

## **Chivite y sus vinos más emblemáticos ,en la cena homenaje a Juan Mari Arzak, símbolo de la revolución culinaria en España**

**El chef vasco recibió el Homenaje de San Sebastian Gastronomika-Euskadi Basque Country 2018 por "erigirse en símbolo de nuestra revolución culinaria"**

San Sebastián Gastronomika celebra este año su 20 aniversario y lo hace homenajeando a la revolución que transformó la culinaria española hace dos décadas. El programa ha rendido tributo a los artistas de esa revolución, y también a quienes les siguieron y mantienen a España en la primera línea mundial. Por todo ello, el Premio Homenaje "debía ser para un chef que lo empezó todo y que, a día de hoy, sigue trabajando", para Juan Mari Arzak (San Sebastián, 1942). El chef del restaurante Arzak, según el jurado, "es símbolo de nuestra revolución culinaria, con una creatividad culinaria imparable e inmensamente generoso".

Julián Chivite, gran amigo de Arzak, ha querido que las botellas más especiales de la bodega estuvieran en esta cena homenaje a Juan Mari Arzak. Con las burbujas del Gran Claustro Cuvee Especial Gran Reserva 2011 se recibió a los invitados para, y una vez en la mesa, abrir la cena con un rosado muy especial, el que han elaborado mano a mano Chivite y Arzak, Chivite Las Fincas 2017, un referente desde que salió al mercado. Dos blancos armonizaron con los platos de pescado, el Legardeta Chardonnay 2017 y el Chivite Colección 125 Chardonnay 2015, que no podía faltar en esta ocasión. A continuación, y en primicia, Chivite La Zamaca 2015, un vino de parcela, variedad Garnacha que ha nacido para convertirse en un nuevo emblema de la bodega y que no estará en el mercado hasta 2019. El broche final fue otra de las referencias de culto, el Chivite Vendimia Tardía 2016.

Chivite Las Fincas, el vino en el que Chivite y Arzak han trabajado conjuntamente, es un vino gastronómico y sorprendente que tras su delicada apariencia esconde todo un mundo de sensaciones y que aún el talento de estos dos amigos.

Su singular botella y su atractivo color rosa pálido le convierten en objeto de deseo que, una vez se descorcha, muestra un aroma intenso, muy frutal y con un delicado final floral. En boca es suave, equilibrado, untuoso, muy vivo y persistente.

Detrás de este vino tan singular hay un cuidadoso proceso de elaboración que permite la extracción de la fracción aromática y así conservar su característica finura. Este vino está acogido a la IGP Vino de la Tierra 3 Riberas. Las variedades Garnacha y Tempranillo con que se ha elaborado proceden de viñedos cultivados en Tierra Estella, bajo la influencia de los climas atlántico y continental.

**Datos de contacto:**

Alicia Huidobro  
629647315

Nota de prensa publicada en: [San Sebastián](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Madrid](#) [País Vasco](#) [Navarra](#) [Restauración](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>