de Paula de Elvillar de Álava. Manu está satisfecho pues la anterior añada, en 2004, tuvo un gran éxito y la actual parece venir por el mismo camino.

- Diferentes carnes

A continuación fue servida una degustación de cuatro tipos de carnes cuyo origen, al igual que en el caso de los vinos, no fue desvelado hasta el fin de la cata. El punto de asado de las piezas fue ideal en los cuatro casos lo que dejó bien clara la maestría de Aitor Manterola y su dominio de la parrilla. La carne más apreciada fue la procedente de un ejemplar de vaca cruzada gallega de 10 años. También gustaron una frisona asturiana de 10 años y una rubia gallega de 6. Decepcionó ligeramente una frisona gallega de 10 años que no cumplió al 100% las expectativas que había suscitado.

Esta interesante degustación concluyó placenteramente con la degustación de cuatro exquisitos helados artesanos ofrecido por la casa Paperino el Gelato de Gros con exquisitos como Helado de mascarpone, miel y nueces, Helado de vainilla isla de la Reunión, Helado de tarta de manzana y Helado de queso Idiazabal.



Arriba, foto de familia de los hosteleros y profesionales de la gastronomía asistentes a la jornada. En la fila superior: Alfonso de Pedro, Aitor Manterola, Emilio Manterola y Lino Garayar. En la fila inferior: Josema Azpeitia, Jacques Ballarín, Aitor Olano, Luis Irizar, Itaru Ishii, Ramón Eder y Manu Méndez. En la foto central, los vinos catados. Abajo, Manu Méndez muestra la última añada de su vino 4 besos, y Aitor Manterola, de Patxiku-Enea, una de las carnes degustadas.