

UN VINO

Caecus tinto crianza

Un vino elaborado con uvas 100% Tempranillo, de color rubí, brillante. En nariz es franco, predominan los aromas varietales del tempranillo acompañados de notas especiadas procedentes de su crianza en barrica. En boca es elegante y sedoso con taninos bien integrados que le proporciona gran persistencia en el paladar. Un buen vino. / Bodegas Pago de Larrea / Cantón de la Concepción 6 (Elciego) / Teléfono: 945 606063



EL PRODUCTO

Estuche de selección de turrónes

La Casa Eceiza nos ofrece la selección de turrónes en un nuevo formato de 510 grs. El estuche está surtido de cuatro sabores tradicionales: turrón de trufa al ron añejo, tres de trufas, yema tostada y trufa a la naranja. Además contiene otros dos sabores exclusivos que sólo se podrán encontrar en este estuche de selección: el turrón de bombón de praliné o el turrón de nueces y pasas. / Casa Eceiza / Avda. Pamplona 12 (Tolosa) / Teléfono: 943 672811



EL LIBRO

Karlos Arguiñano en tu cocina

Arguiñano presenta las últimas recetas que ha preparado en el programa de la televisión. El libro incluye un análisis nutricional de cada receta y las fotos del paso a paso de la elaboración. Recoge 119 nuevas recetas, todas ellas acompañadas por 'el toque de Karlos' un truco para mejorar el plato. Consta de 264 páginas, 595 fotografías ilustradas a todo color, encuadrado en tapa dura. Precio: 22,95 euros. / Edita: Baint media S.A. / Uribitarte 18-6° Bilbao / Tfno: 94 4010750



SABER Y SABOR

HOLLEJO

Se celebró, el penúltimo fin de semana, el doble concurso de alubias de Tolosa. En el primero se trata de elegir la legumbre de mejor calidad, en el segundo, se premia a los cocineros que preparen el plato más sabroso, contando con la materia prima seleccionada el día anterior.

El que se desarrolla el sábado cuenta con dos jurados, uno popular que, tras observar las distintas muestras presentadas expuestas en cestillos, dictamina, por su aspecto, cuál le parece la mejor y otro que debe catar esas mismas alubias guisadas por un equipo de cocineros que les dan a todas el mismo tratamiento culinario. Para facilitar la labor de este segundo jurado, la organización elabora unas fichas en las que se indica que el aspecto, color, hollejo y grano deberán puntuarse de 1 a 5 mientras que caldo y sabor se valoran de 1 a 10.

De los cuatro considerandos primeros entiendo que el más fundamental y que puede alterar la calidad final del producto es el hollejo, pues es francamente desagradable que la piel se adhiera a paladar y dentadura.



J.J. LAPITZ

Por definición hollejo es: «Pellejo o piel delgada que cubre algunas frutas o legumbres». Posiblemente sea en las habas frescas, donde mejor se aprecia esta cobertura del

grano hasta el punto que, cuando están un poco crecidas, se les escalda, lo que permite retirársela con facilidad. Cuando más fresca sea la legumbre, más suave e imperceptible al paladar es el hollejo. Pero hay otros factores que influyen en su textura, la calidad del grano sembrado (en el caso que nos ocupa, suele ser del mismo tipo, facilitado por la agrupación de productores) momento de la siembra, composición del terreno, abonado, orientación, drenaje, cuidado y sustentación de la planta en su crecimiento, clima durante el proceso de maduración y recogida. El tiempo seco y caluroso propicia el endurecimiento de la piel. Una recogida tardía, para conseguir un mayor tamaño del grano, si a última hora ha habido lluvias, ira en detrimento de la calidad del hollejo. Y, por supuesto, las alubias del año pasado tendrán grano y hollejo más duros que las de este año, mientras que las pochas (pueden llamarse así a las alubias rojas, que se recogen cuando la vaina empieza a amarillear) lo tendrán inapreciable.

La cata de este año nos ha demostrado que la cosecha en términos generales es buena con grano de buen color y tamaño, pero a algunas se les apreciaba en exceso el hollejo.

MESA Y MANTEL HOTEL RESTAURANTE JAIZKIBEL

Menú variado y de calidad

PEIO GARCÍA AMIANO

En las faldas del monte Jaizkibel, en un paraje precioso rodeado de verde, se encuentra el moderno Hotel Restaurante Jaizkibel, que hace cuatro años abrió sus puertas de la mano de dos grandes profesionales del mundo de la Hostelería: Diego Rodríguez y Bitxor Alza.

Diego Rodríguez, profesional experto en vinos, llegó al Jaizkibel de una gran bodega como Remelluri, aunque también había tenido contacto directo con la hostelería en el restaurante que él mismo abrió: el Txantxa. Bitxor Alza, por su parte, es propietario de otro gran hotel de Hondarribia, el Obispo. Los dos han sabido formar un gran equipo, integrado además por Igor Fernández e Ibon Yustos, los cocineros que, con su saber, su experiencia y su buen gusto elaboran la extraordinaria cocina tradicional marinera que nos presenta el Restaurante Jaizkibel.

El Hotel Restaurante Jaizkibel está ubicado en un lugar muy tranquilo pero bien comunicado, cerca del centro del pueblo y en una de las zonas residenciales de esta preciosa localidad costera de nuestra provincia. El arquitecto Angel de la Hoz es el artífice de este precioso proyecto, hecho a la medida del viajero y que se compone de 24 habitaciones, salas de reuniones y



El Hotel Restaurante Jaizkibel cuenta con un gran equipo de profesionales. DE LA HERA

un restaurante que no tiene carta, sino que trabaja diferentes menús, unos menús en los que destaca la oferta del día, otros en los que destacan los entrantes nos permiten elegir potajes o cremas del día, ensalada de trigueros, ensalada mixta, ensalada templada de mollejas, hojaldre de puerros con gambas o crepe relleno de hongos. Para continuar, podemos optar por el pescado del día, la merluza al horno con refrito, los chipirones a la plancha con vinagre, el entre-

FICHA

Hotel Rest. Jaizkibel: Baserritar Etorbidea 1 (Hondarribia)
Teléfono: 943 646040
Comedor: 1 para 40 comensales y 1 para 170 comensales
Cierra: Domingos noche y lunes
Precio: 22 / 29 euros

cot con salsa Roquefort, el magret de pato al Oporto con ciruelas, el solomillo de pato con salsa agri dulce, las carrilleras en salsa cazadora o el

jarrete de cordero con patatas panadera. A modo de postre podemos elegir entre crema catalana tostada, hojaldre con crema pastelera, flan de fruta con natillas, crepe con chocolate caliente, tarta de manzana templada, helados y sorbetes variados o surtidos de quesos.

Aparte de los menús, en breve, nos van a ofrecer todos los viernes una serie de cenas con cata de vinos comentada, para que podamos disfrutar de una velada completa.

Queso "rollito" de oveja artesano IBAR



■ A partir de leche de oveja pasteurizada y cuajo, esta empresa familiar alavesa elabora su queso de oveja artesano. Entre los productos

de alta gama que produce, este queso se destaca por su presentación poco habitual, por su sabor suave y agradable y su textura mantecosa. Al ser un queso joven no tiene el toque fuerte y a veces picante de los curados, por lo que resulta muy adecuado en aperitivos, o para añadir a ensaladas, haciéndolas irresistibles. PVP: 3,40 €/200 g



CASA DE SAIMA 2002 - D.O. Bairrada

■ Esta bodega familiar de Portugal produce vinos tintos, rosados y espumantes secos (brut), que exporta a varios países de Europa y que actualmente está introduciendo en España. Este tinto en particular, está elaborado con la variedad Baga y ha sido fermentado en lagares según los métodos tradicionales de la región. Luego, permanece en barricas de madera avinada durante 12 meses. Lo encontrarán pleno, aromáticamente complejo y de sabor intenso, comparable a los elaborados en la Ribera del Duero. PVP: 7,50 €

SOLBES



Av. Letxunborro, 83 - Ventas, Irun
Tel.: 943 63 88 70

Santiago, 2
Hondarribia
Tel.: 943 64 55 51

Cipriano Larrañaga, 15
Irun
Tel.: 943 61 19 07

Aldamar, 4
Donostia
Tel.: 943 42 78 18

Bermingham, 25
Donostia
Tel.: 943 29 22 24