

# EL CORREO

1CO

Del 5 al 11 de marzo / EL CORREO / [www.elcorreo.com](http://www.elcorreo.com)

## GPS

guía para salir nº 125

### Shommer, en el objetivo

Planeta: El fotógrafo nos lleva a sus rincones preferidos del País Vasco

gourmet música cine

EL LASARTE DE BARCELONA • HOMBRES G • CLOONEY, EL CARRERO

GPS del 5 al 11 de marzo el gourmet 37

### Vinos

#### Caecus 2007

Los vinos de esta bodega proceden únicamente de la uva cultivada en la Finca La Romañíguez, que es un apacible y próspero lugar de Elciego que se encuentra bajo un pequeño monte llamado Miralobueno. Con esta premisa de buen rollito, raro sería que les saliese un vino chungo. Y puestos a fijarnos en lo positivo, tomen nota: nos encontramos ante un caldo de poderosa nariz riojana, con madera valiente y

gusto dulzón, a caramelo tofee en boca, goloso, con notas balsámicas, sedoso paso en boca y curva progresiva; que nos hemos puesto chulos y nos salen hasta comentarios de sumiller aventajado. Sin tecnicismos, lo cierto es que se bebe con facilidad pasmosa, prueben a pimplárselo con unas patatas a la riojana o unas chuletillas al sarmiento y comprueben cuánto de bueno tiene la vida.

**Bodegas Pago de Larrea**  
Dirección: Cantón de la concepción, 6, Elciego (Álava).  
Teléfono: 945606063. Web: [www.pagolarrea.com](http://www.pagolarrea.com) Precio: 12€

#### Delicatessen

#### Pastelería Otaegui

Por este comercio han desfogado muchas generaciones de gelatos, que han pasado por los sabores más variados: fresas, limón y cereales de variados colores y mientos sabor, así maduro. Esta pastelería artesanal, fundada en 1880, ha sabido adaptarse a los gustos de sus clientes transformando sus distintas especialidades en poder un lugar de personalidad, respetando las recetas originales. Uno de ellos que la respaldará a través de los años es el gelato que el obrador de esta casa ha sabido interpretar a la perfección. Su bodega destaca de entre todas por la selección de ingredientes, mantecados, almendras, nueces, los rellenos de Berengé por su textura delicada, sus yemas y una glassa de azúcar que en su oración la pastelería sigue siendo referencia obligada y el hogar y reino de crema, es el dulce de almendra. En cada uno de nuestros formatos gastronómicos. Que así sea por sus siglos de los siglos.

**Pastelería Otaegui**  
Dirección: Narcea, 15 (San Sebastián).  
Teléfono: 943000000. Web: [www.pasteleriaotaegui.com](http://www.pasteleriaotaegui.com)

#### Marina de Aliste 2007

Es carnos y negro este vino, representa a las mil miradas el lugar de donde viene. Un caldo con personalidad, mezcla de temperantes y algo de tannin, con aromas muy concentrados a cañas, vainilla, si nos aguan, hasta a nivel de nariz y un lado herbáceo muy fino. Destaca en general, con final etéreo, de los que se dejan mucho tiempo, con notas de té y regaliz. Nos imaginamos escudando una hembra a la royal como si del mejor Sancho Panza se tratara, aunque sea más castaño. Escudando que los elegidos compondrán. Se notan las ganas de la bodega de hacer las cosas muy bien. Como dicen las más chorras, a vigilar para el futuro. Un último consejo grafufo, es mejor escudarlo.

**Bodega Aliste**  
Dirección: Plaza de España, 4, Fajardo de Albas (Zamora).  
Teléfono: 919000000. Web: [www.alistebodega.com](http://www.alistebodega.com) Precio: 23€.

#### Jornadas

#### Marzo tendrá sabor mexicano

La Asociación de Hostelería de Hondarribia organiza unas jornadas en las que se dará cuenta de la cocina mexicana actual de la mano de cinco chefs: Arturo Fernández Morfín de Dica, Alejandro Ruiz, Guillermo González, Benito Muñoz y Santiago Marín. Hasta el 20 de marzo, con México, su gastronomía en Hondarribia se podrá disfrutar de ocho menús distribidos en los restaurantes de la localidad guipuzcoana. La presentación servirá para distribuir de lo mejor de cuatro regiones bien diferenciadas del país adice, por lo que cada semana

representa en sí una nueva experiencia gastronómica. Los chefs tendrán la más selecta de la cocina de Yucatán y el Caribe, Guadalupe, Mérida y el Norte, y Ensenada y Baja California.

Durante del 4 al 20 de marzo, Bodega Hondarribia, Restaurante Euzko Daburri, Alameda Arriaga, Avenida Arriaga, Hotel Zabalza, Suroeste, Leku Arriaga y Suroeste. Precio: 45€.

GPS del 5 al 11 de marzo

## Vinos

### Caecus 2007

Los vinos de esta bodega proceden únicamente de la uva cultivada en la Finca La Romañíguez, que es un apacible y próspero lugar de Elciego que se encuentra bajo un pequeño monte llamado Miralobueno. Con esta premisa de buen rollito, raro sería que les saliese un vino chungo. Y puestos a fijarnos en lo positivo, tomen nota: nos encontramos ante un caldo de poderosa nariz riojana, con madera valiente y

gusto dulzón, a caramelo tofee en boca, goloso, con notas balsámicas, sedoso paso en boca y curva progresiva; que nos hemos puesto chulos y nos salen hasta comentarios de sumiller aventajado. Sin tecnicismos, lo cierto es que se bebe con facilidad pasmosa, prueben a pimplárselo con unas patatas a la riojana o unas chuletillas al sarmiento y comprueben cuánto de bueno tiene la vida.



#### Bodegas Pago de Larrea

**Dirección** Cantón de la concepción, 6. Elciego (Álava).  
**Teléfono** 945606063. **Web** [www.pagolarrea.com](http://www.pagolarrea.com) **Precio** 12€