



Postal desde Donostia

Los sabores del Cantábrico

Donostia (San Sebastián) bien merece una visita. Reconocida es su actividad cultural, su belleza, la impresionante Perla del Cantábrico o sus festivales de cine y jazz. Lo que fue un pueblo pesquero es ahora una de los destinos turísticos más importantes del norte de España.

A poco más de cuatro horas en tren desde Madrid, Donostia es la ciudad con más estrellas Michelin por metro cuadrado: 16, que le han valido para convertirse en destino culinario por excelencia por su gastronomía de altura, y de miniatura, no olvidemos los *pintxos*, icono de la ciudad. Este año se ponen en marcha interesantes iniciativas al respecto. Una de ellas es *Sabores de San Sebastián*, ruta guiada por la zona vieja de la ciudad, guía incluida,

Con solo 185.000 habitantes, Donostia recibe 450.000 visitantes al año, y su concentración de actividades turísticas impresiona por número y calidad. Uno de los puntos cardinales de referencia mundial de esta maravillosa ciudad es su gastronomía.

Texto: Cristina Alcalá
Fotos: Heinz Hebeisen

para conocer y degustar los mejores *pintxos*. Y si a alguno le apetece estar entre fogones, se organizan Talleres de Pintxos en colaboración con restaurantes. Otra manera de conocer la ciudad es a través de sus mercados: San Martín y La Bretxa. La comarca del Goierri y la feria de Ordizia -zona de origen del queso Idiazabal- es imprescindible. Y como es de recibo acompañar una comida con vino, proponemos varias opciones. El tradicional Txacoli de Getaria, presente en la mayoría de los locales, o la visita a las tradicionales sidrerías guipuzcoanas y sus *kupelas* (barriles de madera). Existen más de 42 sidrerías en los alrededores de la ciudad, y los aficionados a esta bebida también pueden acercarse al Museo Sagardoetxe en Astigarraga (a cinco kilómetros de la ciudad).



Nuestros consejos



Iban Mate,
restaurante
Dolarea

ALOJAMIENTO

Hotel Barceló Costa Vasca
Avenida Pío Baroja, 15
20008 Donostia (Gipuzkoa)
Tel. 943 3179 50
www.barcelocostavasca.com
Situado a 300 metros de la playa de Ondarreta y junto a los jardines del Palacio de Miramar, este hotel dispone de 196 habitaciones repartidas en sus siete plantas. Modernas y bien equipadas, el establecimiento cuenta además con Wellness&FitnessCenter, piscina-spa, pub, restaurante climatizado, etc.

Hotel Restaurante Dolarea
Nafarroa Etorbidea, 57
20200 Beasaín (Gipuzkoa)
Tel. 943 889 888
www.dolareahotela.com
Situado en la comarca del Goierri, Dolorea es un precioso y acogedor hotel que ocupa un caserío del siglo XVII catalogado como monumento histórico. En pocos hoteles se puede tomar un café en un lagar de 400 años. Sus 20 habitaciones, de diseño moderno pero manteniendo aires tradicionales y materiales nobles, son espaciosas y cálidas. En el restaurante, con capacidad para 180 comensales, la cocina está basada en productos de temporada. El sumiller Iban Mate es el encargado de la bodega.



Restaurante Ni Neu.

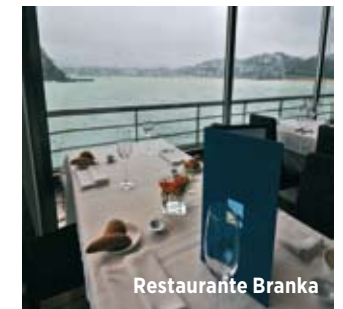
Hotel María Cristina
Paseo Republica Argentina, 4
20004 Donostia (Gipuzkoa)
Tel. 943 437 600
www.hotel-mariacristina.com
Alojamiento habitual de las estrellas durante el Festival de Cine de San Sebastián, fue construido en 1912 por el arquitecto francés Charles Mewes y la primera persona que cruzó su umbral fue la regente María Cristina, a la que debe su nombre.

COMER

Restaurante Branka
Paseo Eduardo Chillida, 15
20008 Donostia (Gipuzkoa)
Tel. 943 317 096
www.branka-tenis.com
Por estar situado al lado de la escultura *El peine del viento*, por sus magníficas vistas a la bahía, una cuidada cocina y un buen servicio, este restaurante es perfecto para un momento de descanso y relax.

Restaurante Ni Neu
Paseo de Zurriola, 1
20002 Donostia (Gipuzkoa)
Tel. 943 003 162
www.restaurantenineu.com
Restaurante del Kursaal. Un bistró moderno con atractivas apuestas

gastronómicas y a buenos precios: carta, menú degustación, desayuno, pintxos, miniplatos y buena selección de vinos. Además, es uno de los acogidos a los Talleres de Pintxos para practicar con la cocina a baja temperatura, la impregnación o el sifón.



Restaurante Branka

PINTXOS

Bar Iturrioz
San Martín, 30 y Aldamar, 12
Donostia (Gipuzkoa)
Tel. 943 428 316 / 943 425 884
www.bariturrioz.com
Dos sedes con pintxos muy bien elaborados con la mejor materia prima desde 1935. Vecinos del mercado de La Bretxa (Iturrioz II) y del Nuevo Mercado de San Martín (Iturrioz). Chupito de crema de marisco o Hatillo de Calamar. Irresistibles.

Pescadera del mercado de La Bretxa (izquierda). Vista nocturna del Kursaal con el puente de Zurriola al frente (derecha).



Huevos caolín en el restaurante Ni Neu (izq.). Sociedad Gastronómica Aitzaki en el casco antiguo de San Sebastián (dcha.).

Las mejores direcciones

A fuego negro

31 de agosto, 31
20003 Donostia (Gipuzkoa)
Tel. 650 135 373
www.afuegonegro.com

Curioso local en el casco antiguo en el que se une lo moderno con lo clásico. Pintxos deliciosamente preparados por el cocinero Edorta Lamo.

COMPRAS

Mercado de La Bretxa

Alameda del Boulevard, s/n
20003 Donostia (Gipuzkoa)
www.la-bretxa.com

El mercado más carismático de Donostia y al que acuden importantes cocineros para sus compras. Su nombre hace referencia al lugar por donde las tropas angloportuguesas penetraron en el asedio del año 1813.



Mercado de La Bretxa

La Koxkera

Fermin Calbetón, 34
20003 Donostia (Gipuzkoa)
Tel. 943 424 599

Comercio típico en el corazón del casco viejo de Donostia desde 1956. Bacalada, conservas, licores, sidra, txakoli y sobre todo pescado seco en todas sus variantes.



Quesería Aranburu

ALREDEDORES

Quesería Aranburu

Caserío Ondramuino
20213 Idiazabal (Gipuzkoa)
Tel. 943 18 74 92

www.quesosaranburu.com

Una de las mejores queserías de Idiazabal, ampliamente premiada y regentada por tres hermanos (Jesús, Javier y Juanjo) que han recuperado la tradición de sus antepasados.



Menú virtual en Delikatuz

Delikatuz. Centro de la Alimentación y la Gastronomía
Santa María Kalea, 24
20240 Ordizia (Gipuzkoa)
Tel. 943 882 290
www.delikatuz.com

El Centro Delikatuz acoge el Centro de Interpretación del Goierri y la Gastronomía. Muy cerca, se encuentra el mercado más importante e histórico de la zona, abierto todos los miércoles y viernes por la tarde y especializado en productos ganaderos y agrícolas. El mercado y su famosa feria son los iconos de Ordizia, pueblo enclavado en la bella comarca del Goierri y declarado Conjunto Histórico-Monumental.

Sidrería Astarbe

Casería Mendiola Baserria
20115 Astigarraga (Gipuzkoa)
Tel. 943 551 527
www.sagardotegiak.com

Cuarta generación dedicada al txotx. Caserío de 1622 con capacidad para 200 comensales. Su especialidad es el bacalao frito con cebolla y pimientos. Con suerte habrá música en vivo con Otxote.

Getaria

www.getaria.net

Con forma de ratón, es uno de los pueblos más bellos de la costa de Gipuzkoa, donde podemos encontrar un museo dedicado al modisto



Txakoli en Bodega Amezttoi

Cristóbal Balenciaga y la sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Getariako Txakolina, una de las tres denominaciones de origen oficiales de txakoli. Merece la pena acercarse a las bodegas Amezttoi y Txomin Etxaniz.

Vista de la ciudad desde el monte Igeldo (izquierda). Txakoli servido de la forma tradicional en el bar Iturrioz (derecha).



Blancos



Adelanto de la 2ª *Guía del Vino Cotidiano* **Página 46**

Lanzarote



Vinos de tierra volcánica **Página 52**

Burdeos 2008



Clásicos con casta **Página 54**

Nuestra elección

Los mejores vinos, los mejores precios

Comenzamos hablando de los vinos blancos que han obtenido las mejores puntuaciones en las catas de la segunda edición de la *Guía del Vino Cotidiano*, contamos las mil caras de la Malvasía Volcánica en Lanzarote y finalizamos con un vistazo a los clásicos bordeleses de la orilla izquierda en su añada 2008.

Para entender la calificación:

Para esta Guía, los especialistas de Vinum de todas las ediciones internacionales catan mensualmente centenares de vinos. En las páginas siguientes presentamos los que consideramos han alcanzado la mejor calidad. El lector podrá encontrar en nuestra página web más catas, con comentarios más detallados.

12 a 13,9 Vino correcto. Alcanza las condiciones técnicas pero no posee una personalidad destacada.

14 a 14,9 Digno de atención. Es de los buenos vinos de su Región, recomendable si tiene un precio razonable.

15 a 15,9 Recomendable. Forma parte de los vinos recomendables de su Región.

16 a 16,9 Impresionante. Forma parte de los mejores vinos de su Región y posee un formato internacional.

17 a 17,9 Extraordinario. Trasciende y forma parte de los grandes vinos del mundo.

18 a 19,9 Único. Forma parte de los más grandes vinos del mundo, con un destacado e inconfundible carácter.

20 Perfecto. Incomparable por su carácter, elaboración, añada y potencial de maduración.

... y recuerde que puede encontrar todas nuestras catas en www.opuswine.es