

GASTRONOMÍA

Imperial Reserva 2001

El diseñador internacional Josep Abril, responsable de las colecciones de hombre de Armand Basí, ha diseñado una etiqueta única para una edición limitada de 1.000 botellas de Imperial Reserva 2001 de cara a estas Navidades. En cuanto al vino escogido por el autor es el Imperial Reserva 2001, con una añada calificada como excelente. Este vino se caracteriza por su color rojo-rubí con matices de cereza picota. Es un caldo muy elegante e intenso, con notas especiadas, aromas a cacao, vainilla y a maderas finas. Bodegas Cune Ctra. Logroño Km



4,8. Laguardia. Teléfono 945 625255

TXIMPARTA SAGAROTEGIA



La nueva sidrería del barrio donostiarra de Igara propone una cocina elaborada con productos de excelente calidad. /LUSA

Tradición y sencillez

NAPO, EL INCANSABLE HOSTELERO DE LA SIDRERÍA SAIZAR, HA VUELTO A PONER SU SELLO EN ESTA NUEVA SIDRERÍA DE IGARA DONDE LOS PLATOS TRADICIONALES Y LA GRAN CALIDAD DE LOS PRODUCTOS SON LAS SEÑAS DE IDENTIDAD.

PEIO GARCÍA AMIANO

El pasado mes de enero se abrió un nuevo restaurante sidrería en el barrio donostiarra de Igara, muy cerca de nuestras instalaciones. Napo, de la sidrería Saizar, un incansable profesional del mundo de la hostelería, y sobre todo del mundo de la sidra, es el responsable de este nuevo proyecto.

En 2001 Napo inauguró su primer Txinparta en Urbil; en 2004 abrió otro en el centro comercial La Morea de Pamplona y hace unos meses se convirtió en el promotor de la Sidrería Txinparta del barrio de Igara. En esta nueva aventura Napo se ha hecho acompañar de dos grandes profesionales: Pruden

Martín y Mikel Eizaguirre. Mikel viene del Hotel Restaurante Xanti de Anoeta y hoy, desde su cocina del Txinparta, nos propone un estilo tradicional y sencillo, construido siempre desde la base de una buena materia prima.

Dentro del apartado de entrantes de la carta de esta casa encontramos, entre otros, el jamón o la tabla de ibéricos de Isaro, la ensalada templada 'Txinparta', o el revuelto de hongos.

En los pescados destacan los chipirones a la plancha, el bacalao con piperrada, el rape o la merluza a la parrilla.

Los amantes de la carne se pueden deleitar con el solomillo o con la chuleta de buey, de una gran calidad, bien elabo-

rada y deliciosa.

En la sección de postres de la carta encontramos un exquisito tiramisú, una deliciosa tarta de queso y los no menos ricos postres de leche como el flan, las natillas o el arroz con leche, entre otros.

En el Txinparta se puede to-

mar el menú de sidrería, que se compone de tortilla de bacalao, bacalao frito con piperrada, chuleta de buey, queso, nueces y membrillo.

Otra de las opciones que plantea esta casa es el menú del día, que permite elegir entre diez primeros y diez segundos platos, más postre. Por último, el Txinparta cuenta también con una amplia gama de pinchos y bocadillos, además de cazuelitas variadas que podemos degustar en la barra.

En el apartado de bebidas, aparte de la carta de vinos de diferentes denominaciones, esta casa tiene, por supuesto, sidra de la sidrería Saizar, que se puede tomar tanto en botella, como al txotx, pero sólo en la barra del bar.

FICHA

Txinparta Sagardotegia:

Bº Igara, 2. Illarra Berría (Donostia)

Teléfono: 943224700

Comedor: 1 para 60 comensal

Cierra: Domingos

Precio: Carta, de 35 a 40 euros. Menú sidrería, 30 euros y menú del día, 11,80 euros.

saber y sabor



J.J. Lapitz

Brindar con vinos vascos

Esta ya a disposición del público la Guía de Vinos Gourmets 2009 (PVP 23 euros), que con sus 4.460 vinos catados a ciegas por un equipo de expertos, es, desde hace un cuarto de siglo, el instrumento indispensable para los profesionales y amantes del buen vino. La actual edición recoge, con una puntuación superior a 7/10, treinta y ocho vinos elaborados en Euskadi. Hago una selección de ellos, para que con los mejores, podamos brindar el próximo miércoles, para despedir y recibir alegremente el año.

El de mayor puntuación es La Nieta, un tinto genérico elaborado por Viñedos de Párganos al que le han otorgado un 9,75, sobre 10. Elaborado con uvas tempranillo 100% se ha criado en barrica diez y ocho meses. Sápido, envolvente, muy carnoso, de gran estructura y frescor su PVP es 70,70 euros. A destacar la trayectoria ascendente de este vino que en 04 alcanzó los 9/10 el 05, 9,5/10, y la buena puntuación de El Puntido 05 (9,25/10) de la misma bodega.

Sorprendente, con una puntuación 8,25/10, es el txakoli dulce con D.O Bizkaia, Urrezti Itxas Mendí de las bodegas del mismo nombre de Gernika cuyo gran equilibrio entre las notas dulces y su acidez le hace ser un buen compañero del turrón (PVP:12 eur.) En la línea de txakolis destacan uno por cada denominación de origen Beldui (Alava 7,25/10) Eguia Enea (Bizkaia) y Etxaniz (Guipúzcoa) ambos con 7/10.

En tintos reserva se lleva la palma el Ramírez de Ganuza 04 que llega a 8,75/10, vendiéndose a 40 euros y le sigue el Campillo 01 con 8/10, pero con el interesante precio de 17,50 eur. En los grandes reservas debemos hacer mención por su excelente relación calidad precio es el Conde de Valdemar 01, con 7/10, cotizado a 19,20 eur. Aradi con Viña el Píson 06, Pagos Viejos 06 y Viñas de Gain 06 acreditan una línea excelente. El primero marca la cota mas alta de cotización, 215 euros por botella.