

A TU SALUD, 11 ENERO 2014



VDE VIAJES DOMINGO, 12 de ENERO de 2014 • 24 •

## GASTRONOMÍA

# San Sebastián de «pintxo» en «pintxo»

La nueva Guía Taste San Sebastián invita al viajero a descubrir la ciudad a través de la experiencia gastronómica del «poteo» por las mejores barras donostiarrias

R. Bonilla >> MADRID

San Sebastián es sinónimo de buena gastronomía, pues es la ciudad con más estrellas Michelin por metro cuadrado, pero sobre todo, de buena gastronomía en miniatura, no en vano aquí se acuñó este concepto. Los «pintxos» son el símbolo de la urbe y su mejor carta de presentación, por eso recorrer el casco viejo de taberna en taberna es la manera más apetecible de descubrir la esencia de la ciudad tal y como lo haría un donostiarra. Pero no hay que confundirse, pues un donostiarra no entra en un bar y se atiborra a «pintxos» de la barra, sino que «potea», es decir, elige un bar, decide el «pintxo» especialidad de la casa, lo acompaña de una bebida y lo disfruta de pie. En diez minutos se marcha a otro bar y vuelta a empezar.

Para poner en práctica esta cultura convertida en religión acaba de lanzarse la Guía Taste San Sebastián, una selección con más de 20 establecimientos que permite al viajero, tanto nacional como internacional, conocer Donosti a través de una experien-



### FICHA

>> ¿Qué es?: la Guía Taste San Sebastián propone rutas por más de 20 establecimientos de la ciudad.

>> Precio: 10 euros para una ruta de tres días y 20 euros para siete días. Incluye descuentos.

>> Más información: en [tastesansebastian.com](http://tastesansebastian.com)

cia gastronómica de calidad. Los bares seleccionados están divididos en tres zonas: la parte vieja, Gros y el Centro. De manera muy atractiva, en el interior de la guía se incluye una reseña del local con datos prácticos sobre su

ubicación, mapas y horario, así como una detallada descripción y fotografía de su «pintxo» estrella, además de una sugerencia de maridaje.

### DESDE DIEZ EUROS

La Guía Taste puede adquirirse a través de internet y en la propia ciudad por dos precios cerrados: a diez euros para tres días de turismo o a 20 euros para siete días. Este documento es válido para comer y cenar, pero también en el desayuno, aperitivo o me-

rienda, ya que incluye postres y bebidas como cócteles. «Con esta guía en la mano el turista puede disfrutar de los «pintxos» igual que el local. Además, la mecánica de funcionamiento permite que el usuario recupere lo que ha invertido en la compra de la guía por los descuentos disfrutados en cada establecimiento. Así, guardará un buen recuerdo sin coste adicional», explica Amagoya Zubillaga, responsable de negocio de la empresa Taste San Sebastián.

La obra incluye fotografías y descripción de los «pintxos» estrella de cada local

## VINOS

Lalama 2010

Bodega: Dominio Do Bibei  
Variedad: «Coupage» de Mencia, Brancellao, Mouratón y Garnacha.

## Un Ribeiro con sabor a Atlántico

R. B.

La potencia y el grado siempre han caracterizado los vinos de la Ribeira Sacra, pero cada vez es más habitual que los caldos de esta región gallega sorprendan por su elegancia y su amabilidad. Buen ejemplo de ello es la última añada del tinto Lalama de la bodega Dominio Do Bibei, un vino diferente, ligeramente especiado y con una mineralidad atlántica que evoca a la Borgoña francesa. Lalama 2010 es fruto de un minucioso trabajo de recuperación de las variedades autóctonas de la Ribeira Sacra. Se trata

de un «coupage» de un 85 por ciento de Mencia, completado con pequeños porcentajes de Brancellao, Mouratón y Garnacha. Tras 20 meses de crianza en barricas de roble francés, el resultado es un caldo delicado y alegre con un precio de 15,90 euros.



## GOURMET

# Miel con aroma a los Montes de Toledo

La miel Karolus se presenta en envases de 440 gramos



R. B. >> MADRID

Cuando el frío se adueña del termómetro, la miel se convierte en un aliado perfecto. Y puestos a elegir, merece la pena optar por una miel de romero cien por cien natural. Es el caso de Karolus, producida por colmenas propias de Bodegas Tierras de Orgaz ubicadas en los montes de Toledo entre el final del invierno y el principio de la primavera en el momento preciso de la floración del romero.

El resultado es un producto natural que no ha sido sometido a filtraciones ni otros procesos industriales que pueden modificar o dañar su sabor y textura original, ya que no contiene colorantes, ni ningún otro tipo de aditivo.

La miel Karolus se comercializa en envases de 440 gramos y tiene un precio de 12,90 euros, IVA incluido. Puede degustarse en tostadas de pan, acompañando a un vaso de leche caliente o sobre un postre lácteo.

### FICHA

>> Dirección: Bodegas Tierras de Orgaz: calle Orgaz, 12, 45460, Manzaneque, Toledo.

>> Presentación: La miel Karolus se comercializa en envases de 440 gramos.

>> Precio: 12,90 euros.

>> Dónde comprar: en bodegas y en tiendas gourmet.  
>> Más información: en el teléfono 912 682 299.