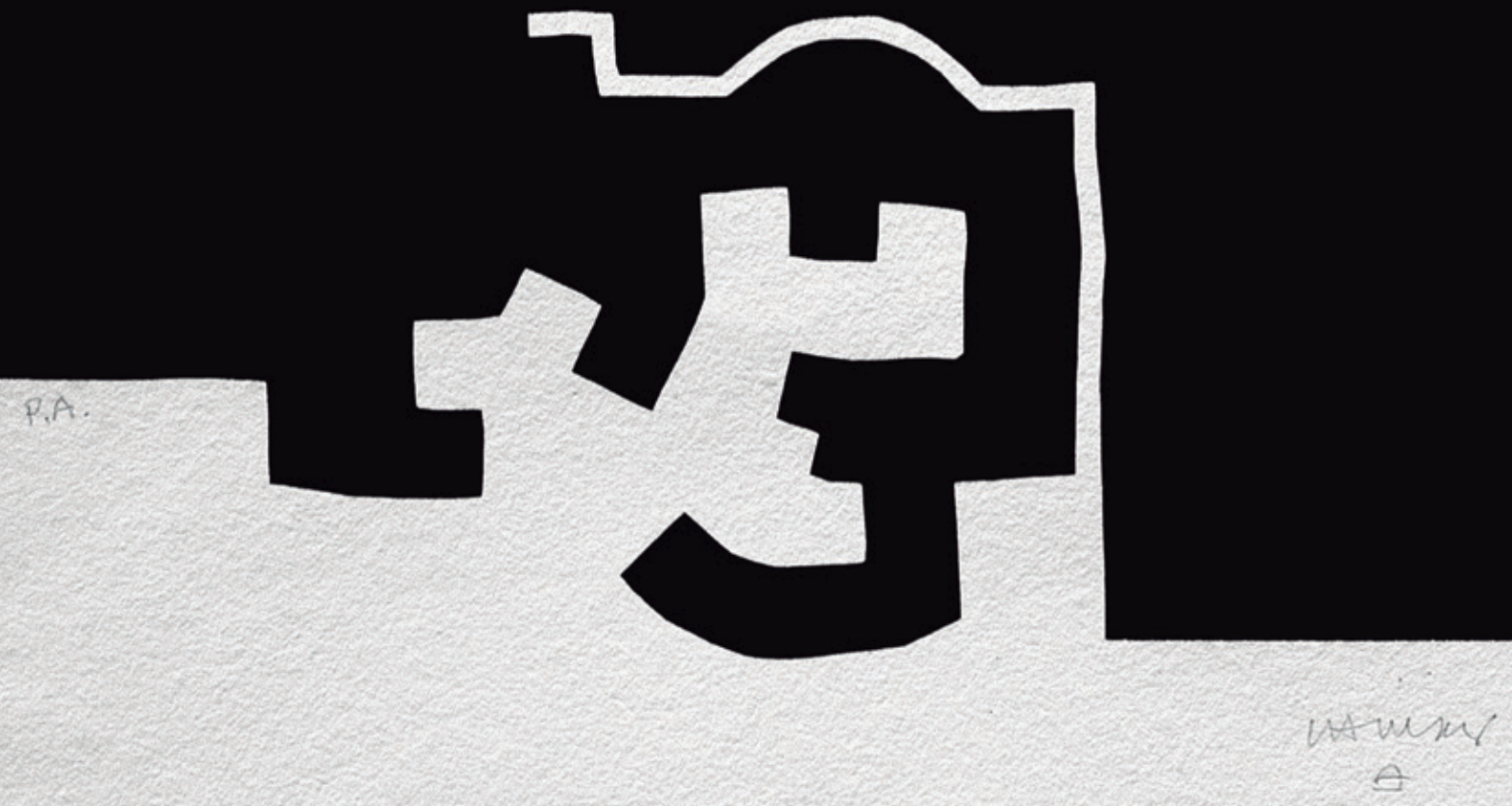
BASQUE LUXURY

magazine

2024



Número 09 / Issue 09

Montiel

MONTIELJOYERO.COM

PATEK PHILIPPE
GENEVE

BUCCELLATI
MILANO DAL 1919

VHERNIER
MILANO

Pomellato
MILANO 1967

AVD. CARLOS III, 50. 31004 PAMPLONA. NAVARRA
MONTIELJOYERO@MONTIELJOYERO.COM
T 948 233 099

PERODRI

JOYEROS

ROLEX · Cartier · HUBLOT

TAG HEUER · LONGINES · TUDOR

TISSOT · ORIS HÖLSTEIN 1904 · BAUME & MERCIER MAISON D'HORLOGERIE GENÈVE 1830

Síguenos en @perodrijoyeros

Instagram

BILBAO Gran Vía, 33 48009 Tel. 944161411 Bidebarrieta, 7 48005 Tel. 944152368 • VITORIA C/ Eduardo Dato, 31 01005 Tel. 945148052

BURGOS • LEÓN • MADRID • SANTANDER

www.perodri.es

STAFF

DIRECCIÓN / DIRECTOR	Joanes Mathiuet
DIRECCIÓN DE CONTENIDOS / CONTENT MANAGER	Iker Ibáñez
REALIZACIÓN / PRODUCTION	Mate Comunicación
COLABORADORES / PARTNERSHIPS	
Firmas BASQUE LUXURY / Firms:	Miren Arzalluz Francis Paniego
Redacción / Content writers:	Aitor Castejón Bernhard Josef José Luis Cancho
Fotografías / Photographs:	Pablo Cifuentes Alex Abril Joanes Andueza José Manuel Bielsa Guillermo Monfort James Weston Iñaki Caperochipi Aitor Estévez Alejandro Bergado Iñigo Santiago Mikel Chillida Jon Fdez-Blasco de Ímaz Sergio Espinosa Oscar Oliva Toño Miranda Iñaki Luis Mikel Blasco Burkhard Franke Gurutz Aldare Alejandro Braña Boby Alessandro Garofalo ARR Olivier Pilcher Nelson Rosier
Dirección de arte / Art direction:	Elena Camisón
IMPRESIÓN / PRINTING	Artes Gráficas Lorea
CONTACTO / CONTACT	info@basqueluxury.com basqueluxury.com

Fotografía de portada / Cover photo: Eduardo Chillida. Ibiza, 1975. Serigrafía. Sucesión Eduardo Chillida y Hauser & Wirth.
© Zabalaga-Leku. San Sebastián. VEGAP, 2024.
Fotografía de portada de la Edición Limitada 1 / Cover photo of the 1st Limited Edition: joya de Montiel. / Jewel by Montiel.
Fotografía de portada de la Edición Limitada 2 / Cover photo of the 2nd Limited Edition: Nobu Hotel San Sebastián.
Fotografía de portada de la Edición Limitada 3 / Cover photo of the 3rd Limited Edition: restaurante Tierra y Vino. / Tierra y Vino restaurant.

DL: SS-2210-2016 / ISSN 2530-4321

BARNES
INTERNATIONAL REALTY

Como líder en el sector inmobiliario del lujo, BARNES ofrece a sus clientes las mejores propiedades en las ciudades más bellas del mundo.

MADRID • BARCELONA • SAN SEBASTIÁN • COSTA BRAVA • MALLORCA
info.spain@barnes-international.com
+34 843 75 11 15

Recarlo

ALTA JOYERIA
IRANTZU

DONOSTIA – SAN SEBASTIÁN – C/BERGARA, 16 WWW.JOYERIAIRANTZU.COM

@irantzujoyeria

CARTA DEL DIRECTOR

Este año se cumple el centenario del nacimiento de Eduardo Chillida, una de las figuras clave de la historia del arte, y desde BASQUE LUXURY hemos querido sumarnos a esta celebración divulgando su obra, dando protagonismo a su figura y repasando su trayectoria de la mano de Luis Chillida, presidente de la Fundación Eduardo Chillida y Pilar Belzunce.

Otro aspecto de la cultura que toma gran relevancia en este número de la revista es la gastronomía. Nos hemos sentado a la mesa de los restaurantes que más están despuntando en estos momentos y hemos tenido la suerte, asimismo, de contar con una Firma Colaboradora de excepción: el chef Francis Paniego, que ha sido reconocido con dos estrellas Michelin por su labor al frente de El Portal de Echaurren, con una estrella por el restaurante Marqués de Riscal y otra más por el restaurante Ibaya de Andorra.

Para conocer a nuestra segunda Firma Colaboradora hemos viajado a Francia, en concreto al Museo de la Moda de la Ciudad de París, donde su directora Miren Arzalluz nos ha desvelado su visión acerca de la moda vasca.

Y en París nos hemos quedado para asistir a uno de los acontecimientos internacionales más importantes de 2024: los Juegos Olímpicos y Paralímpicos que se celebran este año en la Ciudad de la Luz. La asociación de LVMH con este evento nos ha permitido profundizar en las estrategias de colaboración del gigante del lujo dirigido por Bernard Arnault.

La sección especial de BASQUE LUXURY MAGAZINE 2024 se titula *Room with a view*, y en ella visitamos las habitaciones y suites de hotel con las mejores vistas del País Vasco.

Disfruten del paisaje y de la lectura.

Joanes Mathivet

Director de Basque Luxury

LETTER FROM THE DIRECTOR

This year marks 100 years since the birth of Eduardo Chillida, one of the key figures in the history of art, and we at BASQUE LUXURY wanted to join in on this celebration by disseminating his work, giving prominence to his figure, and reviewing his career with the help of Luis Chillida, the President of the Eduardo Chillida and Pilar Belzunce Foundation.

Another cultural aspect that takes on great importance in this issue of the magazine is gastronomy. We have sat at the tables of the most successful restaurants of the moment and we have also been lucky enough to be backed by an exceptional Collaborating Firm: Chef Francis Paniego, who has been recognized with two Michelin Stars for his work at the helm of the El Portal de Echaurren restaurant, with one Star for the Marqués de Riscal restaurant and another Star for the Ibaya restaurant of Andorra.

We traveled to France to meet with our second Collaborating Firm – specifically to the Paris Fashion Museum, where director Miren Arzalluz revealed to us her view on Basque fashion.

And we stuck around in Paris to attend one of the most important international events of 2024: the Olympic and Paralympic Games that are being held this year in the City of Light. LVMH's association with this event has allowed us to delve deeper into the collaborative strategies of the luxury giant led by Bernard Arnault.

The special section of BASQUE LUXURY MAGAZINE'S 2024 edition is titled "Room with a View" and it features the hotel rooms and suites with the best views of the Basque Country.

Enjoy the views and the reading.

Joanes Mathivet

Director of Basque Luxury

aliseda
Inmobiliaria

Viviendas **SIN** posesión.
La mejor forma de
invertir **CON** cabeza.

Descubre esta gran oportunidad de inversión en el sector inmobiliario.

Aliseda Inmobiliaria presenta una oportunidad de inversión única: una selección exclusiva de activos sin posesión en toda España. Contamos con más de 1.000 activos estratégicamente ubicados y disponibles para su adquisición.

Visita nuestra web o llámanos hoy mismo para descubrir cómo estas oportunidades pueden contribuir a fomentar el crecimiento financiero de tus clientes.

No dejes pasar esta ocasión de brindar a tu cartera una inversión sólida con Aliseda Inmobiliaria.

Entra aquí y encontrarás todo nuestro catálogo de viviendas para invertir.

677 609 078 | alisedainmobiliaria.com

ÍNDICE / INDEX

SOBRE / ABOUT BASQUE LUXURY
- *BASQUE LUXURY TRAVEL SERVICE* 14
- *BASQUE LUXURY PRIVATE JET* 16
- *BASQUE LUXURY HELICOPTER* 18
- *BASQUE LUXURY HOTEL SELECTION* 20

MODA / FASHION
- *Montiel* 24
- *FIRMA BASQUE LUXURY: ARZALLUZ* 30
- *Perodri* 32
- *Aldabaldetreku* 34
- *Irantzu Joyeros* 36
- *Manila San Sebastián* 38
- *Casa Munoa* 40
- *Galas* 42
- *González Larrauri* 44
- *Anhelo* 46
- *Atlantis* 48

ACTIVIDADES / ACTIVITIES
- *Euskadi Confidential / Basque Country Confidential* 50
- *Spirit Experiences* 54
- *Aitor Delgado* 56
- *Aquarium* 58
- *Basque Destination* 60
- *Kai Yachting* 62
- *Local Experts Tours* 64
- *Una ruta por Euskadi* 66
- *Xarmantalife* 70
- *San Sebastián Premium* 72

EL DESTINO / THE DESTINATION
- *Vitoria-Gasteiz* 76
- *Tolosaldea* 80

BUSINESS
- *Nobu San Sebastián* 82
- *Barnes* 86
- *Palacio Tondón* 88
- *Zebra Lab* 90
- *Etxabe Confort* 92
- *Homes by SSH* 94
- *Rivas & Blasco* 96
- *Myriam Larrea* 98
- *San Sebastián Shops* 100
- *Barayazarra + Casteres* 104
- *Veluto* 106
- *Machoenïa* 108
- *Villaflores* 110

ARTE & CULTURA / ART & CULTURE
- *Eduardo Chillida* 112
- *Museo Würth La Rioja* 118
- *Ignacio Goitia Art Store* 120
- *Jose Luis Zumeta* 122
- *Iñigo Manterola* 124
- *Asociación de Galerías de Donostia* 126

GOURMET
- *Tierra y Vino* 128
- *La Terraza del Domine* 134
- *FIRMA BASQUE LUXURY: PANIEGO* 136
- *Echaurren* 138
- *Artean* 140
- *Baigorri* 142
- *NKO* 144
- *Viñedos de Páganos* 146
- *Saltxipi* 148
- *Arínzano* 150
- *Allegar* 152
- *Iriarte* 154
- *Sukaldean* 156
- *Lore Ttipia* 158
- *Remírez de Ganuza* 160
- *Rola* 162
- *Hartea* 164

SALUD, BELLEZA & DEPORTE / BEAUTY, HEALTH & SPORT
- *Hôtel du Palais* 166
- *Benegas* 170
- *Foresta Wellness* 172
- *S'Thai* 174
- *Golf* 176
- *Goierri / The Basque Highlands* 180
- *Actividades náuticas / Water Activities* 184

LA ENTREVISTA / THE INTERVIEW
- *Luis Chillida* 186

ROOM WITH A VIEW
- *María Cristina Royal Suite* 192
- *Suite Akelarre Océano* 196
- *Suite Riscal con Terraza*198
- *Privileged Vista Mar* 200
- *Ilargi Junior Suite* 202
- *Suite Mata Hari* 204
- *Iturregi* 206

CHECK IN
- *Villa Favorita* 208
- *La Casa Cosme Palacio* 212
- *Villa Magalean* 214
- *La Venta de Ostatu* 216
- *Villa Soro* 218
- *Tayko Hotel* 220
- *Arrizul* 224
- *Las Casas de Ea Astei* 226
- *San Sebastián Housing* 228
- *Heredad Beragu* 230

INTERNATIONAL LUXURY
- *LVMH* 232

HANDCRAFTED FOR A LIFETIME OF THE FINEST SLEEP
MADE IN ENGLAND VISPRING.COM
VISPRING
Luxury Beds - London 1901

BASQUE LUXURY TRAVEL SERVICE

La lucha contra el cambio climático es una batalla que hay que librar de forma conjunta entre todas las personas, empresas e instituciones del mundo entero. Cada una, en la medida de lo posible, debe contribuir a paliar esta situación reduciendo al máximo su impacto ecológico. BASQUE LUXURY TRAVEL SERVICE, la compañía de lujo líder en el transporte de viajeros por carretera del País Vasco, está plenamente concienciada con esta causa, y es por ello que está dando pasos hacia la electrificación.

BASQUE LUXURY TRAVEL SERVICE nació en 2018 con una flota compuesta íntegramente por coches nuevos Mercedes Benz Clase S de batalla larga con capacidad para cuatro pasajeros y vehículos Mercedes Benz Clase V con espacio para siete viajeros. Con el paso de los años se introdujo un modelo híbrido, hasta que en 2023 se implantó por primera vez el modelo EQS 580 4MATIC de Mercedes-Benz, el mejor coche 100% eléctrico del mercado. Se trata de una berlina con capacidad para cuatro pasajeros, con una aceleración 0-100 km/h de 4,3 segundos y una autonomía de 725 km, pudiendo conducir sin paradas desde el País Vasco a Madrid, Barcelona, Santiago de Compostela, Valencia, Andorra la Vella, Oporto, Nantes o Marsella.

BASQUE LUXURY TRAVEL SERVICE

The fight against climate change is a battle that must be fought together among all people, companies, and institutions around the world. Everyone must contribute to the extent possible to alleviating this situation by reducing their ecological impact as much as they can. BASQUE LUXURY TRAVEL SERVICE, the leading luxury road passenger transport company in the Basque Country, is fully aware of this cause – and that is why we are taking steps towards electrification.

BASQUE LUXURY TRAVEL SERVICE came to be in 2018 with a fleet made up exclusively of new Mercedes Benz S-Class long-wheelbase vehicles that can hold up to four passengers, as well as Mercedes Benz V-Class models for up to seven travelers. As the years passed, a hybrid model was introduced, and then in 2023 the Mercedes Benz EQS 580 4MATIC was implemented for the first time, the best 100% electric car on the market. This is a sedan with capacity for four passengers that can accelerate from 0-100 km/h in 4.3 seconds and whose range is 725 km, being able to drive non-stop from the Basque Country to Madrid, Barcelona, Santiago de Compostela, Valencia, Andorra la Vella, Porto, Nantes, and Marseille.

► *Fotografías / Photographs: Mercedes-Benz.* ◄

Al igual que los coches anteriores, el modelo EQS 580 está dotado con la última tecnología y el máximo confort: pantallas de navegación que ofrecen entretenimiento multimedia con música, películas y documentales; menú de fragancias para el coche; Spotify; Wifi de alta velocidad; auriculares; asientos de cuero reclinables, calefactados y con opción de masajes multifunción; así como cargadores para móviles iPhone y Android.

BASQUE LUXURY TRAVEL SERVICE es el proveedor de transporte de confianza de numerosos hoteles de lujo del País Vasco -incluyendo Nobu San Sebastián, el último 5***** que ha abierto sus puertas-, quienes aprecian los esfuerzos que se están haciendo en pro de la electrificación. La excelencia en el servicio, la estrictez en la aplicación de estándares y el compromiso con el medioambiente son valores compartidos por estas empresas, y entre todas lograrán, seguro, ganar la batalla por un planeta más verde.

Just like its predecessors, the EQS 580 is equipped with the latest technology and maximum comfort: navigation screens with multimedia entertainment options featuring music, films, and documentaries, a fragrance menu for the car, Spotify, high-speed Wi-Fi, headphones, leather seats which are reclining, heated, and have a multi-function massage feature, and chargers for iPhone and Android cell phones.

BASQUE LUXURY TRAVEL SERVICE is the trusted transportation provider for numerous luxury hotels in the Basque Country (including Nobu San Sebastián, the latest five-star establishment to open its doors) that appreciate the efforts being made in favor of electrification. Excellence in service, strictness in the application of standards, and commitment to the environment are values shared by these companies – and together they will surely win the battle for a greener planet.

Basque Luxury Travel Service

Tel.: **+34 662 551 213**

travel@basqueluxury.com

basqueluxury.com/travel

BASQUE LUXURY PRIVATE JET

"Hijo mío, la felicidad está hecha de pequeñas cosas: un pequeño yate, una pequeña mansión, una pequeña fortuna". A esta hilarante cita de Groucho Marx se le podría añadir también "un pequeño avión"; y es que no hay forma más cómoda de viajar que en un jet privado.

En el caso del País Vasco, el servicio aéreo de BASQUE LUXURY PRIVATE JET es el encargado de unir la región con el resto de Europa y norte de África de forma rápida y directa. El avión de la compañía es un Citation Excel fabricado en EE. UU. por Cessna, con una velocidad de crucero de 802 km/h, una autonomía de 4 horas y media, y un alcance de 3.056 km.

BASQUE LUXURY PRIVATE JET

"My son, happiness is made of small things: a small yacht, a small mansion, a small fortune." To this hilarious quote from Groucho Marx we could also add "a small plane;" there is no more comfortable way to travel than on a private jet.

In the case of the Basque Country, the BASQUE LUXURY PRIVATE JET air service is in charge of linking the region with the rest of Europe and North Africa quickly and directly. The company's jet is a Citation Excel made in the USA by Cessna, with a cruising speed of 802 km/h and a range of four and a half hours (reaching up to 3,056 km).

El interior de la cabina es puro confort, con acabados en madera y cuero: tiene una longitud de 5,67 m, una anchura de 1,68 m, una altura de 1,75 m, y capacidad para ocho pasajeros. Los asientos son giratorios, para poder crear una zona club o de reunión. Cuenta con un baño y una amplia bodega para guardar el equipaje -con cabida para transportar tablas de surf, palos de golf y esquís-. Los pasajeros disponen de pantallas digitales con un sistema de entretenimiento y pueden hacer uso del teléfono satélite durante el vuelo. Quienes lo deseen pueden contar asimismo con un auxiliar de vuelo para la asistencia al pasaje.

El servicio aéreo de BASQUE LUXURY PRIVATE JET está dirigido tanto a particulares como a empresas, y tiene su base en Vitoria-Gasteiz Foronda, por ser este el único aeropuerto del País Vasco que opera las 24 horas, los 365 días del año. La contratación del avión incluye la gestión de *transfers* a los aeropuertos y un servicio de *catering* a bordo, personalizable al gusto del cliente.

Volviendo a las referencias cinematográficas, decía el personaje de la reportera Virginia Vallejo en 'Loving Pablo', interpretado por Penélope Cruz -una amante del País Vasco-, que "cuando lloro por un hombre, prefiero hacerlo en un jet privado y no en un autobús". Feliz vuelo.

The inside of the cabin is pure comfort, featuring fine wood and leather finishes: it has a length of 5.67 m, a width of 1.68 m, a height of 1.75 m, and seating for eight passengers. The seats rotate to create a club or meeting area. The jet has a bathroom and a large cargo hold to store luggage – there is even room to transport surfboards, golf clubs, and skis. Passengers have digital screens with an entertainment system and can use a satellite telephone during flight. In addition, those who are interested in this service can have a flight attendant on hand to assist passengers.

The BASQUE LUXURY PRIVATE JET air service is designed for both individuals and companies and based out of the Vitoria-Gasteiz Foronda Airport, as this is the only airport in the Basque Country that operates 24 hours a day, 365 days a year. The hiring of the plane also includes the management of transfer services to and from the airports and an onboard catering service that can be customized to the client's liking.

Getting back to film references, this brings to mind the character of reporter Virginia Vallejo in "Loving Pablo," played by Penélope Cruz (a lover of the Basque Country), who said, "If you are going to cry over a man, better in a private jet than on a bus." Happy flying.

Basque Luxury Private Jet

Tel.: **+34 945 163 670**
+34 618 331 462

nordjet@nordjet.es

basqueluxury.com/privatejet

BASQUE LUXURY HELICOPTER

"-¿Por qué ya no puedes volar, mamá?
-Porque he crecido, mi amor. Cuando la gente crece se olvida de cómo se hace.
-¿Por qué se olvidan de cómo se hace?
-Porque ya no son alegres ni inocentes ni insensibles. Sólo los que son alegres, inocentes e insensibles pueden volar".

¿Saben a qué obra de teatro pertenece esta conversación? Una pista…, fue representada por primera vez en 1904. Otra pista…, la escribió James Matthew Barrie.

Esta obra, que ha servido de inspiración para numerosas películas, ha hecho soñar a generaciones de niños con la posibilidad de volar y de surcar los cielos como un pájaro. Por suerte, gracias a los avances tecnológicos, ya no hace falta ser alegre, ni inocente, ni insensible para volar; basta con montarse en un helicóptero.

En el País Vasco, BASQUE LUXURY HELICOPTER es la empresa encargada de subir a los cielos a niños y adultos, permitiéndoles descubrir la región desde una nueva perspectiva. Esta iniciativa despegó en 2021, con un helicóptero Robinson 44 con capacidad para un piloto y tres pasajeros. Tras el éxito alcanzado, en 2022 se le sumó un nuevo modelo, Bell 206 Jet Ranger B3, con capacidad para cuatro pasajeros, y en 2023 un Ecureuil AS350, con capacidad para cinco pasajeros.

BASQUE LUXURY HELICOPTER

"Why can't you fly now, mother?"
"Because I am grown up, dearest. When people grow up they forget the way."
"Why do they forget the way?"
"Because they are no longer gay and innocent and heartless. It is only the gay and innocent and heartless who can fly."

Do you know which play this conversation is from? Here's a clue: it was performed for the first time in 1904. Another clue... it was written by James Matthew Barrie.

This play, which has acted as a source of inspiration for numerous films, has made generations of children dream of the possibility of gliding and soaring through the skies like a bird. Luckily, thanks to technological advances, it is no longer necessary to be "gay, innocent, and heartless" to fly... just getting into a helicopter will suffice.

In the Basque Country, BASQUE LUXURY HELICOPTER is the company in charge of taking children and adults to the skies, allowing them to discover the region from a new perspective up high. This initiative first took flight in 2021 with a Robinson 44 helicopter which can seat one pilot and three passengers. After the success achieved, in 2022 a new model was added: the Bell 206 Jet Ranger B3, which has a capacity for four passengers. In 2023, yet another new addition was made, this time of a AS350 Écureuil, which can seat up to five.

BASQUE LUXURY HELICOPTER propone vuelos panorámicos de 20, 35 y 55 minutos, que pueden personalizarse al gusto del cliente, y rutas gastronómicas consistentes en la combinación de un vuelo directo a un restaurante, con la degustación de un menú en dicho establecimiento. Los restaurantes Akelarе, Laia y El Puntido son algunos de estos destinos culinarios, a los que hay que sumar bodegas como K5 o Viñedos de Páganos, en los que se pueden realizar catas privadas.

También se ofrece el servicio de helitaxi para realizar *transfers* a puertos, aeropuertos, hoteles, fincas privadas, bodegas y restaurantes de España, Francia, Andorra y Portugal, e incluso a alta mar, a megayates que disponen de helipuerto -recientemente dos jefes de estado pasaron varios días juntos en un yate de lujo que requirió la presencia de uno de los helicópteros durante varios días-. ¡Nunca es tarde para soñar con estos juguetes de lujo, y menos aún para soñar con volar!

Por cierto, por si no lo habían adivinado, la obra de teatro citada es 'Peter Pan y Wendy'.

BASQUE LUXURY HELICOPTER offers panoramic flights of 20, 35, and 55 minutes in length which can be customized to the client's taste, as well culinary tours consisting of a direct flight to a restaurant where a special menu can be enjoyed. The Akelarе, Laia, and El Puntido restaurants are some of these culinary destinations, as well as wineries such as K5 and Viñedos de Páganos, where private tasting events can be held.

A helitaxi service is also available to make transfers to ports, airports, hotels, private estates, wineries, and restaurants in Spain, France, Andorra, and Portugal – and even to the high seas, being able to land on megayachts that have a heliport. In fact, two heads of state recently spent several days together on a luxury yacht that required the presence of one of the helicopters for several days. It is never too late to dream of these luxury toys, and even less to dream of flying!

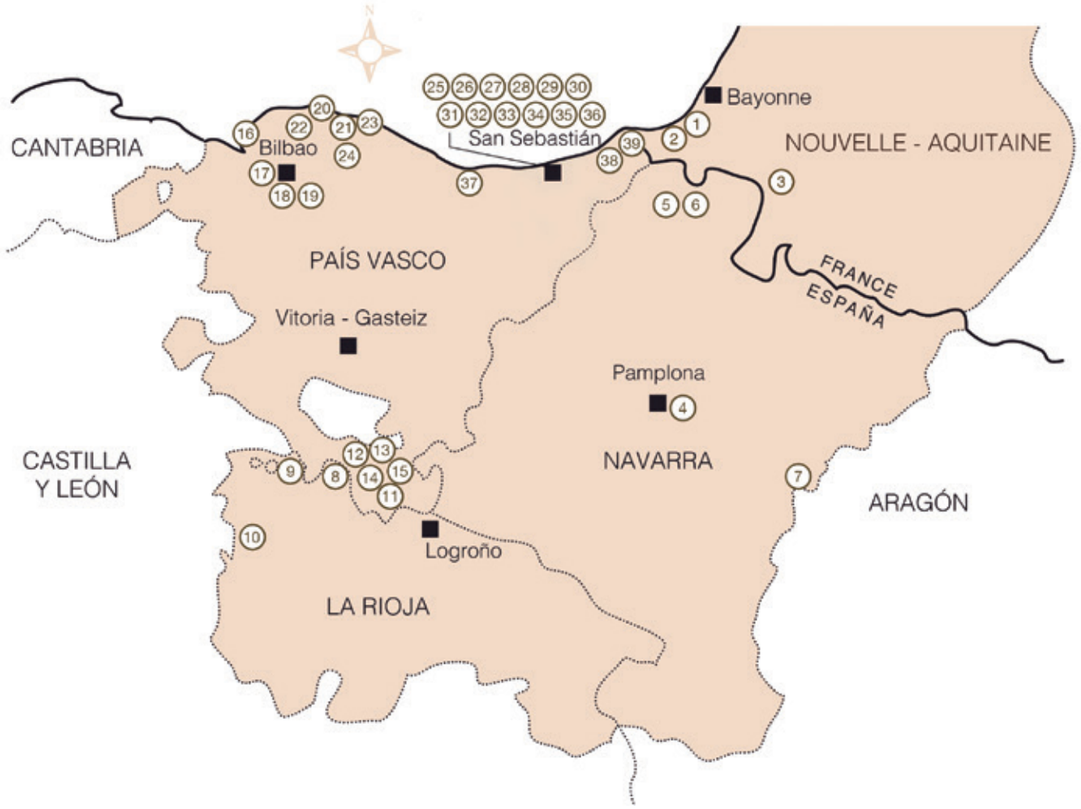
By the way, in case you had not guessed, the play mentioned above is "Peter and Wendy."

Basque Luxury Helicopter

Tel.: **+34 629 685 040**

helicopter@basqueluxury.com

basqueluxury.com/helicopter

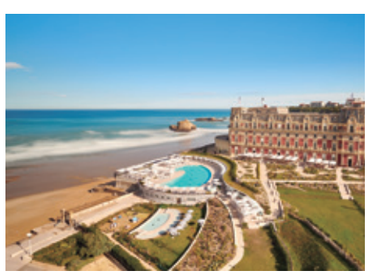


BASQUE LUXURY HOTEL SELECTION

BASQUE LUXURY reúne bajo el paraguas BASQUE LUXURY HOTEL SELECTION los mejores hoteles y viviendas vacacionales del País Vasco, del País Vasco francés, Navarra y La Rioja, con el fin de dar a conocer alojamientos de diversas características, que destacan por la excelencia en el servicio, por su privilegiada ubicación, su gastronomía, su historia, su singularidad, su elegancia, su arquitectura, su autenticidad, su contemporaneidad, su originalidad, su diseño o por su apuesta por la sostenibilidad. Cada propiedad abandera una o varias de estas particularidades, y todas ellas tienen algo en común: su vinculación a la cultura local.

BASQUE LUXURY HOTEL SELECTION

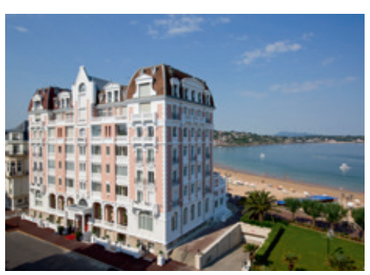
BASQUE LUXURY includes in the BASQUE LUXURY HOTEL SELECTION category the best hotels and vacation homes in the Basque Country, the French Basque Country, Navarre, and La Rioja. The aim is to give visibility to accommodation options with a variety of characteristics that stand out for their excellence in service, privileged location, gastronomy, history, uniqueness, elegance, architecture, authenticity, contemporaneity, originality, design, and commitment to sustainability. Each property champions one or more of these unique features, and all of them have something in common: their connection to the local culture.



1. Hôtel du Palais

1 Avenue de l'Impératrice, Biarritz.

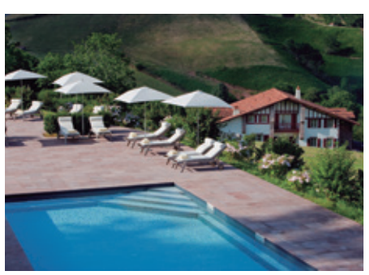
hoteldupalaisbiarritz.com



2. Grand Hôtel Thalasso & Spa Saint-Jean-de-Luz

43 Boulevard Thiers, Saint-Jean-de-Luz.

luzgrandhotel.fr



3. Auberge Ostapé

Domaine de Chahatoenia, Bidarray.

ostape.com

4. Gran Hotel La Perla

Plaza del Castillo 1, Pamplona.

granhotellaperla.com

5. Cabañas Deluxe Basajaun Basoa

Irisarri Auzoa 1, Igantzi.

irrisarriland.com

6. Palacio de Yrisarri

Irisarri Auzoa 1, Igantzi.

irrisarriland.com

7. Heredad Beragu Hotel

Calle el Abrigo 12, Gallipienzo.

heredadberaguhotel.com

8. Santa María Briones

Calle Concepción 37, Briones.

santamariabriones.com

9. Palacio Tondón

Calle Campo 2, Briñas.

autographhotels.com

10. Echaurren

Padre José García 19, Ezcaray.

echaurren.com

11. Hotel Marqués de Riscal

Calle Torrea 1, Elciego.

hotel-marquesderiscal.com

12. Palacio de Samaniego

Calle Constitución 12, Samaniego.

palaciodesamaniego.com

13. La Venta de Ostatu

Ctra. Vitoria 1, Samaniego.

ostatu.com

14. Hotel Viura

Herrería 19, Villabuena de Álava.

hotelviura.com

15. La Casa Cosme Palacio

San Lázaro 1, Laguardia.

lacasacosmepalacio.com

16. Palacio Arriluce

Atxekolandeta 15, Getxo.
palacioarrilucehotel.com

17. Gran Hotel Domine

Alameda de Mazarredo 61, Bilbao.
hoteldominebilbao.com

18. Radisson Collection Hotel Gran Vía Bilbao

Calle Gran Vía 4, Bilbao.
radissoncollection.com

19. Hotel Tayko Bilbao

Calle de la Ribera 13, Bilbao.
taykohotels.com

20. Hotel Nafarrola

Barrio Artike 45, Bermeo.
hotelnafarrola.com

21. Castillo de Arteaga

Gaztelubide Kalea 7, Gautegiz Arteaga.
castillodearteaga.com

22. Palacio Urgoiti

Arritugane s/n, Mungia.
hotelpalaciourgoiti.com

23. Las Casas de Ea Astei

Barrio Olagorta 6, Ea.
astei.com

24. Etxelaia

Zelaieta Kalea 1, Gautegiz Arteaga.
etxelaia.com

25. Hotel María Cristina

Paseo República Argentina 4, San Sebastián.
hotel-mariacristina.com

26. Hotel Akelarе

Padre Orcolaga 56, San Sebastián.
akelarre.net

27. Nobu Hotel San Sebastián

Paseo de Miraconcha 32, San Sebastián.
sansebastian.nobuhotels.com

28. Villa Favorita

Calle Zubieta 26, San Sebastián.
hotelvillafavorita.com

29. Lasala Plaza Hotel

Plaza Lasala 2, San Sebastián.
lasalaplazahotel.com

30. Hotel de Londres y de Inglaterra

Calle Zubieta 2, San Sebastián.
hlondres.com

31. Hotel Villa Soro

Ategorrieta Hiribidea 61, San Sebastián.
hotelvillasoro.com

32. Hotel Arbaso

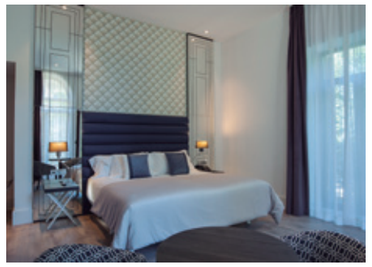
Calle Hondarribia 24, San Sebastián.
hotelarbaso.com

33. Hotel Arrizul Congress

Calle Ronda 3, San Sebastián.
arrizul.com

34. Arima Hotel

Paseo de Miramón 162, San Sebastián.
arimahotel.com



35. Abba San Sebastián

Paseo de Francia 4, San Sebastián.
abbahoteles.com

36. San Sebastián Housing

Calle Triunfo 2, San Sebastián.
sansebastianhousing.com

37. Hotel Iturregi

Barrio Askizu, Getaria.
hoteliturregi.com

38. Villa Magalean Hotel & Spa

Calle Nafarroa Behera 2, Hondarribia.
villamagalean.com

39. Basalore

Barrio Jaitzubia 200, Hondarribia.
basalore.hotelarbaso.com

MODA
FASHION

Montiel
JOYERO

La joyería Montiel de Pamplona fue inaugurada en 1963 por Gonzalo Fernández Montiel y su esposa, Dory de Prado. Actualmente, son sus hijos, Gonzalo, Óscar y Miki, los encargados de seguir abanderando la calidad y exclusividad del emblemático establecimiento, con una colección de alta joyería propia y una envidiable selección de relojes y joyas de renombradas marcas internacionales: Patek Philippe, Buccellati, Pomellato, Vhernier y Mikimoto, entre otras. La vinculación con algunas de estas marcas viene de muy lejos: décadas de trabajo conjunto representando el saber hacer de casas que han hecho historia creando piezas icónicas. Con el objeto de poner en valor esta fuerte vinculación y homenajear la excelencia de estas firmas, Montiel ha puesto a la venta este año su colección 'Joyas históricas', compuesta por exclusivas piezas de Pomellato, Vhernier y Mikimoto.

Pomellato, símbolo de creatividad y color, fue fundada en Milán en 1967 por Pino Rabolini, heredero de una familia de orfebres, quien introdujo la filosofía del *prêt-à-porter* en el tradicional y conservador mundo de la joyería. Rabolini revolucionó el abanico de posibilidades de la moda femenina y al mismo tiempo confirió a Pomellato una identidad fuerte y vanguardista.

Montiel
JEWELER

The Montiel jewelry shop of Pamplona was inaugurated in 1963 by Gonzalo Fernández Montiel and his wife, Dory de Prado. Currently, it is their children –Gonzalo, Óscar, and Miki– who are in charge of continuing to champion the quality and exclusivity of this emblematic establishment – an establishment with its own fine jewelry collection and an enviable selection of watches and jewelry by renowned international brands: Patek Philippe, Buccellati, Pomellato, Vhernier, and Mikimoto, among others. The shop's relationship with some of these brands goes back a long way: decades of joint work representing the know-how of companies that have made history creating iconic pieces. In order to highlight this strong connection and pay tribute to the excellence of these brands, Montiel has put its "Joyas históricas" ("Historical Jewels") collection on sale this year, a collection made up of exclusive pieces by Pomellato, Vhernier, and Mikimoto.

Pomellato, a symbol of creativity and color, was founded in Milan in 1967 by Pino Rabolini, the heir of a family of goldsmiths who introduced the philosophy of *prêt-à-porter* in the traditional and conservative world of jewelry. Rabolini revolutionized the range of possibilities in women's fashion while at the same time providing Pomellato with a strong, modern identity.

Cada creación de Pomellato se elabora a mano internamente con un saber hacer único que cautiva y empodera: más de cien artesanos trabajan a diario en su taller milanés, con piedras preciosas que cobran vida gracias a su pasión y destreza, fruto de muchas horas de minucioso trabajo y de soluciones ingeniosas. Este proceso conjuga metales preciosos, como el característico oro rosa de Pomellato, con finos diamantes y piedras preciosas de colores procedentes de todo el mundo. Entre otras técnicas expertas, sus artesanos emplean la microfusión, conocida también como fundición a la cera perdida: un proceso que data del 3500 a. C. que permite crear las líneas suaves y las formas fluidas y voluminosas que caracterizan las joyas de la firma.

Eternamente inspirada en el poderoso espíritu creativo de Milán, Pomellato encarna la belleza moderna y nada convencional distintiva de su querida ciudad natal. El estilo característico de la casa, elegante, original e inconfundiblemente milanés, es un homenaje al patrimonio orfebre de la ciudad.

A menos de 100 km al sur de Milán está Valenza, cuna de la joyería italiana y de las técnicas ancestrales de este negocio. En este pueblo de menos de 1.000 habitantes, nació hace ahora 40 años Vhernier, una joyería familiar que diseña piezas con un fuerte carácter vanguardista que ha conquistado a actrices de la talla de Angelina Jolie, Anne Hathaway o Uma Thurman. Su visión es clara: crear joyas completamente novedosas que no han sido vistas nunca, liberando a la mujer de las restricciones de la elegancia convencional, dándole la oportunidad de destacar con un nuevo y relevante estilo. La naturaleza y la escultura, el arte primitivo y el contemporáneo, el diseño y la arquitectura son las fuentes de inspiración de los diseñadores de Vhernier. Sus joyas respiran de las curvas de Constantin Brâncusi y de Anish Kapoor, de los movimientos de Jean Arp y de la arquitectura de Zaha Hadid: inspiraciones poderosas filtradas bajo el rigor y espíritu milanés, que expresa amor por la elegancia culta y por la belleza refinada. Gracias a esa interpretación del eterno espíritu del arte, las creaciones de la firma escapan de modas pasajeras, volviéndose atemporales y siempre actuales.

En el taller de Vhernier de Valenza se combinan los conocimientos milenarios del arte orfebre italiano con la innovación más sofisticada, permitiéndoles, por ejemplo, mediante una fusión de oro particular, la creación de superficies de oro espejadas más grandes que las habituales, perfectas y sin porosidades, que reflejan admirablemente la luz.

Each Pomellato creation is handcrafted in-house with a unique know-how that captivates and empowers: more than a hundred artisans work daily at the brand's Milanese workshop with precious stones that come to life thanks to their passion and skill, the result of many hours of meticulous work and ingenious solutions. This process combines precious metals –such as Pomellato's signature rose gold– with fine diamonds and colored gemstones from around the world. Among other expert techniques, Pomellato's artisans use microcasting, also known as investment casting and lost-wax casting: a process that dates back to 3500 BC and which allows for the creation of the soft lines and fluid, voluminous forms that characterize the firm's jewelry.

Eternally inspired by the powerful creative spirit of Milan, Pomellato embodies the distinctively modern and unconventional beauty of its beloved hometown. The brand's characteristic style –elegant, original, and unmistakably Milanese– is a tribute to the city's goldsmithing heritage.

Less than 100 km south of Milan is Valenza, the birthplace of Italian jewelry and of the centuries-old techniques of this trade. Vhernier was established in this town of less than 1,000 inhabitants 40 years ago. It is a family jewelry store that designs pieces with a strong, modern charm that has conquered actresses of the stature of Angelina Jolie, Anne Hathaway, and Uma Thurman. The brand's vision is clear: to create completely new pieces of jewelry that have never before been seen, freeing women from the restrictions of conventional elegance, giving them the opportunity to stand out with a new and meaningful style. Nature and sculpture, primitive and contemporary art, and design and architecture are the sources of inspiration for Vhernier's designers. Their jewelry garners life from the curves of Constantin Brâncusi and Anish Kapoor, the movements of Jean Arp, and the architecture of Zaha Hadid: powerful inspirations run through the filter of Milanese rigor and spirit, expressing love for cultured elegance and refined beauty. Thanks to this take on the eternal spirit of art, the firm's creations go beyond mere passing fashions, becoming timeless and always current masterpieces.

At the Vhernier workshop in Valenza, the ancient knowledge of Italian goldsmithing is combined with the most sophisticated innovation, allowing the company to create –for example, and thanks to a particular gold fusion method– mirrored gold surfaces that are larger than usual; surfaces which are perfect and have no blemishes, admirably reflecting light.

La tercera firma que forma parte de la colección de 'Joyas históricas' de Montiel es la japonesa Mikimoto. En 1893, Kokichi Mikimoto logró crear la primera perla cultivada del mundo. Desde entonces, siguió cultivando perlas de óptima calidad -determinada por criterios como el tamaño, la forma, el color, el brillo y el grosor del nácar- y creando con ellas piezas de alta joyería. Kokichi Mikimoto era consciente de la importancia que tiene el diseño, por ello envió a artesanos cualificados a Europa para aprender las últimas técnicas y estilos de diseño en joyería, incluidos el Art Déco y el Art Nouveau. Utilizando la experiencia y el conocimiento que trajeron de Europa, pasó décadas combinando la artesanía metalúrgica tradicional japonesa y las técnicas de fabricación europeas, para crear el distintivo estilo Mikimoto.

130 años después, Mikimoto sigue siendo el principal productor de perlas cultivadas de óptima calidad del mundo, y una de las marcas de joyería más prestigiosas, gracias a su inquebrantable apuesta por la calidad: sus artesanos, expertos altamente cualificados, dedican innumerables horas a clasificar y seleccionar las perlas -menos del 10% de las perlas que cultivan son utilizadas para las joyas Mikimoto- y a armar los collares, dando como resultado joyas con un sentido artístico y estético únicos.

A lo largo de este año, Montiel irá presentando paulatinamente en su boutique de Pamplona, y a través de su página web, las diferentes piezas de Pomellato, Vhernier y Mikimoto que componen su colección de 'Joyas históricas'; una oportunidad única para conocer de cerca las creaciones de estas grandes casas y la historia del arte de la joyería. ***BL***

The third brand that is part of Montiel's "Historical Jewels" collection is the Japanese Mikimoto brand. In 1893, Kokichi Mikimoto managed to create the world's first cultured pearl. From that time on, he continued to grow pearls of high quality –measured by criteria such as size, shape, color, shine, and thickness of the nacre- and to create fine jewelry pieces with them. Kokichi Mikimoto was aware of the importance of design, and he thus sent skilled craftsmen to Europe to learn the latest jewelry design techniques and styles, including Art Deco and Art Nouveau. Using the experience and knowledge they brought from Europe, he spent decades combining traditional Japanese metalworking craftsmanship and European manufacturing techniques to create the distinctive Mikimoto style.

130 years later, Mikimoto remains the main producer of top quality cultured pearls in the world and one of the most prestigious jewelry brands thanks to its unwavering commitment to quality: its craftsmen and craftswomen, highly qualified experts, dedicate countless hours to classifying and selecting the pearls (less than 10% of the pearls they cultivate are used for Mikimoto jewelry) and assembling the necklaces, yielding jewelry with a unique artistic and aesthetic feel.

Throughout this year, Montiel will gradually present the different pieces by Pomellato, Vhernier, and Mikimoto that make up its "Historical Jewels" collection both in the boutique in Pamplona and through the shop's website. Do not miss this unique opportunity to get to know the creations of these great brands and the history of the art of jewelry making. ***BL***

Otra técnica propia importante es el Trasparenze, que se obtiene superponiendo un hermoso y puro cristal de roca sobre piedras de colores naturales pero opacas, para dar brillo a las gemas y crear un efecto cromático extraordinario. Visto desde arriba, el color de la piedra principal brilla en infinitos matices que cambian con cada movimiento, mientras que la vista de perfil revela la transparencia del cristal de roca. Otro de los procesos más exigentes son los Pavés, realizados por maestros artesanos altamente experimentados que trabajan con microscopios, sujetando cada piedra con solo dos puntas -nunca más de cuatro-, para mostrar la menor cantidad de metal posible. Adicionalmente, Vhernier ha querido proponer una nueva evolución de este proceso: el Eyeliner Pavé, una superficie sensual que alberga piedras grandes y pequeñas, y que emociona por la aparente aleatoriedad con la que están dispuestos los diamantes. Las formas doradas, coloreadas con un innovador método de baño de rodio, realzan maravillosamente las piedras, sin asperezas metálicas.

Another noteworthy technique that belongs to Vhernier is known as *Trasparenze*, the result of superimposing a beautiful and pure rock crystal atop stones of natural but opaque colors, giving a sheen to the gems and creating an extraordinary color effect. Seen from above, the color of the main gemstone shines in infinite shades that change with each and every movement, while the profile view reveals the transparency of the rock crystal itself. Another of the most demanding processes is the *Pavé* process, carried out by highly experienced master craftsmen who work with microscopes, setting each stone with only two prongs (never more than four) to leave the least amount of visible metal possible. Additionally, Vhernier has worked hard to propose a new iteration of this process: *Eyeliner Pavé*, a sensual surface that is home to large and small gemstones and that garners excitement due to the apparent random design with which the diamonds are arranged. The golden shapes, colored with an innovative rhodium plating technique, beautifully highlight the stones, with no rough metal in sight.

Montiel Joyero

Avenida Carlos III 50,
Pamplona.

Tel.: **+34 948 233 099**

montieljoyero.com

FIRMA BASQUE LUXURY: ARZALLUZ

Euskadi -sobre todo la costa vasca- ha sido un centro de elegancia, de moda y de lujo durante mucho tiempo, -con perspectiva histórica- desde finales del siglo XIX hasta la Guerra Civil. En Euskadi y muy particularmente en Biarritz y Donostia -y por supuesto lo que llega a Bilbao, aunque de otra manera- se reunía una colonia cosmopolita e internacional.

La época estival generó la necesidad urgente de crear un comercio del lujo que se podía comparar con lo que estaba ocurriendo en las grandes capitales europeas. Profesionales ingleses y franceses que se instalaban en Donostia, y por supuesto en Biarritz, respondían a esa demanda del lujo.

Históricamente, la costa vasca ha sido un centro internacional de moda y ha tenido grandes profesionales que se han dedicado al sector. Y en ese contexto histórico situamos a Balenciaga. Cristóbal Balenciaga trabajó durante veinte años en Donostia, siendo un gran modisto, antes de instalarse en París, a donde llegó relativamente tarde -en 1937, con 42 años- siendo ya un hombre maduro. Y es en este contexto que relato, en el que alguien como Balenciaga se puede formar y puede iniciar una carrera con gran éxito, logrando una proyección que va más allá de Donostia.

Ahora, aunque tenemos un turismo muy fuerte, y muy centrado en el consumo de la cultura, el arte, la gastronomía o el paisaje -y todo lo que nuestro país puede ofrecer-, también con buen comercio y buenos creadores, lo cierto es que no se da ese nivel de desarrollo de la moda como pudo ocurrir en aquel momento histórico.

Sin embargo, hay creadores que en este mundo global en el que vivimos pueden trabajar, presentar sus colecciones y venderlas desde cualquier lugar del mundo. En este sentido, creo que sí que hay creación en el país. Hay marcas potentes consolidadas, hay jóvenes creadores abriéndose camino, también hay creadores vascos que se forman en otros lugares y que luego vuelven, o no, o vuelven más tarde.

Creo que hay una escena del diseño en general, y del diseño de la moda en particular, que es muy interesante. Con mucho potencial joven -no lo tienen fácil porque no es fácil, aunque tampoco lo es en París-, es una industria salvaje en la que la creación individual, como pasa en todo, tiene que luchar, tiene que adaptarse.

BASQUE LUXURY FIRM: ARZALLUZ

The Basque Country –especially the Basque coast– has been a center of elegance, fashion, and luxury for a long time, having a historical perspective from the end of the nineteenth century until the Civil War. In the Basque Country, and especially in Biarritz and San Sebastián (and of course in Bilbao, too, although in a different way) a cosmopolitan, international group would gather.

The summer season generated an urgent need to create a luxury trade that could be compared with what was happening in the great European capitals. British and French professionals who moved into San Sebastián, and of course Biarritz, fueled this demand for luxury.

Historically, the Basque coast has been an international center of fashion and has had great professionals working in the sector. And Balenciaga came into play in that historical context. Cristóbal Balenciaga worked for twenty years in San Sebastián as a great couturier before settling in Paris, where he arrived relatively late – in 1937, at the age of 42 and already a mature man. And that is the context of our story, a context in which someone like Balenciaga can be trained and start a career with great success, achieving fame far beyond San Sebastián.

Today, although we have a very strong tourism sector which is very focused on the consumption of culture, art, gastronomy, and nature –and everything else that our country can offer– with good shops and good creators, the truth is that there is not such a level of fashion development as there had been at that historical time.

However, in this global world in which we live, there are indeed creators who can work, present their collections, and sell their creations from anywhere in the world. In that sense, I believe that there is creation in the country. There are powerful and consolidated brands, there are young creators making their way, there are also Basque creators who train in other places and then return – or not, or return later.

I think there is a design scene in general –and a fashion design scene in particular– that is very interesting. Featuring a lot of young potential (it is not easy for them because things are not easy, although it is not easy in Paris either), this is an untamed industry in which individual creation has to fight and adapt, as is the case in almost any context.

También es cierto que cuentan con otras herramientas que son mucho más flexibles, que les permiten adaptarse a los nuevos retos y enfrentarse a los nuevos hábitos de consumo (la gente está cada vez menos acostumbrada a pagar la calidad de lo que viste…). A pesar de las dificultades con las que se encuentran los creadores en cualquier lugar del mundo, porque en eso no somos diferentes, hay una escena muy interesante.

No podemos reproducir el periodo antes mencionado: aquel era un turismo de élite; hablamos de un momento con un turismo de lujo, con protagonistas que tenían grandes fortunas. No solo eran potenciales clientes, eran quienes establecían la moda y marcaban tendencia. Eran ellos quienes eran clave para difundir la moda.

Todo eso ha cambiado de tal forma que no se puede reproducir, aunque no podemos pensar que no pueda volver a pasar. Fuimos un centro de moda importante, que tuvo como consecuencia la formación de profesionales que podían medirse con los mejores del mundo.

La formación es fundamental. Antes se formaba de otra manera, como Balenciaga, que era comprador de alta costura y aprendía de los mejores; eso era la formación, porque no había escuelas. Hay mucho que hacer a este respecto. Ahora tenemos más competencia porque la gente que se quiere formar en moda se va a París, Londres, Amberes, Madrid o Barcelona. La formación es una cuestión que se podría reforzar.

El apoyo a las industrias creativas ya existe, pero todo es poco.

It is also true that they have new tools that are much more flexible, allowing them to adapt to new challenges and face new consumer habits (people are less and less accustomed to paying for the quality of what they wear). Despite the difficulties that creators encounter anywhere in the world (because that never varies), there is a fascinating scene.

We cannot go back to the period I talked about above: that was a time of elite tourism; a moment of luxury travel with players who had great fortunes. Not only were they potential clients, but they were also the ones who established fashion and set trends. They were the key to spreading fashion.

All of this has changed in such a way that it can no longer be reproduced, although we likewise must not think that something like it cannot happen again. We were an important fashion center, a consequence of which was the training of professionals who could compete with the best in the world.

Training is essential. In the past, the training was different. Take Balenciaga, for example, who was a buyer of haute couture and learned from the best – that was what training was like back then, because there were no schools. There is much to do in this regard. Now we have more competition because people who want to train in fashion go to Paris, London, Antwerp, Madrid, and Barcelona. Training is something that could be strengthened.

Support for the creative industries already exists, but there can always be more.

Miren Arzalluz

Directora del Museo de la Moda de París

Director of the Paris Fashion Museum

Fotografía / Photograph: James Weston.

Perodri Joyeros

Perodri Joyeros deslumbra más que nunca con la renovación de su boutique insignia de Bilbao, ubicada en el corazón de la Gran Vía. Tras más de un año de obras, realizadas en diferentes fases, el nuevo espacio presenta una imagen diáfana y luminosa. Pero sobre todo transmite esa elegancia natural tan característica de Perodri, la cual perdura como una de sus señas de identidad tras más de seis décadas de historia.

Concretamente, en sus más de 300 m², se dan cita prestigiosas marcas de relojería –como Rolex, Cartier, Tudor, Hublot, Tag Heuer, etc.– y exclusivas joyas, ofreciendo su particular visión del lujo moderno. Para ello, cuenta con un mayor espacio destinado a la atención al público y distintas áreas diferenciadas en las que admirar las piezas expuestas. A pesar de la apuesta por la nueva imagen, se ha puesto especial empeño en mantener sus señas de identidad históricas, representadas en su color crema, la madera, el mármol y el bronce. Una razón de ser que encuentra, precisamente, su máximo exponente en sus joyas, con diseños clásicos renovados con aire de modernidad.

Fruto de su maestría artesanal, en sus propuestas encontramos la simbiosis ideal entre la innovación y la tradición. Un legado que sobrevive al paso del tiempo; ese que, en 1961, tras la apertura de un taller en el Casco Viejo de Bilbao, supo conquistar a importantes joyeros de toda España por su calidad de pedrería y perfectos acabados. A partir de entonces, comenzaría su propia andadura, con el traspaso de las fronteras bilbaínas y su expansión por diferentes ciudades: Burgos, Vitoria-Gasteiz, León y Santander; además de desembarcar en una de las arterias principales de la Milla de Oro de Madrid: la calle Serrano.

Con un marcado estilo propio y un inconfundible sello de calidad, de su taller emergen joyas con acabados impecables. Esa es, precisamente, su propuesta de valor frente a otras firmas: su atelier propio. Sus artesanos y maestros orfebres se mimetizan con cada joya para dar paso a piezas en las que se busca la excelencia en cada detalle. Al fin y al cabo, todas ellas reúnen los cuatro pilares que definen el *savoir-faire* de Perodri Joyeros: tradición, artesanía, exclusividad y calidad. Un inconfundible sello del que emergen iconos que dejan huella y que recogen historias extraordinarias, como si de auténticos tesoros generacionales se tratara. Algo que es posible, en gran parte, gracias a la minuciosa selección de piedras preciosas, y a la búsqueda de la perfección en cada detalle, para dar con diseños tan mágicos como atemporales, protagonizados por rubíes, zafiros y esmeraldas, que se mezclan con los diamantes, quintaesencia del lujo y de sus creaciones. Una exclusividad honesta, fiel a la etiqueta de lujo, que convierte cada joya en algo único. Por todo ello, Perodri se alza como una de las firmas por excelencia de los amantes de la alta joyería y relojería. ***BL***

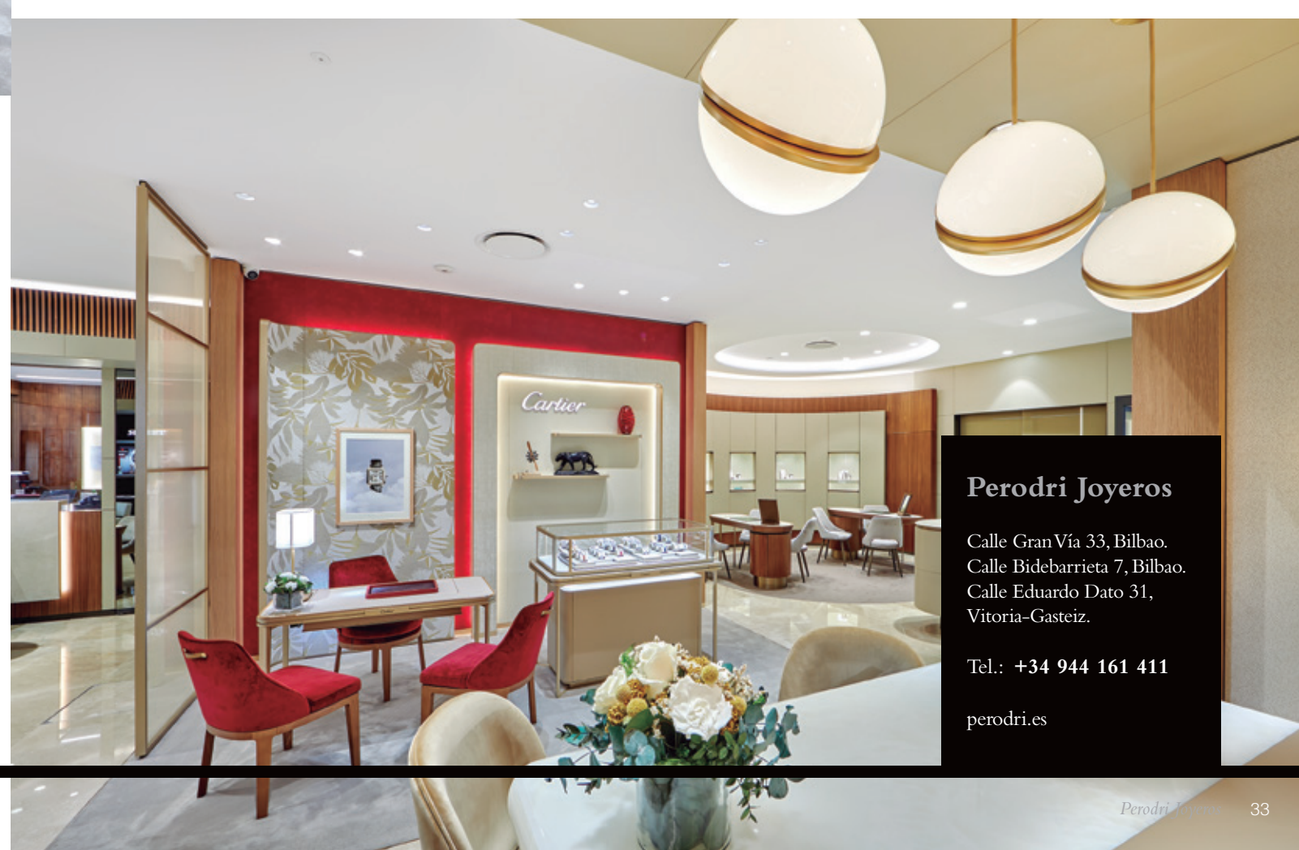
Perodri Jewelers

Perodri Jewelers dazzles more than ever with the renovation of its flagship boutique in Bilbao, located in the heart of the Gran Vía. After more than a year of construction work which was carried out in different phases, their new space presents an open and bright image. But, above all, this newly renovated shop transmits that natural elegance which is so characteristic of Perodri – an elegance that continues to be one of the shop's hallmarks after more than six decades of history.

More specifically, over the more than 300 m² of retail space, prestigious watch brands (like Rolex, Cartier, Tudor, Hublot, Tag Heuer, etc.) and exclusive pieces of jewelry come together, offering their unique take on modern luxury. The shop has a larger area for customer service and different sections where one can admire the pieces on display. Despite their commitment to the shop's new image, special effort has been made to preserve the essence of the firm's history – represented through the cream color, wood, marble and bronze. Needless to say, the brand and its history find their greatest exponent in the jewelry pieces, with classic designs that have been renewed with an air of modernity.

Thanks to the firm's high degree of craftsmanship, the jewelry proposals that they put out feature an ideal symbiosis between innovation and tradition. Theirs is a legacy that has withstood the passage of time. A legacy that, in 1961, after opening a workshop in the Old Quarter of Bilbao, was able to win over prestigious jewelers from all over Spain thanks to the precious stone quality and flawless finishes. From then on, Perodri was to embark upon its unique journey, overflowing out of Bilbao's borders and expanding to different cities: Burgos, Vitoria-Gasteiz, León, and Santander – in addition to disembarking on one of the main arteries of Madrid's Golden Mile: Serrano Street.

With its own distinct style and an unmistakable seal of quality, jewelry with impeccable finishes emerges from this brand's workshop. In fact, that is the firm's value proposition when compared to others: it has its own *atelier*. Perodri's artisans and master goldsmiths become one with each and every jewel in order to give rise to pieces in which excellence is sought in every last detail. In the end, all of their pieces uphold the four pillars that define the *savoir-faire* of the company: tradition, craftsmanship, exclusivity, and quality. An unmistakable seal from which icons emerge that leave their mark and represent extraordinary stories as if they were true generational treasures. Something that is possible, largely, thanks to the meticulous selection of precious stones and the search for perfection in every detail in order to come up with designs as magical as they are timeless – designs starring rubies, sapphires, and emeralds while mixing with diamonds; the quintessence of luxury and its creations. An honest exclusivity, one that is true to the luxury label and which turns each jewel into something unique. That is why Perodri stands out as one of the brands *par excellence* for lovers of fine jewelry and watches. ***BL***



Perodri Joyeros

Calle Gran Vía 33, Bilbao.
Calle Bidebarrieta 7, Bilbao.
Calle Eduardo Dato 31,
Vitoria-Gasteiz.

Tel.: **+34 944 161 411**

perodri.es

Aldabaldetreku
SASTRERÍA

Es obvio que las proporciones del Hombre de Vitruvio, trazadas por Leonardo da Vinci allá por 1492, no se corresponden con las de la gran mayoría de personas. Su estudio de las proporciones ideales del cuerpo humano puede ser aplicable a los modelos del papel *couché,* pero no representa la diversidad real que nos rodea. Frente a esa pluralidad de formas, tamaños, alturas y tonalidades del cuerpo, no siempre es fácil encontrar ropa adecuada; y es aquí donde entran en acción los sastres. Son ellos quienes tienen la importante labor de crear un traje a la medida de cada hombre.

En el País Vasco, hay una sastrería que destaca desde hace más de cuatro décadas en esa silenciosa labor de vestir al cuerpo humano: Aldabaldetreku. Ubicada en San Sebastián, este negocio familiar se ha perpetuado gracias a la variedad, la calidad y el diseño de sus prendas, y a la atención personalizada que ofrecen. Bajo el lema "No sea uno más; sea usted mismo", en esta sastrería se dedican a asesorar y a confeccionar prendas para caballero adaptadas al día a día -trajes de trabajo, uniformes, ropa de calle-, así como para los días más especiales -trajes de novio y de invitados de boda-. Su renovado concepto de sastrería ha calado en un amplio y variado espectro de hombres, precisamente por su vocación de dar una respuesta adaptada a la diversidad de la sociedad.

Para la confección de trajes emplean tejidos puros de Italia, Reino Unido y España. Además, tienen la exclusividad en la ciudad de varias marcas: Ramón Sanjurjo, Roberto Vicentti, El Mono con Pajarita, Yellow Skin, La Vespita y The Surfcar, entre otras. Asimismo, disponen de complementos de gran originalidad, como los gemelos de madera o los tirantes y pajaritas de corcho, madera y resina. Esta amplia oferta, y el buen hacer de sus sastres, son los ingredientes que garantizan que cada cliente de Aldabaldetreku salga de la tienda hecho un pincel (o como un hombre del Renacimiento). ***BL***

Aldabaldetreku
TAILOR SHOP

It is obvious that the proportions of the Vitruvian Man, drawn by Leonardo da Vinci back in 1492, do not correspond to those of the vast majority of individuals. His study of the ideal proportions for the human body may be applicable to paper models, but it does not represent the real diversity that surrounds us. Faced with this plurality of body shapes, sizes, heights, and tones, it is not always easy to find suitable clothing – and this is where tailors come into play. They are tasked with creating custom suits for each individual man.

In the Basque Country, there is a tailor shop that has stood out for more than four decades in the field of dressing the human body, a field often taken for granted: Aldabaldetreku. Located in San Sebastián, this family business has stood the test of time thanks to the variety, quality, and design of its garments, as well as the personalized service they offer. Under the slogan "Don't be just anyone; be yourself," this tailor shop provides advising services and custom makes garments for men which fit with daily realities (suits for work, uniforms, street clothes) and special occasions (suits for grooms and wedding guests). Their refreshing take on tailoring has resonated with a wide and varied spectrum of men, precisely because of their desire to provide solutions adapted to a diverse society.

To make their suits, Aldabaldetreku uses fine fabrics from Italy, the United Kingdom, and Spain. They are also an exclusive representative of certain brands in the city: Ramón Sanjurjo, Roberto Vicentti, El Mono con Pajarita, Yellow Skin, La Vespita, and The Surfcar, among others. Likewise, they have highly original accessories like wooden cufflinks and suspenders and bow ties made of cork, wood, and resin. This broad range of services and the professionalism of their tailors are the ingredients that guarantee that each and every Aldabaldetreku customer will leave the store looking great (or like a Renaissance man). ***BL***

Aldabaldetreku

Calle San Francisco 5,
San Sebastián.

Tel.: **+34 943 285 056**

aldabaldetreku.com

Irantzu Joyeros
JOYERÍA

La boutique Irantzu de San Sebastián, gestionada hoy por la cuarta generación de una familia de joyeros, luce en sus escaparates relevantes piezas de alta joyería que no pasan desapercibidas ante los viandantes. Llaman especialmente la atención las vitrinas dedicadas a la casa Recarlo, por el brillo de sus fabulosos diamantes. Las cuatro C's -*Colour, Clarity, Cut, Carat* (color, pureza, talla, peso en quilates)- que avalan las características gemológicas de los diamantes naturales, se cumplen a rajatabla en estas piezas: la talla determina la belleza de la gema, porque de ella depende cómo reflejan la luz las facetas del diamante; la pureza garantiza su transparencia y singularidad; el color se refiere al tono natural de la gema -cuanto más incolora sea, más excepcional es-; y el quilate indica su peso -un quilate equivale a 0,20 gramos-.

La búsqueda de la excelencia es una premisa invariable en la selección de sus diamantes, y comienza en las propias minas -que cumplen con los requerimientos del Proceso Kimberley-, donde se aplican métodos de extracción respetuosos con el medioambiente y los derechos de los trabajadores. Tan solo el 2% de los minerales que se extraen reúnen las características necesarias para convertirse en diamantes Recarlo.

Tras pasar por las manos expertas de sus joyeros en Valenza, que transforman ese maravilloso regalo de la naturaleza en joyas únicas y exclusivas, acompañan cada pieza con un código QR que permite consultar su certificado gemológico -que cuenta con la garantía del Responsible Jewellery Council-.

Irantzu Joyeros
JEWELER

The Irantzu boutique in San Sebastián, managed today by the fourth generation of a family of jewelers, displays impressive pieces of fine jewelry in its windows which never go unnoticed by passers-by. The displays dedicated to the Recarlo brand draw special attention due to the shine of their fabulous diamonds. The four C's (color, clarity, cut, carat) which guarantee the gemological characteristics of natural diamonds are strictly controlled in these pieces: the cut determines the beauty of the gem, as it is what dictates how the diamond reflects light; clarity guarantees the precious stone's transparency and uniqueness; color refers to the natural tone of the gem (the more colorless it is, the more exceptional it is); and carat indicates its weight (one carat is equivalent to 0.20 grams).

The quest for excellence is an invariable constant when this firm's diamonds are selected, and said search begins in the mines themselves (said mines comply with the Kimberley Process Certification Scheme), where extraction methods that respect the environment and workers' rights are applied. Only 2% of the minerals extracted have the necessary characteristics to become Recarlo diamonds.

After passing through the expert hands of the firm's jewelers in Valenza –professionals who transform this wonderful gift of nature into unique and exclusive jewels– each piece is provided with a QR code to allow customers to see the gemological certificate (the certificate, in turn, is guaranteed by the Responsible Jewelry Council).

La elegancia de los diseños de Recarlo procede de la realeza piamontesa, de los nobles gestos y saberes de la tierra donde se fundó esta casa. El color azul de la tradición saboyana, sobre la que presentan sus joyas, se ha convertido en un elemento propio que fusiona el clasicismo y lo contemporáneo.

En Irantzu disponen de una amplia selección de solitarios, pulseras, pendientes, collares y anillos de diferentes colecciones. Todas ellas desarrolladas por los mejores artesanos, combinando tanto las técnicas tradicionales en el arte de la fabricación de joyas, como las más novedosas tecnologías, para la óptima selección de los mejores materiales. Una pedida de mano, un aniversario, una graduación, un cumpleaños, un nacimiento o una comunión: las ocasiones especiales hay que celebrarlas a lo grande, ¡y en Irantzu apuestan por celebrarlas con unas buenas joyas con diamantes! ***BL***

The elegance of Recarlo's designs comes from Piedmontese royalty, from the noble gestures and knowledge of the place where this firm was founded. The blue color –the official color of the House of Savoy, around which Recarlo's pieces revolve– has become an element in and of itself that fuses classicism and the contemporary.

At Irantzu, they have a wide selection of diamond solitaires, bracelets, earrings, necklaces, and rings from different collections. All of them have been developed by the best artisans, combining both traditional techniques in the art of jewelry making and the most innovative technologies for optimal selection of the best materials. A marriage proposal, an anniversary, a graduation, a birthday, a birth, a communion, etc. – special occasions must be celebrated in style, and at Irantzu they are committed to celebrating them with exceptional pieces of diamond jewelry. ***BL***

Irantzu Joyeros

Calle Bergara 16,
San Sebastián.

Tel.: **+34 943 423 821**

joyeriairantzu.com

Manila San Sebastián
CONCEPT STORE

La boutique Manila San Sebastián está de estreno, ya que acaba de inaugurar un nuevo espacio dedicado a la moda masculina, integrado dentro de su *concept store* de la calle Hernani. Esta nueva sección, de 150 m², ha sido bautizada con el nombre Sótano, y en ella los *fashionistas* pueden encontrar prendas y accesorios nicho de marcas locales, nacionales e internacionales.

Camisetas de Loreak Mendian, sudaderas de Barrow, diseños de Samsoe Samsoe, sobrecamisas de Homecore, camisas de A Paper Kid, gafas de Chimi, pantalones de 1314 y Haikure, bañadores de Cabrio, camisas estampadas de Oas, colecciones imprescindibles de Yohji Yamamoto para Adidas Y-3, prendas únicas de Les Deux, joyas de Two Jeys, plumíferos de Add o alpargatas de Wataru: las marcas que representa Manila San Sebastián son de primer nivel, y dentro de esas marcas se centra siempre en sus gamas superiores, ediciones limitadas y accesorios difíciles de conseguir.

Las *sneakers* merecen un capítulo aparte, debido a su amplia selección, y a la alta demanda existente de algunos de los modelos: zapatillas New Balance, coleccionables de Salomon, unas Nike customizadas, modelos exclusivos de Y-3 o de Mikakus Barcelona, una marca de *sneakers* fundada por el futbolista Andrés Iniesta.

Sótano es una juguetería para los amantes de los *outfits* urbanos, pero también para cualquier persona creativa e interesada en las últimas tendencias. Aquí, las prendas y accesorios conviven con objetos de exposición como las famosas Big Red Boots (o Astro Boots) del colectivo artístico MSCHF, una máquina Arcade vintage con más de 3000 juegos, muñecos de *trolls* de El Señor de los Anillos, cohetes de Tintín o máscaras de animales -estas máscaras fueron utilizadas por los modelos del último desfile de Manila San Sebastián, que se celebró en el museo San Telmo dentro del festival Gipuzkoa de Moda, para después ser subastadas con el fin de recaudar fondos para una asociación protectora de galgos-.

Sótano comparte el mismo espíritu extrovertido, creativo y desenfadado que la sección femenina de la boutique, donde lucen piezas de diseño de Patricia Urquiola, objetos decorativos de Vitra y obras de artistas locales como Miguel Balliache y Patxi Zapirain, junto a una exquisita colección de ropa que presenta una nueva silueta, con volúmenes y simetrías que logran sacar lo mejor de cada cuerpo. ***BL***

Manila San Sebastián
CONCEPT STORE

The Manila San Sebastián boutique is celebrating, as it has just inaugurated a new space dedicated to men's fashion at its concept store on Calle Hernani. This new section, measuring 150 m², has been named Sótano and it is a place where fashionistas can find niche clothing and accessories made by local, national, and international brands.

T-shirts by Loreak Mendian, sweatshirts by Barrow, designs by Samsoe Samsoe, overshirts by Homecore, shirts by A Paper Kid, eyewear by Chimi, pants by 1314 and Haikure, swimwear by Cabrio, printed shirts by Oas, essential collections by Yohji Yamamoto for Adidas Y-3, unique garments by Les Deux, jewelry by Two Jeys, down jackets by Add, and espadrilles by Wataru. The brands that Manila San Sebastián represents are already top-notch in and of themselves, but the shop always focuses on these brands' superior ranges, limited editions, and hard-to-find accessories, making the items sold even more special.

Sneakers deserve special mention as there is a wide selection thereof and some of the models are in high demand: New Balance sneakers, Salomon collector's pieces, customized Nikes, and exclusive models by Y-3 and Mikakus Barcelona, a brand of sneakers founded by footballer Andrés Iniesta.

Sótano is like a candy shop for lovers of urban attire, as well as for anyone creative and interested in the latest trends. Here, clothing and accessories coexist with items on display like the famous Big Red Boots (or Astro Boots) from the MSCHF Art Collective, a vintage arcade machine with more than 3,000 games, troll dolls from The Lord of the Rings, Tintin rockets and animal masks (these masks were used by the models of the last Manila San Sebastián fashion show, which was held at the San Telmo Museum as part of the *Gipuzkoa de Moda* Fashion Festival, only to later be auctioned off to raise funds for an association protecting greyhounds).

Sótano shares the same extroverted, creative, and carefree spirit as the women's section of the boutique, where designer pieces by Patricia Urquiola, decorative objects by Vitra, and creations by local artists such as Miguel Balliache and Patxi Zapirain are displayed, along with an exquisite collection of clothing with a new silhouette featuring volumes and symmetries that manage to bring out the best in every body type. ***BL***

Manila
San Sebastián

Calle Hernani 10,
San Sebastián.

Tel.: **+34 943 905 057**

manilasansebastian.com

Casa Munoa
JOYERÍA

La creatividad y la calidad técnica son las características que mejor podrían definir a la Casa Munoa. Esta joyería de San Sebastián, cuyo origen se remonta a la Belle Époque, está hoy gestionada por Claudio Munoa, la tercera generación de la familia. Él es el encargado de diseñar cada una de las piezas que después producen en el taller, situado en la propia tienda. Además de concebir su colección de alta joyería, Claudio también diseña piezas por encargo, con los metales, gemas y características deseados por los clientes. También realiza colaboraciones puntuales con empresas y artistas.

Claudio Munoa, junto a su esposo Gonzalo, son los encargados de la tienda. "Nosotros diseñamos, fabricamos y vendemos en la misma tienda", comienzan diciendo, "ayudados por Ane y Félix, los joyeros artesanos del taller". Se trata de uno de los comercios más asentados de su gremio en la capital guipuzcoana, puesto que la joyería se fundó en 1935.

Acumulan gran experiencia y eso les permite ofrecer una atención y un asesoramiento inigualables. "Nosotros siempre ofrecemos el servicio más profesionalizado posible, tanto por la trayectoria como por la capacitación", aclaran. En la tienda disponen de un coqueto y elegante espacio para atender al público, pero también tienen el taller y el estudio de diseño.

Para comprender bien el éxito de Casa Munoa, merece echar la vista atrás y conocer la trayectoria de cada una de las generaciones de esta familia. La primera de ellas, en 1909 entra a trabajar en la Joyería y Relojería Suiza de Pablo Beiner, proveedor de la Casa Real. Más tarde, abrieron su primer establecimiento propio en 1935 en la Alameda del Boulevard de San Sebastián, para luego reubicarse en su actual plaza en la calle Aldamar, donde tomó el relevo Rafael Munoa, segunda generación, quién logró trasladar al diseño de joyas su desbordante creatividad.

Claudio por su parte, comenzó su andadura en el negocio en 1985, entrando en el taller familiar. Tras estudiar joyería y diseño en la Escuela Massana de Barcelona, y participar en diversos cursos organizados por la escuela de Bijouterie, Joaillerie et Orfèvrerie parisina, siguió su camino en la boutique de la familia -su verdadera escuela-. Con el paso del tiempo, Claudio logró dominar tanto el campo técnico como el creativo, llegando a estar al frente de esta reconocida casa, que es un símbolo de la joyería artesanal vasca y un imprescindible en su visita a San Sebastián. ***BL***

Casa Munoa
JEWELER

Creativity and technical quality are the characteristics that could best define Casa Munoa. This San Sebastián jewelry shop, whose origins date back to the Belle Époque, is today managed by Claudio Munoa, the third generation of the family. He is in charge of designing each of the pieces that are subsequently manufactured in the workshop, which is located in the store itself. In addition to conceiving the shop's fine jewelry collection, Claudio also designs pieces to order using any of the metals, gems, and characteristics that his customers would like. He also undertakes specific collaborative initiatives with companies and artists.

Claudio Munoa, along with his husband Gonzalo, are in charge of the store. "We design, manufacture, and sell our pieces in the same store," they begin by saying, "with the help of Ane and Félix, the workshop's master jewelers." The jewelry shop is one of the most established businesses of its kind in the capital of Gipuzkoa, considering that it was founded in 1935.

Altogether they have years of combined experience, and that allows them to offer unparalleled service and advice. "We always offer the most professional service possible, taking into account our experience and training," they clarify. In the store they have a charming and elegant space to serve the public, but they also have their workshop and design studio.

To fully understand the success of Casa Munoa, it is worth looking back and learning about the history of each of the generations of this family. In 1909, the first generation started working at Pablo Beiner's *Joyería y Relojería Suiza (jewelry and Swiss watchmaking shop)*, supplier of the Royal Household. Later, in 1935, the family opened their first establishment that belonged to them on Alameda del Boulevard in San Sebastián, subsequently relocating to Calle Aldamar (their current location), where Rafael Munoa took over (the second generation of the family). Rafael was special in that he managed to bring his boundless creativity to jewelry design.

Claudio began his career in the business in 1985, by delving into the family workshop. After studying jewelry and design at the Massana School in Barcelona and participating in various courses organized by the Parisian school of *Bijouterie, Joaillerie et Orfèvrerie (bijou and fine jewelery and goldsmithing)*, he continued his career in the family boutique – where he received his true education. Over time, Claudio managed to dominate both the technical field and the creative field, and today he is at the helm of this renowned jeweler; a symbol of handmade Basque jewelry and a must on anyone's visit to San Sebastián. ***BL***

Casa Munoa

Calle Aldamar 28,
San Sebastián.

Tel.: **+34 943 422 847**

casamunoa.com

Galas
BOUTIQUE

En lo relativo al *prêt-à-porter* en el País Vasco, Galas se ha convertido en un referente tanto para hombres como mujeres que buscan destacar con prendas de firmas internacionales de vanguardia. En sus dos boutiques, situadas en el centro y en la Parte Vieja de San Sebastián, Galas representa a marcas tan punteras como Karl Lagerfeld, Pinko o Kurt Geiger.

Fundada en los años 80 por el Káiser de la moda, la firma Karl Lagerfeld reivindica el legado de su fundador y mantiene su esencia, que combina estilos parisinos con una desenfadada estética *rock-chic*. Su amplia gama de colecciones *lifestyle* incluye piezas de las líneas Rue St-Guillaume, Hotel Karl, Monogram y Karl Ikonik -con el jovial elemento gráfico que representa a Lagerfeld vestido con sus características gafas de sol, mitones y chaqueta de esmoquin-. Asimismo, cuenta con una línea de ropa y complementos sostenibles, para la que emplean materiales como cuero reciclado, poliéster procedente de botellas PET usadas, lana reciclada, nailon producido mediante la reutilización de redes de pesca, o algodón procedente de residuos posconsumo.

Pinko también fue creada en los 80, de la mano de Pietro Negra y Cristina Rubini, como respuesta a las exigencias de moda de una mujer independiente, fuerte y sexi, consciente de su femineidad, y decidida a expresarla a través de sus elecciones de vestuario. Desde su creación, fotógrafos como Terry Richardson, Steven Klein o Xavi Gordo han retratado para Pinko a modelos como Naomi Campbell, Eva Herzigova y Alessandra Ambrosio, convirtiendo la marca en un icono reconocible a nivel global.

La casa Kurt Geiger por su parte, presenta, a través de sus prendas, una visión inclusiva y creativa impulsada por la amabilidad. Su equipo interno de diseñadores de calzado y accesorios lleva más de medio siglo creando diseños auténticos y distintivos, identificables por el arcoíris que emplean como firma. La ciudad de Londres, de la que procede la marca, está presente en los tejidos de sus productos y en la expresividad de sus diseños. Este espíritu *British*, junto al estilo italiano de Pinko y el *je ne sais quoi* de Lagerfeld, hacen de Galas una boutique con una propuesta *prêt-à-porter* que engloba las últimas tendencias de las principales plazas europeas de la moda. ***BL***

Galas
BOUTIQUE

Regarding *prêt-à-porter* fashion in the Basque Country, Galas has become a leader for both men and women who seek to stand out with garments from cutting-edge international brands. At their two boutiques, located in the center and in the Old Quarter of San Sebastián, Galas represents leading brands like Karl Lagerfeld, Pinko, and Kurt Geiger.

Founded in the 1980s by the king of fashion, the Karl Lagerfeld brand vindicates the legacy of its founder and maintains his essence, combining Parisian styles with a carefree, rock-chic look. The botique's wide range of lifestyle collections includes pieces from the Rue St-Guillaume, Hotel Karl, Monogram, and Karl Ikonik lines – the latter line having a fun graphic feature that represents Lagerfeld dressed in his signature outfit: sunglasses, fingerless gloves, and a suit jacket. There is also a line of sustainable clothing and accessories which uses materials such as recycled leather, polyester from used PET bottles, recycled wool, nylon produced by recycling fishing nets, and cotton from post-consumer waste.

Pinko was also created in the 1980s –in this case by Pietro Negra and Cristina Rubini– as a response to the fashion demands of an independent, strong, and sexy woman aware of her femininity and determined to express herself through her apparel choices. Since its creation, photographers such as Terry Richardson, Steven Klein, and Xavi Gordo have taken pictures of models like Naomi Campbell, Eva Herzigova, and Alessandra Ambrosio for Pinko, turning the brand into a globally recognizable icon.

The Kurt Geiger firm presents through its garments an inclusive and creative vision driven by kindness. Their in-house team of footwear and accessory designers has been creating original and unique designs for more than half a century, identifiable by the rainbow they use as the brand signature. The city of London, where the brand comes from, is present in the fabrics of their products and in the expressiveness of their designs. This British spirit, together with Pinko's Italian style and Lagerfeld's *je ne sais quoi*, make Galas a boutique with an array of *prêt-à-porter* options that encompass the latest trends from the main European fashion centers. ***BL***

Galas

Calle Getaria 4, San Sebastián.

Calle Fermín Calbetón 12, San Sebastián.

galasdonostia.com

González Larrauri
JOYERÍA

Fue el diplomático, político y escritor François-René de Chateaubriand quien sentenció que "sin gusto, el genio no es más que una sublime locura". Poco se ha escrito del buen gusto, teniendo en cuenta la importancia que tiene tanto en las artes como en la vida, así como en el día a día de las personas. De ello saben mucho los joyeros de González Larrauri quienes, desde hace más de un siglo, acuden periódicamente a ferias nacionales e internacionales, seleccionando piezas especiales de grandes firmas y pequeños artesanos, con la vocación de realizar una propuesta personal y de buen gusto. Tratan de sorprender a la clientela habitual y a los visitantes ocasionales con anillos, pendientes, colgantes, collares y pulseras para su uso diario, así como para las ocasiones más especiales de la vida personal.

Esta joyería de San Sebastián, situada en la esquina entre la Avenida de la Libertad y la calle Urbieta, dos de las principales arterias comerciales de la ciudad, está hoy gestionada por la tercera y cuarta generación de esta saga familiar de profesionales amantes de la joyería. La misión de los miembros más jóvenes de la empresa, que están cogiendo las riendas del negocio, sigue siendo ofrecer a los clientes una atención individualizada, adaptada a cada circunstancia, con una propuesta de piezas de máxima calidad y cuidada terminación. Sin dejar de lado la joyería clásica de donde provienen, han logrado integrarse en el actual mundo de la moda informal.

La medición del tiempo juega también un papel relevante en González Larrauri, ya que representan a reconocidas casas relojeras como Frederique Constant, Ebel, Laurent Bruat, CT Scuderia, Victorinox, Alpina, Qlocktwo y MeisterSinger. "El tiempo no se detiene para admirar la gloria; se sirve de ella y sigue adelante" decía Chateaubriand. El fundador del romanticismo en la literatura francesa sabía bien lo que decía, y por suerte en el País Vasco contamos con negocios familiares como González Larrauri que, al igual que Chateaubriand, son adalides del buen gusto y del romanticismo. ***BL***

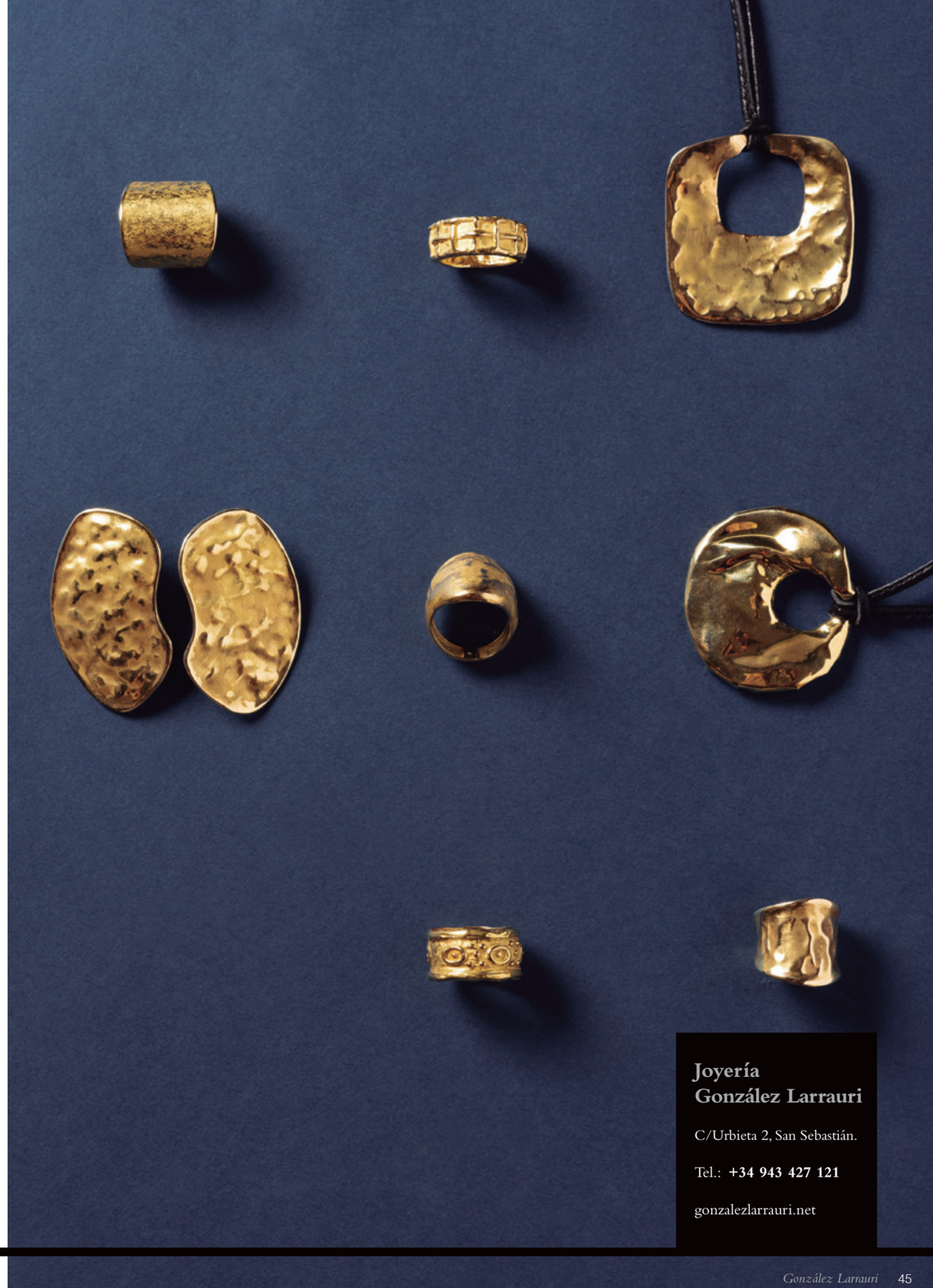
González Larrauri
JEWELER

Diplomat, politician, and writer François-René de Chateaubriand once stated that "without taste, genius is only sublime folly." Little has been written about good taste, considering the importance it has both in the arts and in life, as well as in people's everyday routine. The jewelers of González Larrauri know a lot about this, as for more than a century they have periodically attended national and international fairs to select special pieces from amongst both large firms and small craftsmen – all in order to offer up a personal, sophisticated selection. They aim to surprise their regular customers and occasional visitors with rings, earrings, pendants, necklaces, and bracelets both for the daily routine and for more special moments in one's personal life.

This jewelry shop in San Sebastián, located on the corner between Avenida de la Libertad and Calle Urbieta (two of the city's main shopping streets) is today managed by the third and fourth generations of this family of professionals who have a love affair with jewelry. The mission of the youngest members of the company –who are beginning to take up the reins of the business– continues to be to offer customers individualized attention that is adapted to each and every circumstance, proposing top quality pieces that have been finished exquisitely. Without neglecting their roots as a classical jewelry shop, they have been able to become part of the current informal fashion world.

Keeping time also plays an important role at González Larrauri, as they represent renowned watchmakers such as Frederique Constant, Ebel, Laurent Bruat, CT Scuderia, Victorinox, Alpina, Qlocktwo, and MeisterSinger. "Time does not stop to admire glory; it uses it and passes on," said Chateaubriand. The founder of Romanticism in French literature knew well what he was saying and, luckily, in the Basque Country we have family businesses like González Larrauri who, like Chateaubriand, are champions of good taste and Romanticism. ***BL***

Fotografías / Photographs: Guillermo Monfort.



Joyería González Larrauri

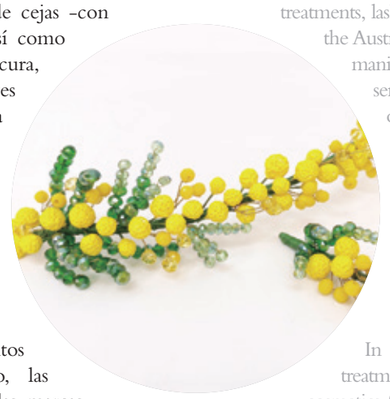
C/Urbieta 2, San Sebastián.

Tel.: **+34 943 427 121**

gonzalezlarrauri.net

Anhelo
BOUTIQUE

Situada en un edificio del siglo XIX de la calle Matia de San Sebastián, la conocida boutique Anhelo, especializada en la venta de accesorios, tocados, complementos y cosmética, acaba de ampliar sus instalaciones, uniendo a la tienda original el local contiguo. Este nuevo espacio está dedicado en exclusiva a la aplicación de tratamientos de belleza, y su carta incluye la depilación facial, el diseño de cejas, protocolos faciales, el *lifting* de pestañas, el teñido de cejas -con gena de la casa australiana Elleebana-, así como servicios de maquillaje, manicura y pedicura, para los que emplean cosméticos, aceites esenciales y esmaltes ecológicos de la casa gala Nailmatic -cuyos productos son en un 84% de origen natural, ecológico y vegano, hechos a base de patata, mandioca, maíz, algodón y trigo-, la estadounidense 7-free CND y la madrileña Handmade Beauty -apta para celíacos, alérgicos, embarazadas y menores-.



Además de poder disfrutar de los tratamientos de belleza en este elegante espacio, las clientas pueden adquirir cosméticos de las marcas internacionales más reputadas en la propia tienda: barras de labios, sombras de ojos, polveras y neceseres de Paul & Joe Beauté; cosmética *slow* coreana de Aromatica y Mizon, así como de la hispano-japonesa Utsukusy -marcas veganas, apenas perfumadas y con altas concentraciones de ingredientes activos como la baba de caracol-; cosmética natural ecológica de la *maison* francesa Oppidum, sin agua, con ingredientes 100% de origen natural, mantecas, aceites vegetales y esenciales; maquillaje natural y vegano de Saigu, hecho en Barcelona; y a un nivel más local, productos de la firma navarra Dulkamara Bamboo -cosmética sin química, biocompatible, hecha a base de médula y yemas de bambú, plantas y flores-.

En el campo de las fragancias, Anhelo comercializa los *eaux de toilette* de Maison Abriza; velas y difusores de la londinense Sara Miller -que ahora disponen de un atractivo formato en porcelana-; brumas textiles, cremas y jabones bio de Kerzon; ambientadores y velas para la casa de Ladurée; aguas de colonia, lociones corporales y jabones de Claus Porto; perfumes de Binet-Papillon y Dr. Vranjes, así como la línea sin alcohol de Sabé Masson; aguas de perfume, sales de baño y velas de la italiana Ortigia; velas y difusores de Kew Gardens -el jardín botánico de Londres-; difusores y ambientadores en *spray* de Un Soir à l'Opéra -firma francesa dedicada a la fabricación de fragancias inspiradas en las óperas y ballets más célebres-; y por supuesto, la vela aromática, el difusor en mikado y el *spray* de Eleana, creados por Elena y Ana Orella, las propietarias de Anhelo. La delicada fragancia de Eleana, con esencia de rosa, violeta, miel, lirio, jazmín y ciprés, es el mejor ejemplo del vasto conocimiento y del refinamiento olfativo de estas dos mujeres que, desde hace dos décadas, están al frente de Anhelo.

Anhelo
BOUTIQUE

Located in a nineteenth-century building on Matia Street of San Sebastián, the well-known Anhelo boutique –which specializes in the sale of accessories, hats, complements, and cosmetics– has just expanded its facilities, bringing together the adjoining retail premises and the original store. The new space is dedicated exclusively to the application of beauty treatments, and its range of services includes facial hair removal, eyebrow design, facial treatments, lash lifting, brow tinting (with brow henna by the Australian company Elleebana), as well as makeup, manicure, and pedicure services. For these latter services, they use ecological cosmetics, essential oils, and enamels by the French company Nailmatic (whose products are 84% of natural, organic, and vegan origin, being made from potatoes, cassava, corn, cotton, and wheat), the American 7-free brand CND, and the Madrid-based Handmade Beauty (suitable for celiacs, those with allergies, pregnant women, and minors).

In addition to being able to enjoy beauty treatments in this elegant space, clients can purchase cosmetics from the most reputable international brands in the store itself: lipsticks, eye shadows, cosmetic compacts, and cosmetic pouches by Paul & Joe Beauté; Korean slow cosmetics by Aromatica and Mizon, as well as by the Spanish-Japanese Utsukusy (vegan brands which are barely scented and have high concentrations of active ingredients like snail mucin); ecological natural cosmetics from the French *maison* Oppidum – without water and with ingredients of a 100% natural origin: butters and vegetable and essential oils; natural and vegan makeup by Saigu, made in Barcelona; and –on a more local level– products by the Navarrese firm Dulkamara Bamboo (chemical-free, biocompatible cosmetics made from bamboo pith and buds, plants, and flowers).

In terms of fragrances, Anhelo sells Maison Abriza's *eaux de toilette;* candles and fragrance diffusers by the London-based Sara Miller (now in an attractive porcelain format); Kerzon fabric refresheners, creams, and organic soaps; air fresheners and candles for the home by Ladurée; Claus Porto *eau de cologne,* body lotions, and soaps; perfumes by Binet-Papillon and Dr. Vranjes, as well as an alcohol-free line by Sabé Masson; perfumes and colognes, bath salts, and candles by the Italian Ortigia; candles and fragrance diffusers by Kew Gardens (London's botanical garden); fragrance diffusers and spray air fresheners by Un Soir à l'Opéra (a French company dedicated to the manufacture of fragrances inspired by the most famous operas and ballets); and, of course, the Eleana aromatic candle, also available in Mikado reed diffuser and spray format, created by Elena and Ana Orella, the owners of Anhelo. The delicate fragrance of Eleana –with essence of rose, violet, honey, lily, jasmine, and cypress– is the best example of the vast olfactory knowledge and refinement of these two women, who have been at the helm of Anhelo for two decades.

Ana y Elena son además especialistas en tocados de porcelana y cera, y trabajos realizados en cristal: fabrican artesanalmente piezas de alta bisutería y accesorios tanto para mujeres como para niñas. Su colección incluye pendientes, collares, broches, turbantes, diademas, sombreros decorados con plumas, peinetas, ganchos para el pelo, coleteros, pulseras con cristales Swarovski, boinas y tocados de plumas. El éxito de Ana y Elena en el campo de la creación artesanal de alta bisutería es tal que, Cristóbal Balenciaga Museoa ha puesto a la venta una selección de productos diseñados por ellas en el propio museo.

Anhelo se ha consolidado en el País Vasco como un referente en la venta de accesorios propios y productos de firmas nicho; y con la ampliación de la boutique lograrán, seguro, hacerse un nombre en la aplicación de tratamientos de belleza. ***BL***

Ana and Elena are also specialists in porcelain and wax headpieces and glass creations and they handcraft high-end bijou pieces and accessories for women and girls. Their collection includes earrings, necklaces, brooches, head scarves, fine headbands, hats decorated with feathers, decorative hair combs, hair clips, scrunchies, Swarovski crystal bracelets, berets, and headpieces with feathers. The success of Ana and Elena in the field of handcrafted high-end bijou jewelry is such that Cristóbal Balenciaga Museoa has put a selection of products designed by them on sale in the museum itself.

Anhelo has established itself in the Basque Country as a leader in the sale of its own accessories and products from niche brands – and thanks to the expansion of their boutique, they will surely make a name for themselves in the application of beauty treatments. ***BL***

Anhelo

Calle Matia 1, San Sebastián.

Tel.: **+34 943 310 747**

anhelo.es

Atlantis
BOUTIQUE

Tras el éxito cosechado en 2023 con la creación de su marca de joyería Clara & Beth, la boutique Atlantis de San Sebastián ha seguido ampliando la colección con brazaletes, pulseras, gargantillas, collares, anillos y pendientes que combinan el estilo clásico con el bohemio. Su novedoso concepto de joya, que integra la belleza de la naturaleza y la sofisticación de las piedras preciosas, lejos de seguir los estándares de la joyería tradicional, busca incorporar piedras hermosas con imperfecciones, en estado natural, poniendo en valor a través del facetado las características intrínsecas de los minerales. Labradorita, jade, rodonita, ojo de tigre, amatista o topacio son algunos de los minerales que emplean Elisabeth Múgica y su hija Clara Ortiz de Lanzagorta -las propietarias de Atlantis- en sus diseños, que van firmados con un zafiro azul -el color distintivo de la boutique-.

La colección tiene un carácter muy versátil, y las joyas pueden utilizarse tanto en el día a día como en ocasiones especiales; aunque también hay alguna pieza -como el pendiente *Mobile*- que requiere de una ocasión muy especial (o de una personalidad muy fuerte). Su próximo reto será una colección de inspiración étnica, para la que emplearán metales preciosos martilleados y madera fosilizada.

Aparte de las joyas, Atlantis dispone de un servicio de creación personalizada de sombreros y bolsos, de la mano de Gill Connon, una escocesa afincada en San Sebastián con una dilatada trayectoria en el mundo de la moda y el vestuario de teatro.

Atlantis
BOUTIQUE

After the success reaped in 2023 with the presentation of its first jewelry brand called Clara & Beth, the Atlantis boutique in San Sebastián has continued to nourish its collection with bracelets, wrist bands, chokers, necklaces, rings, and earrings that combine classic and bohemian styles. Its innovative jewelry concept –which integrates the beauty of nature and the sophistication of precious stones– far from following the standards of traditional jewelry, seeks to include beautiful stones with imperfections in their natural state, highlighting the intrinsic characteristics of the minerals themselves through faceting. Labradorite, jade, rhodonite, tiger's eye, amethyst, and topaz are some of the minerals that Elisabeth Múgica and her daughter Clara Ortiz de Lanzagorta (the owners of Atlantis) use in their designs, which are uniquely marked with a blue sapphire – the boutique's distinctive color.

The collection has a very versatile nature and the jewelry can be used both on a daily basis and on special occasions, although there are also some pieces –like the *Mobile* earring– which require a very special occasion (or a very strong personality). Their next challenge will be an ethnic-inspired collection, for which they will use hammered precious metals and petrified wood.

Apart from jewelry, Atlantis also offers a personalized bag and hat design service with the help of Gill Connon, a Scottish national who has made San Sebastián her home and who has extensive experience in the fashion and theatrical costume sectors.

La boutique cuenta con una amplia selección de complementos y piezas de alta bisutería de firmas nicho y grandes marcas internaciones. Entre sus últimas incorporaciones hay pañuelos de Barbieri, guantes de Pascali y piezas de alta bisutería de Anton Heunis, que ofrece una visión contemporánea de la joyería de los años 50. Otra novedad importante ha sido la introducción de velas de Villa Hermanos y de Ladenac -que llaman la atención por el sugestivo formato de sus portavelas, que recuerdan a los huevos de Fabergé-. En cuanto a la perfumería, trabajan en exclusiva con Berdoues, la mítica *maison* francesa fundada en 1902, que comercializa únicamente ocho *Grands Crus* simultáneamente.

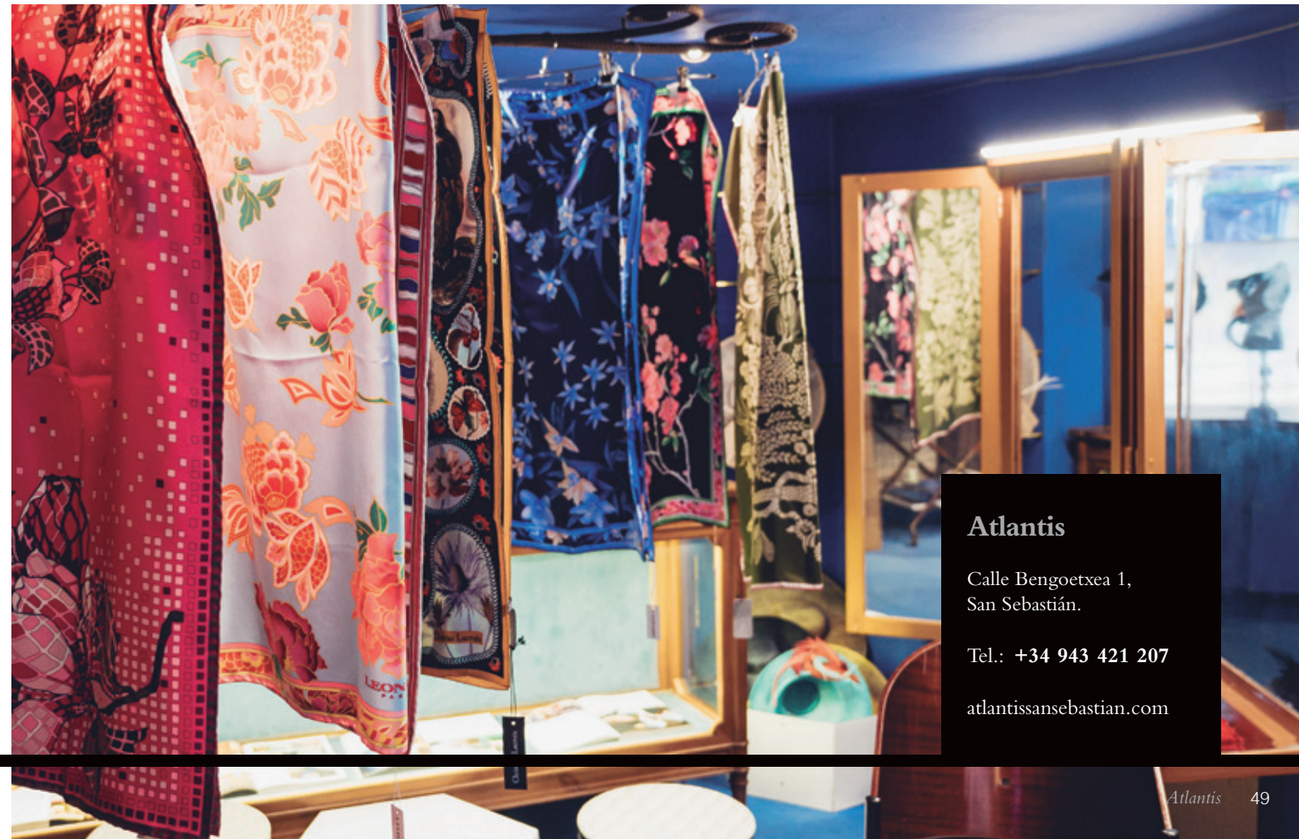
Además, en Atlantis se pueden encontrar pendientes pintados a mano de la marca 'Anna e Alex', corbatas de seda para mujer y hombre de Leonard, ponchos de Missoni, alta bisutería de estilo étnico de Satellite, joyas italianas *boho chic* de latón con papel japonés impreso, abanicos en madera de peral y tela de algodón con diseños de Bárbara Pan y de 'Gastón y Daniela', kimonos de seda de firmas italianas, bisutería de fantasía con polvo de nácar y oro de Dominique Denaive, viseras de seda de Moschino y complementos de Gas Bijoux, Brokante, Mantero, Pellini y Christian Lacroix.

Atlantis pone también en valor la producción local, representando a artesanos consolidados como las diseñadoras de pañuelos Miriam Ocariz y Mirian Saizar, así como a los creadores de broches de estilo Belle Époque de la casa Alas de Ángel. Esa disposición por impulsar la artesanía local, sin dejar de lado las casas internacionales, ha ayudado a consolidar la reputación de Atlantis como un valor seguro; y ello a su vez ha estimulado la creatividad de sus propietarias a la hora de embarcarse en la emocionante aventura de lanzar sus propias joyas. ***BL***

The boutique has a wide selection of accessories and high-end bijou pieces from niche brands and large international firms. Among its latest additions are Barbieri scarves, Pascali gloves, and fine bijou pieces by Anton Heunis, offering a contemporary take on 1950s jewelry. Another important new feature is the addition of candles by Villa Hermanos and by Ladenac (which are unique because of the suggestive style of their candleholders, reminiscent of Fabergé Eggs). As for fine perfumes, they work exclusively with Berdoues, the mythical French *maison* founded in 1902 which sells just eight *Grands Crus* simultaneously.

In Addition, at Atlantis you will find hand-painted earrings by the brand Anna e Alex, silk ties for women and men by Leonard, ponchos by Missoni, high-end bijou pieces in ethnic style by Satellite, *boho chic* Italian jewels in brass with printed Washi paper, fans in pear tree wood and cotton fabric with designs by Bárbara Pan and Gastón y Daniela, silk kimonos by Italian firms, fantasy bijou pieces featuring mother of pearl and gold by Dominique Denaive, silk visors by Moschino, and accessories by Gas Bijoux, Brokante, Mantero, Pellini, and Christian Lacroix.

Atlantis also values local production, representing established artisans such as scarf designers Miriam Ocariz and Virginia Ameztoy, as well as the creators of Belle Époque style brooches at the Alas de Ángel fashion brand. This willingness to promote local craftsmanship without neglecting international brands has helped consolidate Atlantis's reputation as a safe bet; and this in turn has stimulated the creativity of its owners when embarking on the exciting adventure of launching their own jewelry pieces. ***BL***



Atlantis

Calle Bengoetxea 1,
San Sebastián.

Tel.: **+34 943 421 207**

atlantissansebastian.com

ACTIVIDADES
ACTIVITIES

Euskadi Confidential

Euskadi Confidential es un club de empresas en el que participan un centenar de negocios del sector turístico y restaurantes locales, con una guía diseñada para facilitar la estancia a los viajeros premium que vienen a conocer Euskadi. Este sextante del siglo XXI identifica inequívocamente las vivencias enraizadas y las más cosmopolitas; placeres exclusivos en los que priman la excelencia y el descubrimiento.

Esta guía digital cataloga los negocios participantes por zonas, destacando las regiones más visitadas: Bilbao, San Sebastián, Vitoria-Gasteiz, Rioja Alavesa, costa vasca, montes y valles. Asimismo, posibilita descubrir la riqueza del conjunto del territorio, ordenando los establecimientos tipológicamente: alojamientos, restaurantes, comercios, servicios premium y experiencias.

En lo relativo a los alojamientos, los usuarios pueden encontrar apartamentos urbanos premium, fincas rurales de lujo, *lofts* situados en una reserva de la biosfera, así como hoteles de 4**** y 5*****. En cuanto a los restaurantes, existe una oferta variadísima de establecimientos tradicionales y de nueva cocina, con mención especial a los que han sido reconocidos por las guías Repsol y Michelin.

Euskadi Confidential

Euskadi Confidential is a club for businesses in which a hundred entities in the tourism sector and local restaurants participate. The club puts out a guide designed to make the stay a little easier for premium travelers who come to experience the Basque Country. This modern sextant unequivocally identifies the deep-rooted and the most cosmopolitan experiences of the region; exclusive pleasures in which excellence and discovery prevail.

The digital guide classifies participating businesses by area, highlighting the most visited regions: Bilbao, San Sebastián, Vitoria-Gasteiz, Rioja Alavesa, and the Basque coast, mountains, and valleys. Likewise, it makes it possible to discover the richness of the entire territory, organizing the establishments by type: accommodation, restaurants, shops, premium services, and experiences.

Regarding accommodation, users can find premium urban apartments, luxury rural estates, lofts located in a biosphere reserve, as well as four-star and five-star hotels. As for restaurants, there is quite a varied array of traditional and new cuisine establishments, with special mention to those that have been recognized by the Repsol and Michelin Guides.

Entre los comercios asociados hay conserveras, confiterías, joyerías, galerías de arte, perfumerías y firmas de moda, destacando siempre la producción y el diseño local. Los servicios premium incluyen desde agencias receptivas, hasta un directorio de empresas dedicadas al transporte de viajeros en coches de lujo, en helicóptero y en jet privado.

Si hablamos de experiencias, Euskadi Confidential plantea excursiones en yates y veleros, y la visita a bodegas de diferentes Denominaciones de Origen (y alguna sin Denominación de Origen, por ser una bodega submarina), a una catedral que ha inspirado a autores de la talla de Ken Follet para escribir sus *bestsellers*, a la pinacoteca Guggenheim Bilbao, al Puente Bizkaia -Patrimonio de la Humanidad de la Unesco-, a una colección privada de coches clásicos, y a museos de autor dedicados a los genios vascos Eduardo Chillida y Cristóbal Balenciaga; experiencias únicas que invitan a navegar por la belleza, la historia y la cultura vascas. ***BL***

Among the associated businesses there are canneries, patisseries, jewelry shops, art galleries, perfumeries, and fashion brands – always highlighting items produced and designed locally. Premium services include things ranging from incoming travel agencies to a directory of companies specializing in passenger transport by luxury car, helicopter, and private jet.

In terms of experiences, Euskadi Confidential proposes outings on yachts and sailboats, as well as visits to wineries with different Designations of Origin (and one without a Designation of Origin because it is located underwater). Likewise, there are visits to a cathedral that has inspired authors of the stature of Ken Follet to write their bestsellers, outings to the Guggenheim Museum of Bilbao, to the Biscay Bridge (a UNESCO World Heritage Site), to a private collection of classic cars, and to creator museums dedicated to Basque geniuses like Eduardo Chillida and Cristóbal Balenciaga. These are all unique experiences that invite travelers to navigate Basque beauty, history, and culture. ***BL***

Euskadi Confidential

turismo.euskadi.eus

Spirit Experiences

Ian Wood y Jon Wood son los capitanes del velero Spirit, una nave de más de 12 metros de eslora fabricada en La Rochelle por Dufour Yachts. El Spirit tiene como base de amarre el estratégico puerto deportivo de Hondarribia, el punto que une la costa vasca con la vascofrancesa. Desde este puerto, o desde cualquier otro en el que se sitúen sus clientes, los Wood realizan salidas en barco de medio día, de jornada completa e incluso de varias noches, ya que la embarcación cuenta con tres camarotes dobles y dos baños.

Spirit Experiences es el nombre de esta empresa dedicada a organizar excursiones náuticas privadas para parejas, familias y amigos, o incluso en solitario. El velero está equipado con todo tipo de comodidades: toallas, ropa de abrigo, libros, revistas, material de pesca y de snorkel, y un dinghy (bote pequeño) para acceder a calas remotas.

Las salidas en el Spirit incluyen un servicio de comida y bebidas a bordo, que se puede traducir en un picoteo, un almuerzo, una cata con sumiller o incluso en un menú degustación diseñado por un chef privado, ya que el velero está equipado con cocina y barbacoa.

Los neófitos pueden comenzar a descubrir los tesoros de la costa vasca con las experiencias prediseñadas por la empresa: 'Atardeceres mágicos del País Vasco', consistente en una excursión de dos horas para disfrutar del ocaso desde el mar; 'Antiguo puerto romano', en el que se visitan la bahía de Txingudi y la Corniche Basque; 'Con los cinco sentidos' recorre los paisajes que unen Hondarribia con San Sebastián; 'Travesía Juan Sebastián Elcano' lleva a los viajeros a los lugares donde se formó el famoso marino;'Descubriendo los vinos del País Vasco' y 'Descubriendo los vinos del País Vasco-Atlántico' consisten en dos vivencias enológicas únicas, capitaneadas por el sumiller Ales Rueda, en las que se catan los mejores vinos de ambas regiones en alta mar;'Placeres gastronómicos','Ruta de pintxos' y 'Éxtasis culinario' -este último preparado por el chef Israel Martínez- son las experiencias diseñadas para los más epicúreos.Y quienes ya hayan navegado por la costa vasca anteriormente, pueden solicitar un viaje personalizado, con la duración y el recorrido deseados.

Poco más se puede añadir a esta amplia oferta y a la hermosa vivencia de navegar por la costa vasca; sin duda, una de las experiencias imprescindibles para todo aquél que quiera conocer de cerca la estrecha vinculación de los vascos con el mar. ***BL***

Spirit Experiences

Ian Wood and Jon Wood are the captains of the sailboat known as the Spirit, a vessel measuring more than 12 meters in length and manufactured in La Rochelle by Dufour Yachts. The Spirit is based out of the strategic Hondarribia Marina, the point that connects the Basque coast with the Basque-French coast. From this port –or from any other port where their clients are located– the Woods embark upon boat trips lasting half a day, the full day, and even several nights, as the sailboat has three double cabins and two bathrooms for overnight outings.

Spirit Experiences is the name of this company specializing in private sailing trips for couples, families and friends, and even solo travelers. The sailboat is equipped with all kinds of comforts: towels, warm clothes, books, magazines, fishing and snorkeling equipment, and a dinghy (small boat) to access remote coves.

Trips on the Spirit include an on-board food and beverage service that can provide a snack, a lunch, a wine tasting experience with a sommelier, and even a tasting menu designed by a private chef, since the sailboat is equipped with a kitchen and a barbecue grill.

Newcomers can begin to discover the treasures of the Basque coast with the company's pre-designed experiences: "Magical Sunsets in the Basque Country," consisting of a two-hour outing to enjoy the sunset from the sea; "Ancient Roman Port," where one can visit the Bay of Txingudi and the Basque Corniche; "With All Five Senses" travels through the landscapes that link Hondarribia with San Sebastián;"The Voyage of Juan Sebastián Elcano" takes travelers to the places where the famous sailor was trained; "Discovering the Wines of the Basque Country" and "Discovering Basque-Atlantic Wines" consist of two unique enological experiences led by sommelier Ales Rueda in which the best wines from both regions are tasted on the high seas; "Taste Pleasures," "From Pintxo to Pintxo," and "Culinary Ecstasy" (the latter prepared by chef Israel Martínez) are experiences designed for the most Epicurean. And those who have already sailed along the Basque coast before can request a personalized trip of any desired length and route.

Little more can be added to this extensive range of options and to the enchanting experience of sailing along the Basque coast – without a doubt, a must for anyone who wants to discover firsthand the close connection between the Basque people and the sea. ***BL***

Spirit Experiences

Tel.: **+34 638 515 313**

info@spiritexperiences.com

spiritexperiences.com

Aitor Delgado
GUÍA PRIVADO

Son muchos los personajes históricos que han nacido, vivido o trabajado en el País Vasco. El premio Pulitzer y Nobel de Literatura Ernest Hemingway es uno de ellos. El periodista se inspiró en los paisajes y la cultura de la región para escribir algunos de sus libros, entre ellos Fiesta, la novela que se desarrolla en los sanfermines de Pamplona. Siguiendo la estela de este autor y la de otras figuras, el guía privado Aitor Delgado ha indagado y preparado los contenidos para que los clientes diseñen sus propios tours personalizados y privados por el País Vasco junto a él. Aitor invita a los visitantes a conocer las historias e intrahistorias de los lugares frecuentados por grandes artistas, modistos, cineastas, marinos, religiosos, músicos y políticos.

Pablo Picasso es quizá el pintor más célebre vinculado al País Vasco. Suyo es el mérito de haber visibilizado a través de su obra 'Guernica' las atrocidades de la guerra. Su paso por el Real Club Náutico de San Sebastián quedó inmortalizado gracias a una fotografía que se sacó junto al artista Jesús Olasagasti en 1936. También tuvo algunos amigos pintores vascos, hay obras suyas en la región, y más revelaciones que los visitantes pueden conocer y disfrutar con Aitor.

El listado de actores y directores del séptimo arte que han estado en el País Vasco es interminable -Bette Davis, Al Pacino, Anthony Hopkins, Robert De Niro, Richard Gere, Meryl Streep, Julia Roberts, Steven Spielberg, Roman Polanski, Francis Ford Coppola…-. La asistencia al Festival Internacional de Cine de San Sebastián es casi obligada para cualquier cineasta. Algunos, como Woody Allen, tienen especial relevancia, por haber escogido la región como escenario para una película. Aitor Delgado lleva a los viajeros a conocer los lugares exactos donde se rodó 'Rifkin's Festival'. Asimismo, quedan para la anécdota conductas licenciosas como la de Ava Gardner, que se bañó desnuda en la isla de Txatxarramendi, en Urdaibai.

El cicerone vasco abre también las puertas del saber sobre los vascos que se han convertido en personajes universales. Algunos muy conocidos y otros poco conocidos pero con historias personales apasionantes. Cristóbal Balenciaga merece un capítulo aparte, ya que nació, se formó, trabajó y abrió su primer negocio en el País Vasco. Hoy, cuenta con un museo dedicado a su obra y numerosos lugares atestiguan los años que vivió en la costa vasca antes de trasladarse a París.

Aitor Delgado
PRIVATE GUIDE

There are many historical figures who were born, lived, or worked in the Basque Country. Ernest Hemingway, the Pulitzer Prize winner and Nobel Prize winner in Literature, is one of them. The landscape and culture of the region inspired the journalist to write some of his books, including "The Sun Also Rises," the novel that takes place during the Running of the Bulls Festival in Pamplona. Following in the footsteps of this author and other figures, private guide Aitor Delgado has researched and prepared content so that clients can design their own personalized private tours of the Basque Country with him. Aitor invites visitors to learn about the stories and intricacies of the places frequented by great artists, couturiers, filmmakers, sailors, members of the clergy, musicians, and politicians.

Pablo Picasso is perhaps the most famous painter with ties to the Basque Country. He has rightfully earned merit from having made the atrocities of war visible through his painting "Guernica." His time at the Real Club Náutico ("Royal Yacht Club") of San Sebastián was immortalized thanks to a photograph taken with artist Jesús Olasagasti in 1936. He also had some Basque painter friends, and there are pieces by him in the region – as well as other revelations that visitors can learn about and enjoy alongside Aitor.

The list of film actors and directors who have been in the Basque Country is endless: Bette Davis, Al Pacino, Anthony Hopkins, Robert De Niro, Richard Gere, Meryl Streep, Julia Roberts, Steven Spielberg, Roman Polanski, Francis Ford Coppola, etc. Attendance at the San Sebastián International Film Festival is almost a must for any filmmaker. Some, like Woody Allen, have special importance in the region, as they have chosen it as the setting for a film. Aitor Delgado takes travelers to see the exact places where "Rifkin's Festival" was filmed. Likewise, he tells anecdotes of libertine behavior like that of Ava Gardner, who skinny dipped on the island of Txatxarramendi, in Urdaibai.

This Basque cicerone also opens the doors of knowledge about Basques who have become prominent on the world stage. Some of these stories are very well known and others are little known, yet exciting and personal. Cristóbal Balenciaga deserves special mention, as he was born, trained, worked, and opened his first business in the Basque Country. Today, there is a museum dedicated to his work, as well as there being numerous places that he frequented while living on the Basque coast before moving to Paris.

Del mismo municipio -Getaria- que Balenciaga era Juan Sebastián Elcano, el primer marino que circunnavegó la Tierra. Para ahondar en su modo de vida, Aitor Delgado propone combinar la visita a Getaria con una salida al mar en el velero Spirit.

El bilbaíno Diego de Gardoqui fue embajador de España en los Estados Unidos durante el mandato de George Washington, el primer presidente de los Estados Unidos. John Adams y John Quincy Adams, segundo y sexto presidentes de los Estados Unidos respectivamente, también visitaron el País Vasco. Padre e hijo estuvieron juntos en distintos municipios de Bizkaia y Álava. "Esta gente extraordinaria ha preservado su antigua lengua, genio, leyes, gobierno y costumbres sin cambios, mucho más que cualquier otra nación de Europa", expuso John Adams en su libro 'A Defence of the Constitutions of Government of the United States of America' (1787).

San Ignacio de Loyola y San Francisco Javier, fundadores de la Compañía de Jesús, son otros dos nombres que atraen a numerosos fieles al País Vasco y a Navarra. Su periplo va mucho más allá del Santuario de Loyola, y por ello es importante contar con un guía especializado para conocer los detalles de sus apasionantes vidas. Otra de las figuras más controvertidas del Siglo de Oro español es la exploradora, militar, monja y memorialista Catalina de Erauso, que se hizo pasar por varón con el nombre de Alonso Díaz Ramírez de Guzmán.

El trabajo del compositor Sebastián Iradier, autor de 'La Paloma' -la canción ligera española más versionada-, ha supuesto una aportación fundamental a la historia de la música. Su habanera 'El Arreglito' fue incluida por Georges Bizet en su famosa ópera 'Carmen'. En las rutas guiadas, Aitor Delgado reproduce las dos obras para mostrar las similitudes existentes entre ambas y para que los viajeros puedan acercarse con los cinco sentidos a las vidas de los personajes que admiran o de otros cuyas vidas ejemplares desconocen. ***BL***

Juan Sebastián Elcano, the first sailor to circumnavigate the globe, was from the same municipality as Balenciaga (Getaria). To delve deeper into his way of life, Aitor Delgado suggests combining a visit to Getaria with a trip to the sea on the Spirit sailboat.

Bilbao native Diego de Gardoqui was the Spanish ambassador to the United States during the term of George Washington, the first president of said nation. John Adams and John Quincy Adams, the second and sixth presidents of the United States respectively, also visited the Basque Country. Father and son were together in different municipalities of Biscay and Álava. "This extraordinary people have preserved their ancient language, genius, laws, government, and manners, without innovation, longer than any other nation of Europe," stated John Adams in his book entitled "A Defense of the Constitutions of Government of the United States of America" (1787).

Saint Ignatius of Loyola and Saint Francis Xavier, founders of the Society of Jesus, are two other names that attract numerous believers to the Basque Country and Navarre. Their journey goes far beyond the Sanctuary of Loyola, and that is why it is important to have a specialized guide in order to uncover the details of their exciting lives. Another of the most controversial figures of the Spanish Golden Age is the explorer, soldier, nun, and memoirist Catalina de Erauso, who posed as a man under the name Alonso Díaz Ramírez de Guzmán.

The work of composer Sebastián Iradier, author of "La Paloma" ("The Dove") –the most reinterpreted popular Spanish song– has made a fundamental contribution to the history of music. His habanera "El Arreglito" was included by Georges Bizet in his famous opera "Carmen." On the guided tours, Aitor Delgado plays the two pieces to show the similarities between them and so that travelers can come to understand the lives of the players they admire (and of other unknown and exemplary others) with all five senses. ***BL***

Aitor Delgado

Tel.: **+34 687 476 134**

tours@aitordelgado.com

aitordelgado.com

Aquarium

“El mar es la gran reserva de la naturaleza. El mundo, por así decirlo, comenzó en el mar, y quién sabe si no terminará en él”. Esta cita de Julio Verne describe bien la inmensidad y riqueza de fauna y flora que se oculta bajo la superficie del mar. El autor de ‘Veinte mil leguas de viaje submarino’ hizo soñar a millones de lectores con los secretos de los océanos, e impulsó también el interés por la investigación científica de sus especies. Siguiendo esta corriente, en el País Vasco, en 1908, se creó la Sociedad de Oceanografía de Guipúzcoa -actualmente denominada Fundación Oceanográfica de Gipuzkoa-. Esta sociedad fue pionera en la divulgación de conocimientos meteorológicos, pesqueros, oceanográficos y de repoblación piscícola, así como en la creación de la primera escuela de pesca de España, y de un Máster de Biología Marina desarrollado en colaboración con varias universidades europeas.

En 1928, la Sociedad de Oceanografía de Guipúzcoa fundó el Aquarium de San Sebastián, que se situó en el puerto viejo de la ciudad. En 1998 el edificio fue ampliado, y actualmente el complejo está compuesto por un museo, 31 acuarios, salas de exposiciones, un auditorio, una tienda, una cafetería y un restaurante, siendo uno de los recursos turísticos más importantes del País Vasco.

Aquarium

“The sea is the vast reservoir of Nature. The globe began with sea, so to speak; and who knows if it will not end with it?” This quote from Jules Verne describes well the immensity and richness of fauna and flora that is hidden beneath the surface of the sea. The author of “Twenty Thousand Leagues Under the Sea” made millions of readers dream about the secrets of the depths of the ocean and also promoted interest in scientific research into species hidden therein. Following this trend, the Guipúzcoa Oceanography Society –currently called the Gipuzkoa Oceanographic Foundation– was created in 1908 in the Basque Country. This society was a pioneer in the dissemination of meteorological, fishing, oceanographic, and fish stocking knowledge, as well as in the creation of the first fishing school in Spain and of a Master in Marine Biology undertaken in cooperation with various European universities.

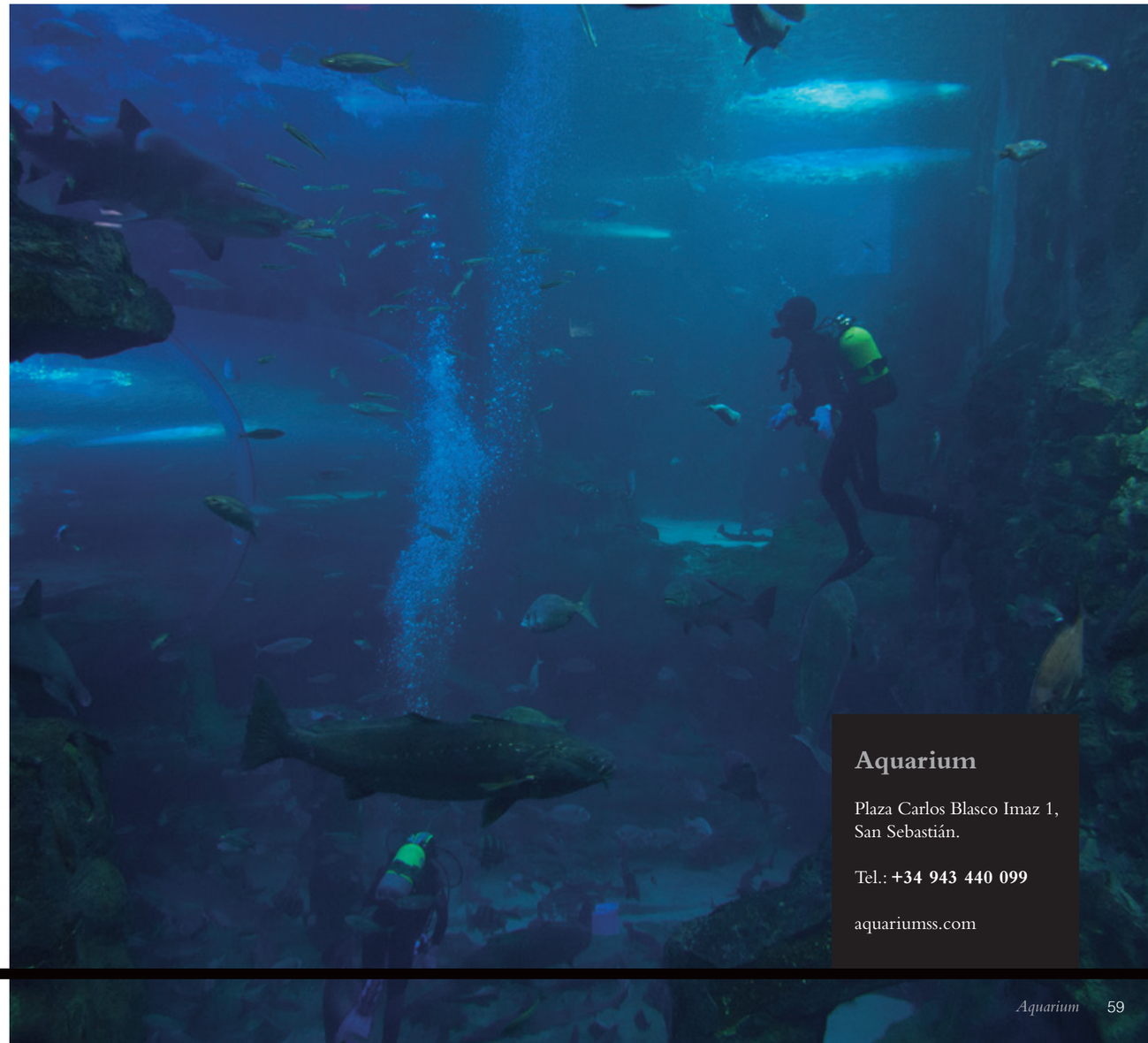
In 1928, the Guipúzcoa Oceanography Society founded the San Sebastián Aquarium, which was located at the city’s old port. In 1998 the building was expanded, and the complex currently consists of a museum, 31 aquariums, exhibition halls, an auditorium, a shop, a cafeteria, and a restaurant – being one of the most important tourist resources in the Basque Country.

La sección museística del Aquarium sirve para contextualizar la historia marítima de Gipuzkoa: los balleneros, la pesca, el comercio marítimo… Los acuarios, por su parte, están dedicados al mar Cantábrico, al océano Atlántico y a la fauna tropical. Destaca entre ellos el Oceanário, un gran tanque de 1.500.000 litros de agua, atravesado por un túnel de cristal de 360º, por el que los visitantes pueden observar la diversidad de la fauna atlántica, con dos tiburones toro como protagonistas. Los más intrépidos tienen además la posibilidad de vestir un buzo, sumergirse en el Oceanário y bucear entre sus 7.000 peces -incluidos los dos escualos-, como los protagonistas de la novela de Verne.

El recorrido por las instalaciones se completa con una visita a las salas de exposiciones y con una comida en su restaurante Bokado Mikel Santamaría, que ofrece una panorámica sin igual de la bahía de La Concha. No es de extrañar que el Aquarium acoja anualmente a más de 300.000 visitantes. Ya hubiese querido el capitán Nemo poder sumergirse de esta manera en los secretos del gran azul. ***BL***

The Aquarium’s museum section helps to contextualize the maritime history of Gipuzkoa: whalers, fishing, the seafaring trade, etc. The aquariums, meanwhile, are dedicated to the Cantabrian Sea, the Atlantic Ocean, and tropical fauna. Among them, the Oceanarium stands out: a large tank that holds 1,500,000 liters of water and features a 360º glass tunnel through which visitors can walk to observe the diversity of the fauna of the Atlantic Ocean, with two bull sharks as protagonists. The more intrepid also have the chance to don a diving suit, dive into the Ocenarium, and swim among its 7,000 fish –including the two sharks– just like the characters of Verne’s novel.

The tour of the facilities is topped off with a visit to the exhibition halls and with a meal in the Bokado Mikel Santamaría restaurant, which offers an unparalleled panoramic view of La Concha Bay. It is no wonder that the Aquarium welcomes more than 300,000 visitors annually. Even Captain Nemo would have liked to be able to immerse himself in the secrets of the great blue in this way. ***BL***



Aquarium

Plaza Carlos Blasco Imaz 1,
San Sebastián.

Tel.: **+34 943 440 099**

aquariumss.com

Basque Destination
AGENCIA DE VIAJES

Que el País Vasco es un destino vacacional de primera es bien sabido. Pero también se ha popularizado como un destino congresual importante a nivel europeo. Los numerosos aeropuertos de la región -Bilbao, Vitoria-Gasteiz, San Sebastián, Pamplona, Biarritz- y los variados recintos feriales existentes -Palacio de Congresos Europa, Bilbao Exhibition Centre, Aquarium de San Sebastián, el Kursaal, Palacio Miramar, Ficoba…- componen una infraestructura sólida que permite organizar eventos de todo tipo y envergadura.

Con base en San Sebastián y oficina en Zumaia, la agencia receptiva Basque Destination se ha especializado precisamente en dar respuesta a ese incremento de turismo congresual. Desde pequeñas reuniones ejecutivas, a eventos de hasta 1.000 asistentes, la agencia ofrece un servicio de coordinación 360º para los viajes de negocios: reservas de vuelos, alojamientos, palacios de congresos, restaurantes y traslados, con una asistencia 24/7.

Sin embargo, el verdadero secreto de su éxito no se basa en el buen funcionamiento de la operatividad y logística del viaje -que se da por supuesto-, sino en su esfuerzo por acercar la cultura vasca a los clientes MICE (Reuniones, Incentivos, Conferencias, Ferias).

Basque Destination
TRAVEL AGENCY

The fact that the Basque Country is a top-notch holiday destination is well known. But the region has also become popular as an important conference destination on the European level. The numerous airports in the region (Bilbao, Vitoria-Gasteiz, San Sebastián, Pamplona, Biarritz) and the various exhibition and conference centers (Europa Congress Palace, Bilbao Exhibition Center, San Sebastián Aquarium, Kursaal Convention Center, Miramar Palace, and Ficoba) provide a sound infrastructure that allows for events of all types and sizes to be organized.

With its headquarters in San Sebastián and an office in Zumaia, Basque Destination is an incoming travel agency that specializes in providing a solution to the increase in conference tourism. From small executive meetings to events with up to 1,000 attendees, the agency offers a complete coordination service for business trips: reservations for flights, accommodation, conference centers, restaurants, transfers, etc. with 24/7 assistance.

However, the real secret of the company's success is not based on getting the trip's logistics down (that is something that any agency can do) but instead on the agency's effort to bring Basque culture to MICE clients (Meetings, Incentives, Conferences, and Exhibitions).

Para hacerlos partícipes de las tradiciones locales, los invitan a aprender y a tomar parte en deportes como la cesta punta, el remo y los deportes rurales -estas actividades grupales son especialmente demandadas por empresas interesadas en trabajar el *team building*-. Asimismo, organizan excursiones, comidas en sociedades gastronómicas, salidas en velero por la costa, o incluso una *master class* de parrilla en un restaurante emblemático. En todas sus propuestas, la transmisión del euskera forma una parte fundamental de la labor pedagógica con la que se han diferenciado y con la que han logrado tejer una apuesta turística con valor añadido. ***BL***

To make these clients feel like they are part of local traditions, they invite them to learn and take part in sports such as *jai alai,* rowing, and rural sports – these group activities are especially sought by companies interested in working on team building. They also organize outings, meals at gastronomic clubs, sailing trips along the coast, and even a grilling master class at an emblematic restaurant. No matter what this agency plans for its customers, the use of Basque is a fundamental part of the experience to add a certain pedagogical value that really sets this company apart – all the while providing added value to the tourist experience. ***BL***

Basque Destination

Tel.: **+34 943 326 306**

info@basquedestination.com

basquedestination.com

Kai Yachting

Kai Yachting es una empresa dedicada al alquiler de barcos en la costa vasca. Su flota está compuesta por tres yates: Getari, Maren y Dolce Vita. Con el primero de ellos ofrecen salidas programadas desde el puerto de San Sebastián, para descubrir los acantilados secretos del abrupto litoral vasco, gozar de sus románticas puestas de sol, e incluso para disfrutar del espectáculo del Concurso Internacional de Fuegos Artificiales que se celebra cada agosto en la bahía de La Concha.

Maren por su parte es la joya de la corona de la empresa: un yate de 12 metros de eslora, con capacidad para seis pasajeros y dos tripulantes, que está reservado en exclusiva para salidas privadas que se diseñan al gusto del cliente. Aunque la mayoría de excursiones son de media jornada o de día completo, se posibilita asimismo la contratación de la embarcación durante varios días. Los pasajeros que lo deseen tienen también a su disposición un servicio de catering o un picoteo de productos típicos regionales a bordo.

Para dar apoyo a Maren, Kai Yachting utiliza el elegante Dolce Vita. Se trata de un barco ideal para excursiones de día con amigos o en pareja. Dolce Vita se puede reservar de forma independiente o en combinación con Maren.

Kai Yachting

Kai Yachting is a company specializing in boat rentals along the Basque coast. Its fleet is made up of three yachts: the Getari, the Maren, and the Dolce Vita. The Getari does scheduled departures from the Port of San Sebastián to discover the secret cliffs of the rugged Basque coast, enjoy romantic sunsets, and even marvel at the International Fireworks Competition that is held every August in La Concha Bay.

The Maren is the company's crowning jewel: a 12-meter-long yacht with a capacity for six passengers and two crew members that is reserved exclusively for private outings designed to the client's taste. Although most outings are half a day or all day, it is also possible to hire the boat for several days. Passengers who so wish also have available a catering service or a snack of typical regional products on board at their disposal.

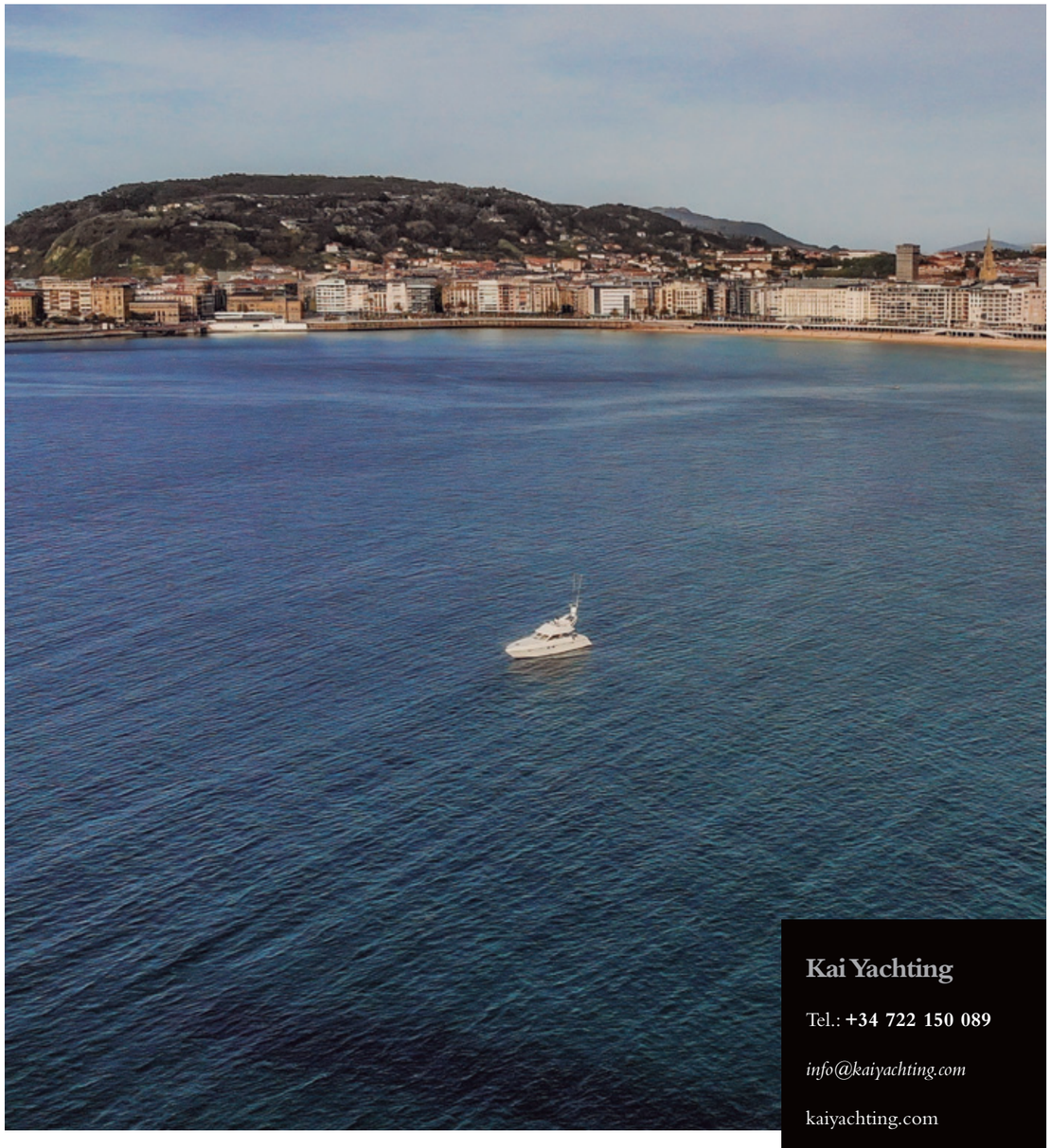
To support the Maren, Kai Yachting uses the elegant Dolce Vita. This is the ideal boat for outings with friends or as a couple. Dolce Vita can be booked by itself or in combination with the Maren.

Kai Yachting utiliza principalmente tres bases: Getaria, Zumaia y San Sebastián, donde suelen estar fondeados a lo largo del verano dando respuesta a la gran demanda turística. En estas dos últimas poblaciones han creado además un club de navegación y pesca, que permite a cualquier persona con título de navegación reservar el Dolce Vita y utilizarlo libremente como si fuera suyo (sin tener que preocuparse por el mantenimiento o el amarre de la embarcación).

La dilatada experiencia de esta empresa en el mundo náutico y su extensa red de contactos los ha llevado a desarrollar paralelamente una línea de negocio dedicada a la venta de barcos a motor y a vela, donde su trabajo de asesoría y gestoría es fundamental para que cada patrón encuentre su timón ideal. ***BL***

Kai Yachting has three main bases (Getaria, Zumaia, and San Sebastián), where the vessels are usually anchored throughout the summer in response to the high tourist demand. In these latter two towns, the company has also created a sailing and fishing club, allowing anyone with a sailing license to reserve the Dolce Vita and use it freely as if it were their own (without having to worry about the maintenance or mooring of the vessel).

The extensive experience of this company in the nautical world and its broad network of contacts has led it to simultaneously develop a business line dedicated to the sale of motorboats and sailboats, where the firm's work advising and managing sales is essential for any skipper seeking his or her ideal watercraft. ***BL***



Kai Yachting

Tel.: **+34 722 150 089**

info@kaiyachting.com

kaiyachting.com

Local Experts Tours
AGENCIA RECEPTIVA

Nacida en 2015, Local Experts Tours es una agencia receptiva vasca que ha sabido distinguirse por la exigente y rigurosa formación que reciben sus 25 guías. Sus estrictos requerimientos a la hora de contratar cicerones y la dilatada instrucción que reciben por parte de la propia empresa -incluyendo cursos sobre enología impartidos por un sumiller-, los ha llevado a abarcar un amplio campo de acción: País Vasco, Navarra, La Rioja y País Vasco francés.

Local Experts Tours se dirige principalmente a dos públicos: parejas, familias o grupos de amigos que quieran realizar una excursión de día, y aquellos que dejan en manos de la agencia la organización de toda su estancia. Para los primeros, disponen de un amplísimo glosario de actividades en inglés y español: tours guiados de la villa medieval de Hondarribia y de San Sebastián -destacando especialmente la zona romántica y la bulliciosa Parte Vieja-, una visita al estuario del río Nervión cruzando el famoso puente colgante que une Getxo con Portugalete, tours culturales por Bilbao con acceso al museo Guggenheim, una excursión a La Rioja con cata de vinos en bodega y comida tradicional, una jornada visitando las localidades más señoriales del País Vasco francés, o la salida a la reserva de la biosfera de Urdaibai con ascenso al islote de San Juan de Gaztelugatxe.

Local Experts Tours
INCOMING TRAVEL AGENCY

Founded in 2015, Local Experts Tours is a Basque incoming travel agency that has managed to distinguish itself thanks to the demanding and rigorous training that its 25 guides receive. The agency's strict requirements when hiring cicerones and the extensive training they receive from the company itself (including courses on winemaking taught by a sommelier) have led them to cover a broad geographical area: the Basque Country, Navarre, La Rioja, and the French Basque Country.

Local Experts Tours is mainly aimed at two types of clients: couples, families, and groups of friends seeking a day trip and those who wish to leave the organization of their entire stay in the hands of these masters of travel. For the former, the company has a very extensive range of activities available in English and Spanish: guided tours of the medieval town of Hondarribia and of San Sebastián (especially highlighting the Romantic district and the bustling Old Quarter), a visit to the estuary of the Nervión River crossing the famous suspension bridge that links Getxo with Portugalete, cultural tours through Bilbao with access to the Guggenheim Museum, an excursion to La Rioja with a wine tasting event at a winery and a traditional meal, a day visiting the most stately towns in the French Basque Country, and a trip to the Urdaibai Biosphere Reserve with a visit to the Islet of San Juan de Gaztelugatxe.

Para aquellas familias o grupos de amigos que buscan desentenderse de la (en ocasiones farragosa) labor de organizarse sus vacaciones, la agencia se encarga de coordinar toda la estancia, incluyendo la reserva de hoteles y restaurantes -consiguiendo mesas en los establecimientos con estrellas Michelin más demandados-, organización de actividades privadas y *transfers*. Para los traslados disponen de una flota propia de ocho vehículos, a los que van a sumar dos nuevos Mercedes Vito este año.

La versatilidad y agilidad de Local Experts Tours a la hora de coordinar actividades, dando respuesta de un día para otro a peticiones complejas, la formación de sus guías -que son los verdaderos embajadores de la agencia y del territorio- y su capacidad de adaptar su estructura a necesidades concretas de algunos grupos -que puedan requerir por ejemplo la traducción simultánea al japonés u otros idiomas-, los ha hecho valederos de la confianza de clientes llegados de todo el mundo. ***BL***

For those families or groups of friends aiming to rid themselves of the (sometimes cumbersome) work of organizing their entire vacation, the agency can take charge of coordinating the whole stay – including hotel and restaurant reservations (being able to get tables at the most demanded Michelin-starred establishments), the organization of private activities, and transfers. For transfers, the agency has its own fleet of eight vehicles, to which they will add two new Mercedes Vito vans this year.

The versatility and agility of Local Experts Tours when it comes to coordinating activities (being able to tackle complex requests overnight), the training of the company's guides (who are the true ambassadors of the agency and the region), and their ability to adapt to the specific needs of some groups (which may require, for example, simultaneous translation into Japanese or other languages) has earned these leaders in their field the trust of clients from all over the world. ***BL***

Local Experts Tours

Tel.: **+34 644 979 289**

info@localexpertstours.com

localexpertstours.com

Una ruta por Euskadi

A route through the Basque Country

Este artículo es una propuesta de ruta para descubrir los paisajes más atractivos de Euskadi. La ruta está pensada para que la persona viajera pueda disfrutar de la completa oferta que ofrece el territorio desde la libertad de utilizar su propio vehículo o en transporte público. Descubrir ciudades cosmopolitas, pueblos pesqueros o medievales. Arrancar el viaje con el olor del mar o viendo cómo se difumina la niebla mañanera sobre un valle rodeado de montañas. Saborear la reconocida gastronomía de Euskadi en un restaurante de un puerto pesquero o ver desde la terraza de una habitación de hotel cómo cae el sol en una colina de viñedos. Para realizar el viaje de manera más sostenible, las etapas están además preparadas al completo para ser disfrutadas en moto o coche eléctricos. La ruta se divide en tres tramos, que van de Lekeitio a Zarautz, de Vitoria-Gasteiz a Laguardia, y de Orduña a Bilbao, recorriendo los tres territorios históricos.

Lekeitio – Zarautz

Lekeitio hay que descubrirlo desde el faro de Santa Catalina y pasearlo por sus callejones con las coloridas casas de pescadores. Seguimos la BI-3438 por un litoral salvaje hasta llegar a Ondarroa. Con un casco antiguo protegido por la monumental iglesia de Santa María y por el puerto, Ondarroa posee una curiosidad de la ingeniería: el puente giratorio de Alfonso XIII.

This article suggests a route for visitors to discover the most attractive landscapes of the Basque Country. It is designed so that travelers can enjoy the complete range of offerings that the region has in store from the freedom and comfort of their own vehicle, or by public transportation. Discover cosmopolitan cities, fishing towns, and medieval villages. Start the trip with the scent of the sea breeze or by watching the morning fog fade away over a valley surrounded by mountains. Savor the renowned cuisine of the Basque Country in a restaurant at a fishing port, or watch from the terrace of your hotel room as the sun sets over a hill of vineyards. To make the trip more environmentally sustainable, the sections of the route are also fully prepared to be enjoyed by electric motorcycle or car. The route is divided into three sections, stretching from Lekeitio to Zarautz, from Vitoria-Gasteiz to Laguardia, and from Orduña to Bilbao, as we make our way through the three historical territories of the Basque Country.

Lekeitio – Zarautz

Lekeitio must be discovered from the Santa Catalina Lighthouse and by strolling through its alleyways lined with the colorful fishermen's houses. We start out by following the BI-3438 highway along the rugged coast until reaching Ondarroa. With an old town protected by the monumental Santa María Church and the port, Ondarroa possesses a true curiosity of engineering: the Alfonso XIII Swing Bridge.

Por la GI-638 llegaremos, ya en Gipuzkoa, a Mutriku, que durante siglos vivió de la caza de la ballena; el casco antiguo es medieval y con continuas subidas y bajadas. Por la GI-638, hacia el este, cruzaremos el río Deba y enlazaremos con la N-634. Siguiendo hasta su desembocadura llegaremos a Deba, pueblo que tuvo una gran importancia en el comercio con Europa. La iglesia de Santa María posee un pórtico policromado y, en su interior, un claustro gótico, el primero que se hizo en Gipuzkoa.

Retomamos la N-634 hacia San Sebastián para llegar al barrio rural de Itziar y visitar su santuario gótico. Por el sur, la GI-3210 nos conduce al valle de Lastur, un paraje secreto en el que se cría (y torea) una raza autóctona de toros, los 'betizus'. Tras superar la cantera de Lastur y el alto de Azkarate enlazamos con la GI-2634 hasta Azkoitia, pintoresca villa señorial. De camino a Azpeitia, visitaremos la ermita de San Martín, aupada en un cerro con vistas a la peña de Izarraitz. En Azpeitia, además de la basílica dedicada a San Ignacio de Loiola podemos visitar el interesante Museo Vasco del Ferrocarril. Siguiendo el río Urola llegaremos a Zestoa, una localidad ligada al turismo termal. La cueva visitable de Ekainberri (la reproducción de la de Ekain) está considerada un santuario europeo de arte rupestre con figuras de animales que destilan realismo. En Zumaia llegamos de nuevo al mar con un paisaje único reconocido como Geoparque de la Costa Vasca. En el Centro de Interpretación Algorri nos lo contarán todo sobre el fenómeno geológico, pero para vivirlo hay que caminarlo.

La N-634 discurre muy cerca del mar, tan cerca que cuando hay marejada, las olas llegan a acariciarla. Getaria es famosa por sus asadores de pescado. Zarautz no presume de puerto, pero sí de playa y en sus olas los surfistas practican su gran pasión. Un animado paseo marítimo, un puñado de palacetes, el museo de fotografía y las dunas de Iñurritza, declaradas biotopo protegido, completan su oferta.

Vitoria-Gasteiz – Laguardia

Hace años, Vitoria-Gasteiz apostó por un futuro *green*, por las calles peatonales, los carriles bici y los parques urbanos. Apostó, ganó y consiguió convertirse en una ciudad con una calidad de vida envidiable y un tamaño ideal para ser descubierta a pie o en bicicleta. La catedral medieval de Santa María es su monumento más emblemático. Está situada en el corazón de su casco antiguo, a pocos pasos de la famosa plaza de la Virgen Blanca o el museo Artium.

Salimos de Vitoria-Gasteiz por la carretera N-104 hasta pasar Ilarratza y tomar el desvío de la A-3110. Conducimos por carreteras paralelas al Camino de Santiago con numerosos monumentos ligados a esta vía milenaria como el Santuario románico de Nuestra Señora de Estíbaliz y, junto a este, el Centro de Interpretación del Románico en Álava.

En Elburgo nos sorprenderá la ermita románica de San Juan de Arrarain y en Alegría-Dulantzi, la espigada torre de su iglesia. Al superar Adana y Guereñu conectaremos con la A-4140 que, en segundos, nos dejará a las puertas de Alaitza. Su iglesia de La Asunción guarda uno de los escasos ejemplos de frescos góticos vascos. En la cercana Gazeo se repite la historia del templo medieval con llamativos frescos góticos, esta vez con escenas bíblicas.

Following the GI-638 highway –and now in Gipuzkoa– we arrive to Mutriku, which made a living from whaling for centuries. The old town is medieval and features many steep slopes upwards and downwards. Taking the GI-638 highway eastward, we'll cross the Deba River and link up with highway N-634. Following the river to its mouth, we reach Deba, a town that played a very important role in European trade. The Santa María Church has a polychrome portico and, inside, a Gothic cloister – the first to be built in Gipuzkoa.

We return to the N-634 highway towards San Sebastián to reach the rural neighborhood of Itziar and visit its Gothic sanctuary. To the south, route GI-3210 takes us to Lastur Valley, a hidden spot where a native breed of bulls is bred (and fought), the "Betizu." Once past the Lastur quarry and Azkarate heights, we link up with route GI-2634 to Azkoitia, a picturesque and noble town. On the way to Azpeitia, we'll visit the San Martín Hermitage, perched atop a hill with views of Izarraitz Crag. In Azpeitia, in addition to the basilica dedicated to Saint Ignatius of Loyola, we can visit the highly interesting Basque Railway Museum. We follow the River Urola to Zestoa, a town with ties to tourism centered around thermal waters. The Ekainberri Cave (a reproduction, open to the public, of the Ekain Cave) is considered a European sanctuary for cave paintings featuring animal figures that exude realism. In Zumaia we reach the sea again, as well as a unique landscape known as the Basque Coast Geopark. The Algorri Interpretation Center will tell us all about the geological phenomenon, but the only way to really experience it is to walk along it.

Route N-634 runs very close to the ocean – so close that as the sea swells, waves may caress the roadway. Getaria is famous for its fish roast houses. Zarautz has no port to boast of, but it can be proud of its beach, with surfers taking advantage of its waves so as to practice the sport they are passionate about. A lively boardwalk, a handful of mansions, the photography museum, and the Iñurritza Dunes (declared a protected biotope) round off the area's vast offerings.

Vitoria-Gasteiz – Laguardia

Years ago, Vitoria-Gasteiz opted for a green future, constructing pedestrian streets, bike paths, and urban parks. It bet on green and won, managing to become a city with an enviable quality of life and an ideal size to be discovered on foot or by bicycle. The medieval Santa María Cathedral is its most emblematic monument. It is located in the heart of the old town, just a few steps from the famous Virgen Blanca Square and the Artium Museum.

We leave Vitoria-Gasteiz along route N-104 until passing Ilarratza and then take the A-3110 turn-off. We drive on roads parallel to the Way of Saint James, all of which feature numerous monuments linked to this ancient route – such as the Romanesque Sanctuary of Our Lady of Estíbaliz and, next thereto, the Romanesque Interpretation Center of Álava.

At Elburgo, we will be surprised by the Romanesque San Juan de Arrarain Hermitage and at Alegría-Dulantzi, the lanky tower of the church awaits us. Upon passing Adana and Guereñu, we will connect with route A-4140 which –in seconds– will leave us at the gates of Alaitza. Its Asunción Church houses one of the few examples of Basque Gothic frescoes. History repeats itself in nearby Gazeo, whose medieval temple features striking Gothic frescoes – this time with biblical scenes.

Agurain/Salvatierra es el pueblo más monumental de la Llanada Alavesa y el que mejor conserva los restos del recinto amurallado que lo protegió. Sobre el mapa, la forma de Agurain/Salvatierra recuerda a la de Vitoria-Gasteiz: una almendra medieval con solo tres calles paralelas y numerosas casas señoriales blasonadas. En sus extremos guarda dos iglesias con aspecto de fortaleza: la de Santa María y la de San Juan, ambas integradas en la antigua muralla.

Por la A-2128, en dirección a Opakua y luego por la A-4112 en dirección a Arriza llegaremos al dolmen de Sorginetxe, uno de los grandes monumentos megalíticos de Euskadi. Ahora sí, ponemos rumbo hacia Opakua para superar uno de los puertos más elevados de Euskadi, con unas vistas envidiables. Descendemos hasta el valle de Arana y, por un frondoso cañón, llegamos a Santa Cruz de Campezo y Antoñana, dos villas de marcado carácter medieval.

Por la A-3136 dirección a Bernedo, en compañía de los murallones rocosos de la Sierra de Cantabria, el Parque Natural de Izki es un pequeño paraíso que merece un fin de semana. Kripan, Elvillar con su famoso dolmen de La Chabola de la Hechicera, El Campillar y Lapuebla de Labarca con fachadas barrocas y renacentistas, son poblaciones que dejaremos atrás hasta llegar a Elciego donde nos sorprenderá un imponente edificio de titanio que convive junto a una iglesia barroca. Hemos llegado a la Rioja Alavesa con un mar de viñedos que se extienden a los pies de la Sierra de Cantabria y con Laguardia como capital.

Orduña – Bilbao

En la falda de la sierra Salvada, Urduña-Orduña es una villa con un casco histórico protegido. La A-625 y la A-624 nos llevan hasta Artziniega, otro pueblo declarado Conjunto Monumental Histórico que parece un decorado de cine. Retomamos ahí mismo la A-624 rumbo a Balmaseda para descubrir la comarca de Las Encartaciones o Enkarterri, un territorio de Bizkaia muy poco conocido.

Balmaseda es su capital y aquí se ubicó la fábrica de boinas La Encartada, actualmente convertida en museo industrial con tienda de boinas incluida. A la parte antigua del pueblo se accede por un puente medieval. Después de visitar la iglesia de San Severino con una fachada asimétrica y preciosos ventanales góticos, tomamos la BI-630 para adentrarnos en el Valle de Karrantza. En Ambasaguas se ubica la oficina de turismo y un par de kilómetros después deberemos coger la BI-4679 a mano derecha, que sube hacia el pueblo de Ranero. Nos dirigimos a un lugar especial, la cueva de Pozalagua, alma del Parque Natural de Armañón, descubierta por casualidad y con una cantidad de estalactitas excéntricas que hacen de ella un fenómeno único.

Regresamos hacia Balmaseda para desviarnos a la altura del barrio de Traslaviña, en Artzentales, en dirección a Sopuerta. Entre el verde, muchos núcleos de población dispersos forman pequeños barrios. Un poco antes de llegar al concejo de Mercadillo, tomamos la carreterita que conduce hacia el barrio Arce y, luego, al de Concejuelo-Loizaga, donde una torre del siglo XIV se ha convertido en un museo de coches antiguos y clásicos donde destacan los Rolls Royce.

Agurain/Salvatierra is the most monumental village on the Álava Plain and the one that best preserves the remains of the city walls that once protected it. On the map, the shape of Agurain/Salvatierra is reminiscent of that of Vitoria-Gasteiz: a medieval almond with only three parallel streets and numerous stately homes emblazoned with coats of arms. At either end, it houses two fortress-like churches: the Church of Santa María and the Church of San Juan, both integrated into the old city walls.

Along route A-2128 towards Opakua and then along route A-4112 towards Arriza, we will arrive at the Sorginetxe Dolmen, one of the great megalithic monuments of the Basque Country. Now we'll set course for Opakua and climb one of the highest mountain passes in the Basque Country, with its enviable views. We descend to the Arana Valley and, by means of a leafy canyon, we reach Santa Cruz de Campezo and Antoñana, two markedly medieval towns.

Along the A-3136 highway towards Bernedo, accompanied by the rocky walls of the Sierra de Cantabria Mountain Range, Izki Natural Park is a little paradise worthy of a weekend's stay. Kripan, Elvillar, with its famous "La Chabola de la Hechicera" Dolmen ("The Witch's Hut"), El Campillar, and Lapuebla de Labarca, with its Baroque and Renaissance façades, are all towns we'll pass through on the way to Elciego, where we'll be surprised by an imposing titanium building which is situated alongside a Baroque church. We have reached the Rioja Alavesa region, with its sea of vineyards spreading out at the foot of the Sierra de Cantabria Mountain Range and with Laguardia as the capital.

Orduña – Bilbao

At the foot of the Sierra Salvada Mountain Range, Urduña-Orduña is a town with a protected old quarter. Routes A-625 and A-624 take us to Artziniega, another town declared a Historical Monumental Complex which looks like a film set. We retake route A-624 once again towards Balmaseda to discover the Las Encartaciones (or Enkarterri) area, a little-known territory of Biscay.

Balmaseda is its capital and it was the home of the La Encartada Beret Factory, which has now been converted into an industrial museum with a beret shop inside. The old part of the town is reached by means of a medieval bridge. After visiting the San Severino Church with its asymmetrical façade and beautiful Gothic windows, we take route BI-630 to enter the Karrantza Valley. The tourist office is in Ambasaguas and a couple of kilometers later we must take route BI-4679 on the right, which goes up towards the village of Ranero. We're heading to a special place, the Pozalagua Cave – the soul of the Armañon Natural Park, discovered by coincidence and which houses a large number of eccentric stalactites that give it its unique character.

We head back towards Balmaseda and turn off at the Traslaviña neighborhood, in Artzentales, in the direction of Sopuerta. Among the greenery here, there are many dispersed centers of population arranged in the form of small neighborhoods. A little before reaching the town of Mercadillo, we take the little road that leads to the Arce neighborhood and then to Concejuelo-Loizaga, where a fourteenth-century tower has been turned into a museum of antique and classic cars that highlights Rolls Royce.

Ahora nos dirigiremos hacia el mar. Desde Sopuerta por la BI-2701, pasaremos por El Pobal, una ferrería del siglo XVI, para llegar a la playa de La Arena que comparten Zierbena y Muskiz, única en el litoral vasco por el conjunto de dunas, las marismas y las olas muy apreciadas por los surfistas. Su barrio de Pobeña es muy popular para pasear, tomar alguna tapa o recorrer la Vía Verde de Itsaslur.

La N-634 y luego la BI-3791 nos conducirán primero a Santurtzi (imprescindible probar las sardinas asadas en un lugar tan marinero) y luego a Portugalete. Allí fijaremos la mirada en el Puente de Bizkaia y en las tabernas del casco antiguo.

Retomamos la autovía A-8 con destino a Bilbao hasta la salida 124 donde enlazamos con la N-634 que nos conducirá al Museo Aguinaga, un tesoro para los amantes del motor y los Mercedes- Benz. Desde allí, apenas quedarán una docena de kilómetros por la N-634 para llegar a Bilbao. La mejor panorámica de la ciudad se obtiene desde el mirador de Artxanda, lugar ideal para planificar la visita. A sus pies se halla el museo Guggenheim Bilbao, esa bella mole de placas de titanio, el Palacio Euskalduna, reconocible por su envolvente de acero corten, y el Museo Marítimo Ría de Bilbao. Es obligado hacer una ruta de *pintxos* por el Casco Viejo, visitar el mercado de la Ribera o acercarse al Azkuna Zentroa para conocer su agitada programación cultural. ***BL***

Now we will head towards the sea. Traveling from Sopuerta along route BI-2701, we will pass through El Pobal, a sixteenth-century forge, to reach La Arena Beach, which is shared by Zierbena and Muskiz – a unique place on the Basque coast due to its collection of dunes, marshes, and waves much appreciated by surfers. Its Pobeña neighborhood is very popular for taking a walk, having some tapas, and exploring the Itsaslur Greenway.

Route N-634 and then route BI-3791 will take us first to Santurtzi (we must try the grilled sardines in this seafaring place) and then to Portugalete. There, we will cast our eye upon the Vizcaya Bridge and the taverns of the old town.

We retake the A-8 highway towards Bilbao until exit 124, where we link up with route N-634 which will take us to the Aguinaga Museum, a treasure trove for car lovers and Mercedes-Benz enthusiasts. It's only a dozen kilometers along route N-634 from there to Bilbao. The best panoramic view of the city can be seen from the Artxanda Viewpoint, an ideal place to plan your visit. At its feet is the Guggenheim Museum of Bilbao, that beautiful mass of titanium plates, the Euskalduna Palace, recognizable by its Corten steel façade, and the Bilbao Estuary Maritime Museum. We mustn't forget to sample some *pintxos* around the old town and to visit the Ribera Market and the Azkuna Zentroa Contemporary Culture Center to discover the city's varied cultural program. ***BL***

Una ruta por Euskadi

thebasqueroute.eus

Xarmantalife
AGENCIA RECEPTIVA

A lo largo de los últimos años, BASQUE LUXURY MAGAZINE ha entrevistado a numerosas personalidades del campo de los negocios y las artes, como el empresario Maximilian Riedel, el ilustrador Jordi Labanda, el escritor Frédéric Beigbeder o la actriz Cynthia Nixon; y a todos ellos se les ha planteado la misma pregunta: "¿Qué es el lujo para usted?". Lo sorprendente, teniendo en cuenta los distintos orígenes y trayectorias vitales de cada uno de ellos, es que la respuesta ha sido unánime: "El tiempo". Todos ellos han gozado de gran éxito en sus carreras, pero el valor que más aprecian y atesoran es el del tiempo. Tiempo para estar en familia; tiempo para admirar una obra de arte; tiempo para disfrutar de una buena comida; el tiempo como fin en sí mismo.

Conscientes de la importancia que tiene el tiempo para los viajeros, la agencia receptiva Xarmantalife, dedicada al turismo de lujo, diseña cada uno de los viajes bajo el precepto del *slow travel*. Con base en Bilbao, esta DMC *(Destination Management Company)* planifica, bajo la más estricta confidencialidad, viajes personalizados por el País Vasco para parejas y grupos de hasta 20 personas. Gracias a esta filosofía de trabajar exclusivamente con grupos reducidos, logran que se establezcan fuertes vínculos entre los viajeros.

Bien sea visitando de forma privada un museo, realizando una cata en una bodega o recorriendo un paraje que se sale de los circuitos turísticos habituales, Xarmantalife apuesta por dar a los clientes tiempo para gozar con calma. Su servicio de conserjería 24/7 se encarga de adaptar el itinerario al paso de los viajeros.

Xarmantalife
INCOMING TRAVEL AGENCY

Over the last few years, BASQUE LUXURY MAGAZINE has interviewed numerous personalities from the fields of business and the arts, like businessman Maximilian Riedel, illustrator Jordi Labanda, writer Frédéric Beigbeder, and actress Cynthia Nixon – and all of them have been asked the same question: "What is luxury to you?" The surprising thing, taking into account the different origins and life paths of each of these personalities, is that the answer has been unanimous: "Time." All of them have enjoyed great success in their careers, but the thing they most appreciate and treasure is time. Time to be with family; time to admire a piece of art; time to enjoy a good meal; time as an end in and of itself.

Aware of the importance of time for travelers, the incoming travel agency Xarmantalife, which specializes in luxury tourism, designs each trip under the tenet of slow travel. Based in Bilbao, this DMC (Destination Management Company) plans personalized trips through the Basque Country under the strictest of confidentiality for couples and groups of up to 20 people. Thanks to their philosophy of working exclusively with small groups, they help to create strong bonds among travelers.

Whether it be visiting a museum privately, participating in a tasting event at a winery, or visiting a place that is off the beaten path, Xarmantalife is committed to giving clients time to leisurely enjoy their travels. The company's 24/7 concierge service is responsible for adapting the itinerary to the travelers' pace.

Otra de las grandes apuestas de Xarmantalife ha sido su impulso a las nuevas tecnologías para romper las barreras físicas que algunos entornos naturales pueden suponer para las personas de movilidad reducida. Así, la agencia ha llevado a cabo grabaciones 360º de lugares tan emblemáticos como San Juan de Gaztelugatxe, Gernika, las Encartaciones, el Aquarium de San Sebastián o los montes Igueldo y Gorbea, para que los viajeros puedan disfrutar de ellos *in situ* con gafas de realidad virtual.

Riedel, Labanda, Beigbeder y Nixon, amantes todos ellos de los encantos del País Vasco, han sabido identificar bien la importancia de la gestión del tiempo; y por suerte, el País Vasco cuenta con el lujo de tener agencias como Xarmantalife, grandes conocedoras de la región y de sus ritmos. ***BL***

Another of Xarmantalife's unique features is its innovative use of new technologies to break down the physical barriers that some natural environments can pose for individuals with reduced mobility. In fact, the agency has created 360º recordings of such emblematic places as San Juan de Gaztelugatxe, Gernika, Las Encartaciones, the San Sebastián Aquarium, and the Igueldo and Gorbea Mountains so that travelers can enjoy them on site with the help of VR glasses.

Riedel, Labanda, Beigbeder, and Nixon –all lovers of the charms of the Basque Country– understand just how important time management is. And, luckily, the Basque Country has the luxury of being home to agencies like Xarmantalife, great experts on the region and its pace. ***BL***

Xarmantalife

Tel.: **+34 685 752 334**

info@xarmantalife.com

xarmantalife.com

San Sebastián Premium

Seguramente sea la frase "*Donostia, bat bakarra munduan*" ("San Sebastián, única en el mundo" en euskera), de la marcha de San Sebastián, cantada cada 20 de enero por los apasionados donostiarras, la que mejor defina a esta ciudad. Tan solo cuatro palabras para describir su singularidad: la localidad acoge cada año un festival internacional de cine, recibe a las estrellas del jazz en verano y presume de arte y cultura en las calles y museos; conviven en ella la cocina tradicional y la de vanguardia, con la mayor concentración de estrellas Michelin del mundo. Debido en gran medida al brillo de esas estrellas que conforman su constelación gastronómica, ha logrado formar parte de los destinos imprescindibles de los viajeros más exigentes.

Para orientar a dichos visitantes en ese cielo estrellado, y en los demás aspectos relativos a su viaje, se ha creado San Sebastián Premium, un conjunto de empresas unidas por San Sebastián Turismoa, que agrupa las mejores experiencias de la zona recogidas en seis sectores: hoteles, restaurantes, recursos, comercios, transportes y agencias.

San Sebastián Premium propone en su plataforma diferentes tipos de alojamientos: hoteles de 5*****, como el clásico María Cristina -en el que pernoctan las estrellas de Hollywood que asisten al festival de cine- o el contemporáneo Akelaŕe -que destaca por su excepcional arquitectura y diseño de vanguardia, además de albergar un tres estrellas Michelin-; el hotel de 4**** Lasala Plaza, que conquista a los viajeros con su *rooftop* con piscina; y apartamentos turísticos de la empresa FeelFree Rentals, situados en zonas emblemáticas de la urbe y destacados por su singularidad.

San Sebastián Premium

The sentence that best defines this city is surely *"Donostia, bat bakarra munduan"* ("There is only one San Sebastián and it is unique in all the world" in Basque). It is from the March of San Sebastián and chanted every January 20 by the passionate residents of this magnificent place. Just four words to describe the city's uniqueness: it hosts an international film festival every year, welcomes jazz stars in the summer, and boasts art and culture in the streets and museums. Traditional and avant-garde cuisines coexist here, with the municipality having the highest concentration of Michelin Stars in the world. Due largely to the luster of those stars that make up San Sebastián's gastronomic constellation, the city has managed to become one of the "must-visit" destinations of the most demanding travelers.

San Sebastián Premium was created to help guide those visitors through the area's starry skies and for all other aspects related to their trip: it's a group of companies brought together by San Sebastián Turismoa, which offers the best experiences in the area in six different sectors: hotels, restaurants, resources, shops, transport, and agencies.

San Sebastián Premium offers different types of accommodation through its platform: five-star hotels, such as the classic María Cristina (where Hollywood stars who attend the film festival spend the night) and the contemporary Akelaŕe (which stands out for its exceptional architecture and avant-garde design, in addition to boasting a restaurant with three Michelin Stars); the four-star Lasala Plaza Hotel, which hits the spot with travelers thanks to its rooftop terrace with a pool; as well as tourist apartments by FeelFree Rentals, all of which are located in emblematic areas of the city and noted for their uniqueness.

En lo relativo al buen comer, en el club se incluyen, como no podía ser de otra manera, los tres grandes templos culinarios que ondean las tres estrellas Michelin: Arzak, Akelaŕe y Martín Berasategui. Desde 1989 Arzak presume de tres estrellas, y no es de extrañar; su cocina es alquimia, donde se investiga, se crean y desarrollan nuevas variaciones organolépticas; su banco de sabores contiene un millar de ingredientes con los que trabajan permanentemente. El restaurante Akelaŕe por su parte, pionero de la Nueva Cocina Vasca, está capitaneado por Pedro Subijana, y luce las tres estrellas desde 2007. El restaurante Martín Berasategui es el buque insignia de los establecimientos dirigidos por el maestro Martín Berasategui, el chef que atesora 12 estrellas Michelin, y supone una experiencia inimaginable primero e inolvidable después. San Sebastián Premium destaca también el restaurante Mugaritz, de dos estrellas Michelin, en el que el chef Andoni Luis Aduriz y su equipo entrelazan texturas, historias, sabores y emociones; así como Rekondo, con una cocina más tradicional, cuya bodega de vinos es considerada una de las más completas del mundo.

La sección de recursos engloba experiencias especiales, a medida y únicas que pueden realizarse en lugares emblemáticos como museos y bodegas de txakoli, así como salidas en barco. El Aquarium, con sus 32 espectaculares acuarios, Chillida-Leku, el museo dedicado a la obra del escultor Eduardo Chillida, y Cristóbal Balenciaga Museoa, que recoge 4.500 piezas de alta costura del gran modisto Balenciaga, son los museos recomendados por la guía. Entre las bodegas de txakoli están Katxiña, que cuenta además con un magnífico restaurante especializado en pescados y carnes a la brasa, e Hiruzta, con un *wine bar* y un sobresaliente asador. Navegavela y Ostarte Sailing son las dos empresas que organizan salidas al mar. La primera tiene una variada flota de embarcaciones a motor y de vela, que se pueden alquilar con o sin patrón. Ostarte dispone de dos veleros de madera con una larga trayectoria: el Lucretia, de 1927, y el Tanit, de 1961.

Regarding good eating, the club includes –as expected– the three great culinary temples that guard the three Michelin Stars: Arzak, Akelaŕe, and Martín Berasategui. Arzak has boasted three stars since 1989 and that is no surprise: their cuisine is alchemy, with new organoleptic variations being researched, created, and developed in their kitchen. Their vast array of flavors is based on the thousand ingredients with which they work permanently. The Akelaŕe restaurant, a pioneer of New Basque Cuisine, is headed up by Pedro Subijana and has had three stars since 2007. The Martín Berasategui restaurant is the flagship of the establishments run by master chef Martín Berasategui, the man with 12 Michelin Stars in total. This eatery provides an experience that is initially unimaginable and subsequently unforgettable. San Sebastián Premium would also like to highlight the Mugaritz restaurant, with two Michelin Stars, in which chef Andoni Luis Aduriz and his team intertwine textures, stories, flavors, and emotions; as well as Rekondo, with a more traditional culinary offer, whose selection of wines is considered one of the most complete in the world.

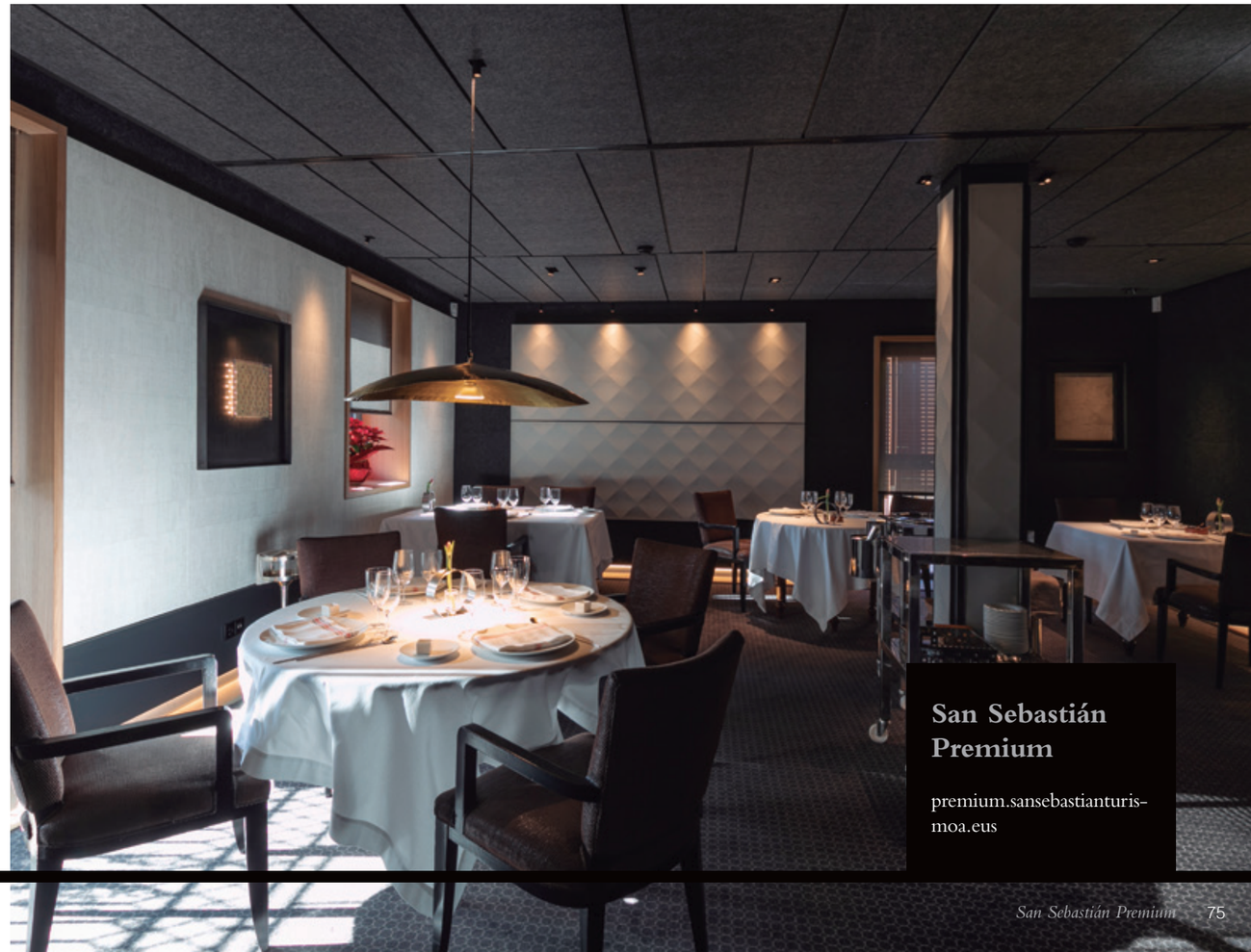
The resources section includes special, custom, and unique experiences that can be undertaken at emblematic sites like museums and txakoli wineries, as well as boat trips. The museums recommended by the guide include the Aquarium, with its 32 spectacular wildlife spaces, Chillida-Leku, the museum dedicated to the work of sculptor Eduardo Chillida, and Cristóbal Balenciaga Museoa, which features 4,500 high-fashion pieces by the great couturier Balenciaga. The list of txakoli wineries consists of Katxiña, which also has a magnificent restaurant specializing in grilled fish and meats, and Hiruzta, with its wine bar and outstanding roast house. Navegavela and Ostarte Sailing are the two companies that organize trips to sea. The first has a varied fleet of motor and sailing boats that can be rented with or without a captain. Ostarte has two historic wooden sailboats: the Lucretia (1927) and the Tanit (1961).

En San Sebastián, no puede faltar un día de compras. Llevarse un recuerdo de la ciudad, bien sea ropa, una joya, un complemento, un perfume o comida, es un *must* para muchos viajeros. En este sentido, el club premium aglutina firmas locales con gran historia e identidad en el comercio local: Minimil es una marca de moda femenina de más de medio siglo de vida, que plasma en sus prendas el carácter de la cultura vasca; fundada en 1935, Casa Munoa es un referente de la joyería, gestionada hoy por la tercera generación de la misma familia; marroquineros desde 1948, el universo estilístico de Box ofrece una extensa colección de complementos de estilo atemporal; desde 1908, los maestros perfumeros de Benegas seducen al visitante con una esmerada selección de las mejores marcas del mundo y las suyas propias -colonia Benegas y SSirimiri-.

Para poder desplazarse de un recurso a otro con la mayor comodidad y distinción, el club cuenta con Talur, empresa de transporte especializada en vehículos de lujo con conductor. Y para los amantes de un viaje exclusivo y a medida, se recomienda consultar con una de las agencias especializadas, las mejores conocedoras del destino: Tenedor Tours, que organiza excursiones, retiros corporativos, talleres y visitas de acceso exclusivo; y Basque Destination, dedicada a diseñar y confeccionar excursiones y viajes a la carta, para que no quede ningún cabo suelto en el maravilloso periplo por el firmamento de San Sebastián. ***BL***

A trip to San Sebastián wouldn't be complete without a day of shopping. Taking home a souvenir from the city –be it clothing, jewelry, an accessory, perfume or food– is a must for many travelers. To this end, the premium club brings together nearby firms with much history and big identities on the local shopping scene: Minimil is a women's fashion brand that has been around for more than half a century and captures the character of Basque culture in its garments. Founded in 1935, Casa Munoa is a leader in jewelry that is managed today by the third generation of the same family. Skilled leathercrafters since 1948, Box's fashion universe offers an extensive collection of accessories with timeless style. Since 1908, the master perfumers at Benegas have been seducing visitors with a careful selection of the best brands in the world as well as their own creations, like the Benegas and SSirimiri fragrances.

To be able to travel from one resource to another with utmost comfort and distinction, the club uses the services of Talur, a transportation company specializing in luxury vehicles with drivers. And for those who love an exclusive and fully customized trip, it is recommended to check with one of the specialized travel agencies – the best experts on the destination: Tenedor Tours, which organizes outings, corporate retreats, workshops, and exclusive-access visits; and Basque Destination, dedicated to designing and preparing *à la carte* outings and trips. These travel experts will ensure there are no loose ends in the wonderful journey through the starry constellations of San Sebastián. ***BL***



San Sebastián Premium

premium.sansebastianturis-moa.eus

EL DESTINO
THE DESTINATION

Vitoria-Gasteiz

La importancia de crear entornos urbanos amigables mediante la integración de la naturaleza en las ciudades es una cuestión prioritaria en la agenda europea. Hay poblaciones que están llevando la delantera en la aplicación de políticas medioambientales y Vitoria-Gasteiz es un buen ejemplo de ello. La capital del País Vasco ha recibido numerosos galardones internacionales que atestiguan sus esfuerzos para ser una ciudad verde: European Green Capital 2012, Global Green City 2019 o la certificación Biosphere Responsible Tourism. Tras su adhesión al Club Ecoturismo en España, se ha convertido además en el primer destino de ecoturismo urbano certificado de España.

El municipio cuenta con 42 m² de zonas verdes por habitante, entre las que destaca el emblemático parque de la Florida, creado en 1820 inspirándose en los jardines románticos franceses de la época, con un trazado casi laberíntico de senderos. También es toda una experiencia visitar el Anillo Verde que rodea la urbe, un conjunto de parques, que tiene su origen en un proyecto de restauración ambiental iniciado en 1993. Esta iniciativa ha transformado la periferia degradada en un entorno natural de alto valor ecológico y en la principal zona recreativa de la ciudad.

Vitoria-Gasteiz

The importance of creating friendly urban environments through the integration of nature in cities is a priority on the European agenda. There are towns that are taking the lead in the application of environmental policies, and Vitoria-Gasteiz is a good example of one of them. The capital of the Basque Country has received numerous international awards that attest to its efforts to be a green city: European Green Capital 2012, Global Green City 2019, and the Biosphere Responsible Tourism Certification. After joining the Ecotourism Club in Spain, the city has also become the first certified urban ecotourism destination in our country.

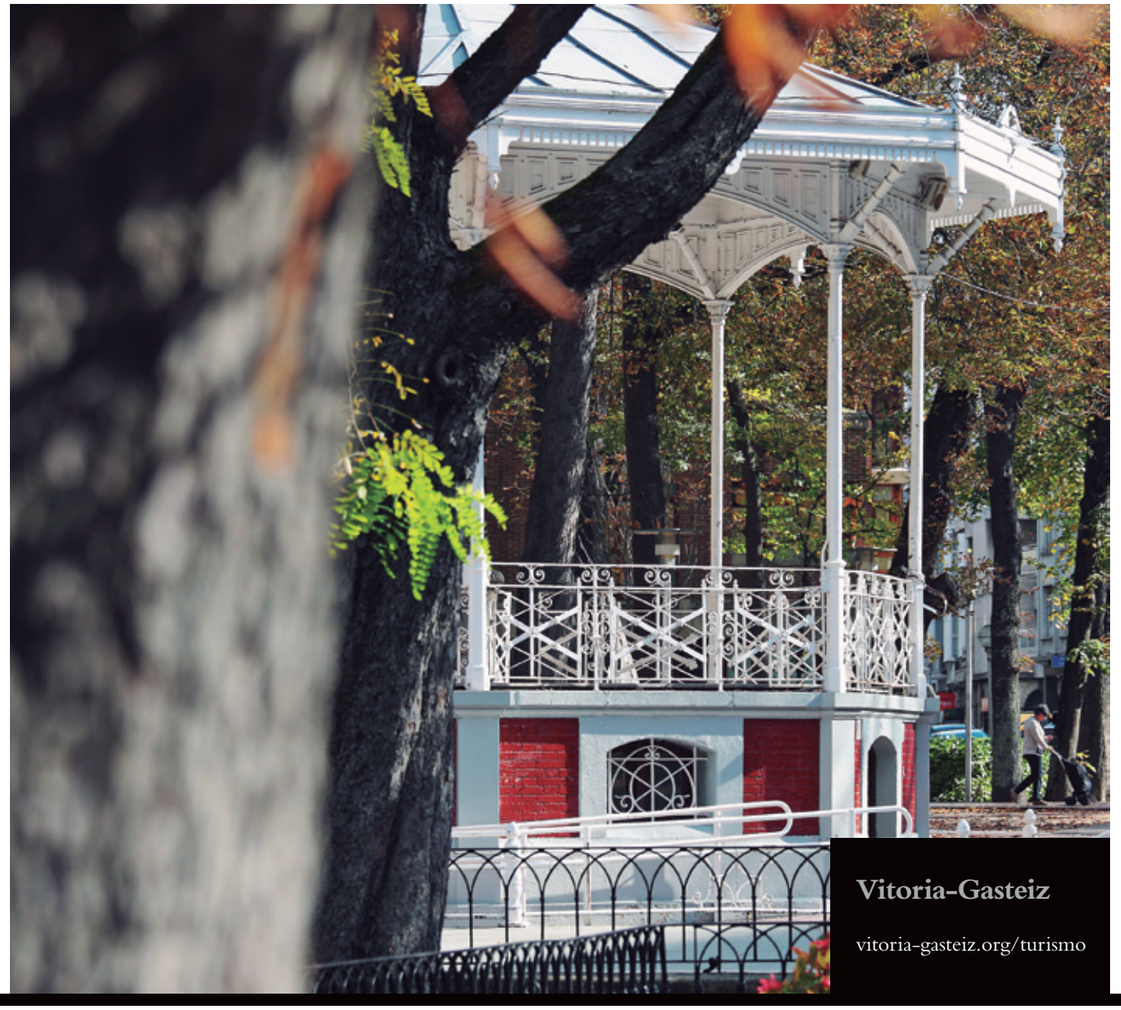
The municipality has 42 m² of green areas per inhabitant, among which the emblematic La Florida Park stands out, created in 1820 and inspired by the French Romantic gardens of the time, with an almost labyrinthine layout of paths. It is also quite an experience to visit the Green Belt that surrounds the city, a set of parks whose origin lies in an environmental restoration project started in 1993. This initiative transformed the once-degraded outskirts into a natural environment of high ecological value and the main recreational area of the town.

Además de la naturaleza, la cultura ocupa una parte importante de la vida de la ciudadanía vitoriana, siendo el Museo de Bellas Artes de Álava una de las pinacotecas más visitadas. Se ubica en un palacio de estilo ecléctico construido en 1912 -con elementos decorativos barrocos, románicos y neovascos-. El museo está dedicado al arte español de los siglos XVIII y XIX y, de forma más especializada, al arte vasco del periodo 1850-1950, con una destacada selección de obras de costumbrismo vasco. La pinacoteca exhibe pinturas de Darío de Regoyos, Ignacio Díaz Olano, Francisco Iturrino, Josep María Sert y Ángel Olarte, entre otros.

En una ciudad en la que las distancias no existen, es fácil acercarse a una de las numerosas zonas en las que poder comer platos sofisticados de la llamada "nueva cocina vasca", degustar recetas tradicionales preparadas con productos de temporada o ir de *pintxos*. Al igual que en otros municipios vascos, la tradición de los *pintxos* está muy enraizada entre la población local. De hecho, hay varias rutas por toda la ciudad para probar las mejores miniaturas de cada establecimiento. Con todo ello, Vitoria-Gasteiz brinda una oferta de naturaleza-cultura-gastronomía muy completa para pasar unos días envidiables en la capital, siendo una parada obligada para cualquiera que tenga planeado visitar el País Vasco. ***BL***

In addition to nature, culture is an important part of life for the citizens of Vitoria, with the Fine Arts Museum of Álava being one of the most visited art galleries. It is located in an eclectic style palace built in 1912 which features Baroque, Romanesque, and Neo-Basque decorative elements. The museum is dedicated to Spanish art from the eighteenth and nineteenth centuries and, more specifically, to Basque art from 1850-1950, with an outstanding selection of Basque Costumbrist works. The gallery exhibits paintings by Darío de Regoyos, Ignacio Díaz Olano, Francisco Iturrino, Josep María Sert, and Ángel Olarte, among others.

In a city where distances are non-existent, it is easy to hop over to one of the numerous areas where you can eat sophisticated "new Basque cuisine" dishes, taste traditional recipes prepared with seasonal products, and go for some delicious *pintxos*. As in other Basque municipalities, the tradition of going out for *pintxos* is deeply rooted among the local population. In fact, there are several routes throughout the city to try the best miniature delights from each establishment. With all this, Vitoria-Gasteiz offers a complete array of natural/cultural/gastronomic options for visitors to spend a few quite attractive days in the capital; a must-see stop for anyone planning to visit the Basque Country. ***BL***



Vitoria-Gasteiz

vitoria-gasteiz.org/turismo

Tolosaldea

Tolosaldea es una de las comarcas más interesantes y visitadas del País Vasco, siendo la cultura y la gastronomía sus dos principales ejes de atracción. Gran parte de su patrimonio cultural es inmaterial, y se disfruta de él participando en los numerosos eventos, fiestas y festivales de sus 28 municipios.

La comarca cuenta, asimismo, con dos recursos museísticos importantes: Topic y Ur Mara. El primero es el Centro Internacional del Títere de Tolosa, el único centro integral de Europa dedicado al arte de la marioneta. Ur Mara por su parte, es un espacio experimental situado en un entorno natural, ideado por el polifacético artista Koldobika Jauregi. Además de exhibir una colección de esculturas de Jauregi, Ur Mara es un lugar de reflexión en el que se tratan temas como la ecología, la etnografía, la naturaleza, la filosofía y la poesía.

En lo referido a la gastronomía, en esta comarca se producen algunos de los productos e ingredientes más importantes utilizados en la cocina vasca, como las guindillas de Ibarra, las alubias de Tolosa, el queso de la D.O. Idiazabal, la sidra de la D.O. Euskal Sagardoa, el txakoli de la D.O. Getariako Txakolina y la famosa repostería, donde destacan las Tejas y Cigarrillos de Casa Eceiza y los Gorrotxas de Rafa Gorrotxategi. El comercio minorista, dedicado a la venta de estas delicias, tiene gran relevancia en esta región.

Tolosaldea

Tolosaldea is one of the most interesting and visited regions of the Basque Country, with culture and gastronomy being its two main drivers of attraction. Much of its cultural heritage is intangible and can be enjoyed by participating in the many events, feasts, and festivals of its 28 municipalities.

The region also has two important museums: Topic and Ur Mara. The first is the International Puppet Center of Tolosa, the only comprehensive center in Europe dedicated to the art of puppetry. Ur Mara, on the other hand, is an experimental space located in natural surroundings, designed by the multifaceted artist Koldobika Jauregi. In addition to exhibiting a collection of sculptures by Jauregi, Ur Mara is a place of reflection in which themes such as ecology, ethnography, nature, philosophy, and poetry are touched upon.

In terms of its cuisine, this region is home to some of the most important products and ingredients used in Basque cooking, such as chili peppers from Ibarra, beans from Tolosa, cheese with the Idiazabal Designation of Origin, cider with the Euskal Sagardoa Designation of Origin, txakoli with the Getariako Txakolina Designation of Origin, and a famous array of pastries, with "Tejas" and "Cigarrillos" (two traditional, cookie-like pastries) from Casa Eceiza and "Gorrotxas" (a round, flaky pastry) by Rafa Gorrotxategi standing out. Retail shops which sell these delicacies are of great importance in this region.

En Tolosaldea se pueden vivir numerosas experiencias gastronómicas: aprender a elaborar txakoli en las bodegas Hika e Inazio Urruzola, realizar dulces en el obrador de Rafa Gorrotxategi y visitar su museo, pasar un día entero pastoreando y haciendo queso, o visitar la explotación porcina Urdapilleta, para conocer de cerca cómo vive la raza local Euskal Txerria, que a punto estuvo de extinguirse.

En lo relativo a la restauración, Ama, Bailara, Hika, Casa Julián, Iriarte y Nicolás son la punta de lanza del ecosistema culinario de Tolosaldea: los chefs Javi Rivero y Gorka Rico de Ama han recibido el premio Cocineros Revelación en el congreso Madrid Fusión 2023, así como un sol Repsol; situado en el elegante hotel Iriarte Jauregia de Bidania-Goiatz, el restaurante Bailara, capitaneado por el conocido chef Enrique Fleischmann, ha sido incluido en la guía Michelin y ha sido reconocido con un sol Repsol; el equipo liderado por Roberto Ruiz en Hika aprovecha íntegramente las dotes de la cocina doméstica -las alubias de Tolosa preparadas como antaño en una antigua cocina de leña, los pescados y las chuletas asadas a la parrilla son los protagonistas-, y ha sido galardonado con dos soles Repsol; Casa Julián fue incluida en la lista de establecimientos con la mejor chuleta del mundo, siendo uno de los asadores históricos de Tolosa y, bajo la batuta de Xabi Gorrotxategi, ha sido premiado con un sol Repsol; el restaurante Iriarte de Berrobi, dirigido por Felix Belaunzaran y recomendado por la guía Repsol, rinde homenaje a la cocina de productos locales y de temporada, siendo su plato estrella el cochinillo asado, criado a escasos metros del restaurante, en el caserío familiar; y, por último, Xabi Ruiz pertenece a la tercera generación de la familia Ruiz que gestiona Casa Nicolás, que es famoso por servir chuletas de máxima calidad. Esa obsesión por deleitar a los comensales con la calidad suprema -un denominador común en todos los establecimientos mencionados- es lo que ha llevado a Tolosaldea a sobresalir en todo lo relativo al buen comer. ***BL***

In Tolosaldea, you can enjoy numerous other gastronomic experiences: learn how txakoli is made at the Hika and Inazio Urruzola wineries, make sweets at the Rafa Gorrotxategi artisanal shop and visit the museum while you are there, spend a whole day herding goats and making cheese, or visit the Urdapilleta pig farm to learn firsthand about how the local Euskal Txerria breed lives (a breed which was about to become extinct at one time).

As for fine dining, Ama, Bailara, Hika, Casa Julián, Iriarte, and Nicolás are the spearheads of the Tolosaldea culinary ecosystem. Chefs Javi Rivero and Gorka Rico of Ama have received the Revelation Chef Award at the 2023 Madrid Fusión conference, as well as one Repsol Sun. Located in the elegant Iriarte Jauregia Hotel of Bidania-Goiatz, the Bailara Restaurant, headed by well-known chef Enrique Fleischmann, has been included in the Michelin Guide and has been recognized with a Repsol Sun. The team led by Roberto Ruiz at Hika takes full advantage of the intricacies of Basque cuisine –beans from Tolosa prepared just like in the olden days in an antique wood-fired stove, fish, and grilled steaks are the protagonists– and they have been awarded two Repsol Suns. Casa Julián was included on the list of establishments with the best steak in the world, being one of the historic roast houses of Tolosa and, under the direction of Xabi Gorrotxategi, it was awarded a Repsol Sun. The Iriarte Restaurant of Berrobi, headed up by Felix Belaunzaran and recommended by the Repsol Guide, pays tribute to cuisine featuring local and seasonal ingredients, its star dish being the roast suckling pig – raised just a few meters from the restaurant at the family farm. Lastly, Xabi Ruiz is the third generation of the Ruiz family to run Casa Nicolás, which is famous for serving top-quality steaks. That obsession with delighting diners with supreme quality –a concept common to all the establishments mentioned– is what has brought Tolosaldea to excel in everything related to good eating. ***BL***

Tolosaldea

tolosaldea.eus

BUSINESS

Nobu San Sebastián
HOTEL

Una de las noticias más esperadas del mundo de la hotelería de lujo ha sido el desembarco de Nobu en San Sebastián. Los hoteles Nobu, dirigidos por el famoso chef Nobu Matsuhisa, el actor Robert De Niro y el productor y empresario Meir Teper, son conocidos por combinar modernidad, lujo y tradición japonesa minimalista, con una experiencia gastronómica única.

La historia de la marca Nobu comienza a finales de los 80, cuando Robert De Niro visitó por primera vez el restaurante de sushi homónimo de Matsuhisa en Los Ángeles. Tardaría cuatro años en convencer al chef para que se expandiera a Manhattan; y en 1994, Nobu hizo su debut en una tranquila manzana de Tribeca. El restaurante, que rápidamente cosechó popularidad y aclamación universal, fue calificado de revolucionario tanto por sus combinaciones de sabores sin precedentes como por su inesperado diseño. Animados por una popularidad y un crecimiento cada vez mayores, a medida que los restaurantes se expandían, nació Nobu Hospitality. En 2009, los accionistas se pusieron en contacto con los gurús de la hostelería Trevor Horwell y Struan McKenzie para que dirigieran el enfoque estratégico del crecimiento de Nobu Hotels & Residences, hasta convertirlo en la poderosa fuerza del sector hostelero que es hoy: actualmente cuenta con medio centenar de restaurantes y 18 hoteles en todo el mundo -y tienen 21 alojamientos más proyectados-.

Nobu San Sebastián
HOTEL

One of the most anticipated pieces of news in the world of luxury hospitality was the launch of Nobu in San Sebastián. Nobu hotels –run by celebrity chef Nobu Matsuhisa, actor Robert De Niro, and producer and entrepreneur Meir Teper– are known for combining modernity, luxury, and minimalist Japanese tradition with a unique dining experience.

The history of the Nobu brand begins in the late 1980s, when Robert De Niro first visited Matsuhisa's sushi restaurant of the same name in Los Angeles. It would take four years to convince the chef to expand to Manhattan and, in 1994, Nobu made its debut on a quiet Tribeca block. The restaurant, which quickly garnered popularity and universal acclaim, was hailed as revolutionary for both its unprecedented flavor combinations and unexpected design. Encouraged by increasing popularity and growth as the restaurants expanded, Nobu Hospitality was born. In 2009, shareholders approached hospitality gurus Trevor Horwell and Struan McKenzie to lead the strategic approach to growing Nobu Hotels & Residences into the hospitality powerhouse that it is today, with fifty restaurants and 18 hotels around the world – and they have another 21 lodges planned.

En el caso del hotel de San Sebastián, este se encuentra en el antiguo palacio Vista Eder del paseo de Miraconcha, uno de los últimos edificios históricos de la bahía. Cuenta con 17 habitaciones y suites, y con un restaurante japonés dirigido por el chef francés Yannick Lohou y el japonés Hideaki Mizushima, ambos con más de 10 años de experiencia en la cadena. El restaurante ha logrado deslumbrar los paladares más exigentes en la ciudad con más estrellas Michelin por metro cuadrado del mundo, gracias a una paleta de sabores completamente novedosa en el panorama culinario vasco.

Sobre el restaurante se sitúa la espectacular Nobu Terrace, dedicada al servicio de desayuno y bar. Sus imbatibles vistas lo han posicionado como una de las terrazas favoritas para disfrutar del atardecer, picotear una cena ligera y, sobre todo, para descubrir su carta de cócteles de autor.

Los huéspedes alojados en las 17 elegantes habitaciones -todas ellas con vistas al mar- de este 5*****, tienen, asimismo, acceso exclusivo al espectacular *rooftop terrace* con *infinity pool,* al gimnasio -abierto 24/7- equipado con máquinas Technogym de última generación, y al balneario La Perla, un centro de talasoterapia de referencia ubicado junto al hotel. En La Perla los huéspedes pueden tomar parte en actividades grupales de yoga, TRX o *body building*, y gozar de tratamientos de belleza con productos de la propia firma Nobu.

El de San Sebastián es el quinto hotel de Nobu en España, tras Barcelona, Marbella, Ibiza y Sevilla, gracias a la alianza de la cadena con la socimi Millenium. Su llegada al País Vasco ha sido acogida con gran entusiasmo sobre todo por su novedoso concepto hotelero vertebrado sobre el pilar gastronómico, que viene a enriquecer la nutrida oferta culinaria de la región. ***BL***

In the case of the San Sebastián hotel, it is located in the former Vista Eder Palace on Paseo de Miraconcha – one of the last historic buildings in the bay. It has 17 rooms and suites and a Japanese restaurant run by French chef Yannick Lohou and Japanese chef Hideaki Mizushima, both with more than 10 years of experience in the chain. The restaurant has managed to dazzle the most demanding palates in the city with the most Michelin Stars per square meter in the world thanks to a completely new range of flavors for the Basque culinary scene.

Above the restaurant is the spectacular Nobu Terrace, dedicated to breakfast and bar service. Its unbeatable views have made it one of the favorites to enjoy the sunset, snack on a light dinner, and –above all– discover the signature cocktail menu.

Guests staying in the 17 elegant rooms of this five-star establishment, all of which have sea views, also have exclusive access to the spectacular rooftop terrace with an infinity pool, the gym (open 24/7 and equipped with state-of-the-art Technogym machines), and the La Perla Spa, a leading thalassotherapy center located next to the hotel. At La Perla, guests can take part in group yoga, TRX, and body building activities and enjoy beauty treatments with products by the Nobu firm.

The establishment in San Sebastián is Nobu's fifth hotel in Spain (after Barcelona, Marbella, Ibiza, and Seville), thanks to the chain's alliance with the Millenium Hospitality Real Estate management company. The brand's arrival in the Basque Country has been welcomed with great enthusiasm, especially due to its innovative hotel concept based on the gastronomic facet – something which enriches the region's already varied culinary offerings. ***BL***

Nobu
San Sebastián

Paseo de Miraconcha 32,
San Sebastián.

Tel.: **+34 843 998 888**

sansebastian.nobuhotels.com

Barnes
INMOBILIARIA

Barnes es una prestigiosa empresa inmobiliaria internacional con sede en París, que ofrece servicios de lujo en bienes raíces en todo el mundo. Como líder en el mercado inmobiliario de lujo y embajador del arte de vivir francés, Barnes está presente en más de 75 destinos excepcionales, desde las principales ciudades internacionales hasta los resorts más maravillosos.

Especializados en la venta de propiedades de alto *standing*, como pisos de lujo, casas, villas, castillos y mansiones, hoteles y edificios en las mejores ubicaciones de la ciudad, Barnes cuenta con una amplia red de colaboradores en España, con oficinas en las ciudades más importantes y vibrantes del país; Madrid, Barcelona y la Costa Brava, Marbella, Mallorca, Denia y en San Sebastián tras la reciente apertura de la boutique Barnes en Calle Camino 1.

Gracias a su presencia global, sus conocimientos locales, la experiencia de sus consultores y su sólida red de socios, Barnes ofrece un apoyo personalizado para cada uno de sus clientes, ayudándolos a encontrar la propiedad que mejor se adapte a sus necesidades y deseos. Ofrecen un asesoramiento experto en bienes raíces y están comprometidos en proporcionar soluciones a medida.

Barnes
REAL ESTATE

Barnes is a prestigious international real estate company based in Paris which offers luxury real estate services around the world. As a leader in the luxury real estate market and ambassador of the French art of living, Barnes has a presence at more than 75 exceptional destinations – from the main international cities to the most wonderful resorts.

Specializing in the sale of high-end properties (such as luxury apartments, houses, villas, castles, mansions, hotels, and buildings in the best locations in the city), Barnes has a wide network of collaborators in Spain with offices in the most important and vibrant municipalities in the country: Madrid, Barcelona, and the Costa Brava, as well as Marbella, Mallorca, and Denia. They also have an office in San Sebastián, thanks to the recent opening of the Barnes Boutique at Calle Camino 1.

Given its global presence, its local knowledge, the experience of its consultants, and its solid network of partners, Barnes offers personalized support for each of its clients, helping them find the property that best suits their needs and desires. They offer expert real estate advising services and are committed to providing tailored solutions.

Barnes ofrece, más allá de la adquisición de una residencia principal o secundaria, una gama de servicios personalizados que destacan su compromiso con la excelencia.

Entre estos servicios se encuentra Barnes Interiors, una propuesta innovadora en reformas y arquitectura a medida que permite transformar propiedades en verdaderas obras maestras.

Además, desde Barnes Global Office, tendrán la posibilidad de disfrutar de la aviación privada, un servicio exclusivamente diseñado para la aviación de negocios que garantiza un viaje de lujo y comodidad para aquellos que buscan la máxima eficiencia en sus desplazamientos. Pero no solo eso, sino que también brinda opciones de lujo en el ámbito náutico a través de Barnes Yachting. Esta división especializada se enfoca en alquileres de temporada en destinos marítimos selectos, así como en la compra y venta de yates, construcción de embarcaciones personalizadas y la gestión integral de yates de lujo.

Así, Barnes reafirma su compromiso con la satisfacción completa de sus clientes, proporcionando soluciones excepcionales para todas las facetas de la vida de lujo. ***BL***

Going far beyond the mere purchase of a primary or secondary residence, Barnes offers a range of personalized services that prove its commitment to excellence.

Among these services is Barnes Interiors, an innovative solution for renovations and custom architecture that allows properties to be transformed into true masterpieces.

In addition, from Barnes Global Office, you will have the possibility to enjoy private aviation, a service exclusively designed for business aviation that guarantees a luxurious and comfortable trip for those who seek maximum efficiency in their journeys. But that is not all, as the company also provides luxury options in the nautical field through Barnes Yachting. This specialized division focuses on seasonal rentals in select maritime destinations, as well as facilitating the buying and selling of yachts, custom boat construction, and the comprehensive management of luxury pleasure boats.

Thus, it is easy to see that Barnes is committed to the complete satisfaction of its clients, providing exceptional solutions for all facets of luxury living. ***BL***

Barnes

Calle Camino 1,
San Sebastián.

Tel.: **+34 843 751 115**

barnes-international.com

Palacio Tondón
HOTEL

En la idílica localidad de Briñas, bañada por el río Ebro, ha abierto sus puertas el Hotel Palacio Tondón, luciendo con orgullo su pertenencia a Autograph Collection, una de las marcas premium de la cadena hotelera Marriott International. Cada alojamiento de esta colección tiene una visión y alma únicos, destacando por su belleza, corazón y un diseño cuidadoso que representa su historia. Provocando una satisfacción emocional con cada detalle, Autograph Collection se compromete siempre a brindar una atención estilo boutique, trazando la experiencia de cada propiedad cuidadosamente a través de la pasión y la habilidad de grandes expertos. El objetivo es que no sea necesario salir del hotel para tener una idea del tiempo y del lugar. Por ello, seleccionan cuidadosamente los alojamientos que están íntimamente conectados con su entorno y, a su vez, estos se convierten en parte del tejido local. No hay dos hoteles Autograph Collection iguales, y todos dejan su huella con un punto de distinción único y una historia sin igual para contar.

En el caso del Palacio Tondón, los edificios en el que se sitúa son del siglo XVI, XVII y 2018, tratándose de un complejo arquitectónico rodeado de viñedos y de montañas, en el que la tradición y la historia maridan con la sostenibilidad. Este binomio entre piedra y madera, tradición e innovación, lo convierte en el alojamiento ideal para quienes muestran interés por el vino, la cultura y la gastronomía, o incluso para quienes solo quieren experimentar algo excepcional. Sus 33 habitaciones y junior suites son una combinación de estilo, funcionalidad, confort y elegancia.

Palacio Tondón
HOTEL

In the idyllic town of Briñas, bathed by the Ebro River, the Hotel Palacio Tondón has opened its doors, a proud Autograph Collection Hotel, one of the premium brands of the Marriott International hotel chain. Each accommodation option in this collection of unique establishments has a distinctive vision and soul, standing out for their beauty, heart, and meticulous design representing their history. Bringing out emotional satisfaction with every detail, the Autograph Collection is always committed to providing boutique-style care, carefully mapping out the customer experience at each property by tapping into the passion and skill of great experts. The goal is for it not to be necessary to leave the hotel to get an idea of the time and place. That is why accommodation options that are intimately connected to their surroundings are carefully selected – establishments which, in turn, become part of local life. No two Autograph Collection hotels are alike and all of them leave their mark in a unique way and with an unparalleled story to tell.

In the case of Palacio Tondón, the buildings in which the establishment is located are from the sixteenth and seventeenth centuries and from 2018. This is an architectural complex surrounded by vineyards and mountains in which tradition and history come together with sustainability. The combination of stone and wood –tradition and innovation– makes this the ideal accommodation option for those who show an interest in wine, culture, and gastronomy, or even for those who just want to experience something exceptional. The business's 33 rooms and junior suites are a combination of style, functionality, comfort, and elegance.

Su oferta culinaria incluye una exclusiva bodega, un bar de vinos, una fabulosa terraza con vistas al río y su restaurante Gran Reserva, que destaca por su cocina tradicional basada en la utilización de productos locales. Algunos de sus platos más populares son: la cecina de vaca de los valles del Esla con polen de río y tostas de pan; las croquetas caseras de costilla adobada con miel y mostaza; el *carpaccio* de trucha del río Ebro semicurada y aderezada con vinagreta de frutos secos; la corvina a la brasa sobre guiso de setas silvestres, mantequilla *noisette* y alcaparras; el lingote de cordero lechal a baja temperatura con *toffe* de pimientos asados; o la tartaleta de ruibarbo con *crumble* de avellana, manzana osmotizada con anís, gel de hibisco y helado de violeta.

Esta plétora gastronómica invita a los comensales a disfrutar de la sobremesa en la amplia terraza del hotel, o a pasearse por las estrechas calles de Briñas, salpicadas de casas señoriales, por la que pasa el Camino de Santiago. No es de sorprender que Autograph Collection haya apostado por desembarcar en esta orilla del río Ebro para ofrecer todo su *savoir-faire* a los huéspedes de este magnífico hotel. ***BL***

Its culinary offerings include an exclusive winery, a wine bar, a fabulous terrace overlooking the river, and its Gran Reserva restaurant, which stands out for its traditional cuisine based on the use of local ingredients. Some of the most popular dishes are: beef jerky from the Esla Valleys with river bee pollen and toasties; homemade honey-mustard rib croquettes; semi-cured trout *carpaccio* from the Ebro River dressed with dried fruit vinaigrette; grilled sea bass atop wild mushroom stew, butter, hazelnut, and capers; suckling lamb cooked at a low temperature with roasted pepper toffee; and rhubarb tartlet with hazelnut crumble, apple infused with anise, hibiscus gel, and violet ice cream.

This gastronomic plethora invites diners to enjoy their time together after eating on the hotel's large terrace or to stroll through the narrow streets of Briñas, which are dotted with stately homes and part of the route of the Way of Saint James. It is no surprise that the Autograph Collection has chosen to disembark on this shore of the Ebro River to offer all its *savoir-faire* to the guests of this magnificent hotel. ***BL***

Palacio Tondón

Calle Campo 2, Briñas.

Tel.: **+34 941 690 100**

autographhotels.com

Zebra Lab
ARQUITECTURA Y DISEÑO

Con una sede en Pamplona y otra en San Sebastián, el estudio de arquitectura Zebra Lab ha llamado la atención de instituciones, empresas y particulares por su capacidad de abordar distintos campos de la arquitectura: el planeamiento urbanístico, la construcción de nuevos edificios y la rehabilitación de viviendas.

En este último caso, las intervenciones que realizan son sobre todo para adaptar las casas a las necesidades actuales y a las realidades particulares de sus clientes: ampliación de los espacios de día en detrimento de los nocturnos, integración de cocina y sala de estar, optimización de espacios reducidos… El gusto estético por el detalle, siendo siempre coherentes con la utilización de materiales de calidad -priorizando los naturales-, y la apuesta por la eficiencia y sostenibilidad son constantes en sus intervenciones.

En este sentido, acaban de finalizar dos reformas integrales en el centro y en el barrio de Gros de San Sebastián -en ambos casos con predominancia de espacios diáfanos vestidos de madera natural-, y una villa pareada con vistas despejadas en el barrio de Egia -vertebrada alrededor de una llamativa escalera de hormigón-. También tienen en marcha la rehabilitación de tres antiguos caseríos: dos en Berastegi y uno en Hernialde.

Zebra Lab
ARCHITECTURE AND DESIGN

With one office in Pamplona and another in San Sebastián, the Zebra Lab architecture studio has attracted the attention of institutions, companies, and individuals because of its ability to address different fields of architecture: urban planning, the construction of new buildings, and home renovations.

In the latter case, the work they carry out mostly encompasses adapting homes to the current needs and unique realities of their clients: the expansion of day spaces and reduction of night spaces, the integration of the kitchen and living room, the optimization of small spaces, etc. An aesthetic taste for detail, consistency in their use of quality materials (prioritizing natural ones), and a commitment to efficiency and sustainability are common denominators to everything that this studio does.

To that end, two complete renovations have just been finished up in the center and in the Gros District of San Sebastián (in both cases, the work featured a predominance of open spaces dressed in natural wood), as well as a semi-detached villa with unobstructed views in the Egia District (structured around a striking concrete staircase). They also have the renovation of three old farmhouses underway: two in Berastegi and one in Hernialde.

En cuanto a la construcción de nuevos edificios, están trabajando en una villa unifamiliar en el barrio de Ategorrieta de San Sebastián y otra en el entorno rural de Urnieta. Asimismo, acaban de entregar las llaves de cuatro dúplex en un levante de 600 m² que han erigido sobre un edificio histórico del centro de San Sebastián.

En la actualidad están construyendo para el Ayuntamiento de Olaberria un edificio de 400 m² destinado a usos múltiples, que se certificará como Passivhaus -un estándar para la edificación que se basa en una muy buena envolvente térmica, a través de grandes espesores de aislamiento, un riguroso control de infiltraciones, una máxima calidad del aire interior, una apuesta por la utilización de energías renovables y un aprovechamiento energético para optimizar los sistemas de climatización-. Actualmente, en el País Vasco hay pocos edificios que cuenten con esta certificación, y desde Zebra Lab apuestan firmemente por el respeto al medio ambiente, con actuaciones que logran reducir el consumo energético en torno al 85% con respecto a los edificios convencionales. ***BL***

Regarding the construction of new buildings, they are working on one single-family villa in the Ategorrieta District of San Sebastián and another in the rural area of Urnieta. Likewise, they have just handed over the keys to four two-story homes in a 600 m² complex that they built atop a historic building in the center of San Sebastián.

They are currently constructing a 400 m² multi-purpose building for the Olaberria City Council which will be Passivhaus certified – a building standard based on an excellent thermal envelope with thick insulation, rigorous control of drafts, maximum indoor air quality, commitment to the use of renewable energies, and the optimized use of energy for heating and cooling systems. In the Basque Country there are currently few buildings that have this certification, and Zebra Lab is firmly committed to respecting the environment through actions that are able to reduce energy consumption by around 85% when compared to conventional buildings. ***BL***

Fotografías / Photographs: Aitor Estévez.

Zebra Lab

Tel.: **+34 943 297 666**

hola@zebralabarquitectura.com

zebralabarquitectura.com

Etxabe Confort

¿Saben qué tienen en común las habitaciones del recién inaugurado hotel Ur Bare de Zarautz y los camarotes de primera clase del Titanic? El descanso. En ambos casos las camas fueron confeccionadas por la casa Vispring, el fabricante de camas de lujo londinense que, desde 1901, provee de un sueño reparador a la flor y nata de Europa. El secreto de su éxito es el pionero muelle ensacado de acero con vanadio que emplean tanto en el colchón como en el diván, que permite una resistencia y flexibilidad sin precedentes. Esa comodidad ingrávida se perfila con el empleo de los mejores materiales naturales -cachemira, seda Tussah, algodón, pelo de cola de caballo, alpaca, bambú, mohair, lana de vellón de vicuña-, con el laborioso cosido lateral manual del colchón, con los capitonés hechos a mano con forma contorneada, y con el delicado cierre de damasco belga de alta gama.

En el País Vasco, Vispring está representada por Etxabe Confort, una empresa familiar de tercera generación que cuenta con dos boutiques en Zarautz: una dedicada a la venta de colchones y divanes de gama alta y media, y la otra a complementos de cama.

Etxabe Confort

Do you know what the rooms of the newly opened Ur Bare Hotel of Zarautz and the first-class cabins of the Titanic have in common? Rest. In both cases the beds were made by Vispring, the London-based luxury bed manufacturer that has been providing restful sleep to Europe's *crème de la crème* since 1901. The secret to their success is the pioneering vanadium-coated steel pocket spring used in both the mattress and the divan, allowing for unprecedented resistance and flexibility. That weightless comfort is topped off by the use of only the finest natural materials –cashmere, Tussah silk, cotton, horsetail hair, alpaca, bamboo, mohair, vicuña wool– and the labor-intensive, manual side stitching of the company's mattresses, featuring handmade tufts with a contoured shape and the high-end, delicate, Belgian damask ticking.

In the Basque Country, Vispring is represented by Etxabe Confort, a third-generation family business that has two boutiques in Zarautz: one dedicated to the sale of high- and mid-range mattresses and divans, and the other which caters to those seeking bed accessories.

Además de proveer al hotel Ur Bare, Etxabe Confort también ha instalado camas Vispring en el hotel Karlos Arguiñano situado en el mismo municipio, en la hospedería Señorío de Briñas en La Rioja, en el hotel El Jardín de Carrejo en Cantabria, así como en numerosas viviendas de España, Francia y Suiza.

En la boutique de Etxabe Confort, los clientes pueden tocar y seleccionar los materiales, y escoger el tamaño y la tensión -blanda, media, firme, extrafirme- del colchón que más se adecúa a sus necesidades, ya que cada colchón y diván se confecciona artesanalmente a medida del cliente. Con nueve calibres diferentes de alambre y 74 clases distintas de muelles donde elegir, cada pareja puede incluso escoger una tensión de muelle distinta para cada lado de la cama.

Además de Vispring, Etxabe Confort también trabaja con el fabricante español Smattex con el que ha llevado a cabo una colaboración conjunta para el diseño de una cama que conmemora el 30 aniversario de Etxabe Confort. Bautizada como Gran Reserva, esta cama, confeccionada con 300 muelles por m^2 -cada muelle de 15 cm y seis espirales-, y materiales nobles como lana de camello, lana merina, algodón, mohair, cachemira o seda, les hará caer inevitablemente rendidos en los brazos de Morfeo. ***BL***

In addition to supplying the Ur Bare Hotel, Etxabe Confort has also installed Vispring beds at the Karlos Arguiñano Hotel in the same municipality, as well as at the Señorío de Briñas Hotel in La Rioja, at the El Jardín de Carrejo Hotel in Cantabria, and in numerous homes in Spain, France, and Switzerland.

At the Etxabe Confort boutique, customers can touch and select the materials and choose the size and firmness (soft, medium, firm, extra firm) of the mattress that best suits their needs, as each mattress and divan is handcrafted to the client's unique specifications and needs. Featuring nine different gauges of wire and 74 different types of springs to choose from, both partners in the relationship can even choose their own spring tension for their side of the bed.

In addition to Vispring, Etxabe Confort also works with the Spanish manufacturer Smattex, having undertaken a joint collaborative effort therewith for the design of a bed to commemorate the thirtieth anniversary of the shop. Given the name Gran Reserva, this bed with 300 springs per m^2 (each of which measures 15 cm and has six spirals) and fine materials like camel wool, merino wool, cotton, mohair, cashmere, and silk will inevitably bring you into the arms of Morpheus. ***BL***

Etxabe Confort

Calle Nafarroa 1,
Zarautz.

Tel.: **+34 943 835 218**

etxabeconfort.com

Homes by SSH
PROYECTOS & CONSTRUCCIÓN

Con oficinas en San Sebastián, Bilbao y Valencia, y una división en Madrid, Homes by SSH es una empresa vasca dedicada a la construcción e interiorismo de viviendas y locales comerciales en España y Francia, que ha vivido un notable crecimiento los últimos años gracias a su apuesta por la domótica. Su adaptabilidad, y el hecho de que realizan los trabajos de comienzo a fin con un equipo propio, los ha posicionado como una opción atractiva tanto para los clientes que necesitan acometer la reforma de un pequeño apartamento, como para quienes buscan segregar una vivienda, o para aquellos que quieren diseñar una villa unifamiliar de lujo.

Entre los trabajos que están ejecutando en estos momentos, está la construcción de un nuevo bloque de seis viviendas en Elgoibar, y varios proyectos más en San Sebastián: una segregación de una villa histórica en el paseo del Duque de Baena, la segregación de una vivienda en Miraconcha, y la rehabilitación de tres apartamentos en los barrios de Gros, Amara y el centro de la ciudad.

En Boadilla del Monte, en una finca privada de 14 hectáreas, Homes by SSH está construyendo con su división Lan Urban Residences -dedicada a la proyección de casas de gama alta en Madrid- una mansión para un deportista de élite, que incluye campo de fútbol, piscina y pistas de pádel. Asimismo, han adquirido cinco parcelas en Somosaguas para la construcción de otras cinco residencias unifamiliares de alto *standing*. También están rehabilitando una vivienda de 250 m² en un edificio histórico del centro de Madrid.

En sus intervenciones, Homes by SSH apuesta por centralizar la gestión energética, la seguridad, el bienestar y la comunicación, y trabajan para ello con las marcas más prestigiosas del mercado: para la instalación de sistemas audiovisuales confían en Bang & Olufsen, la iluminación corre a cargo de la italiana Viabizzuno, y de la seguridad se encarga Lutron, la compañía norteamericana líder en la implantación de la domótica.

Homes by SSH se ha hecho un nombre en la automatización de los hogares: en la integración de la tecnología en el diseño inteligente de recintos cerrados. Su próximo paso es la creación de una nueva división, dirigida a la construcción de pabellones. ***BL***

Homes by SSH
PROJECTS & CONSTRUCTION

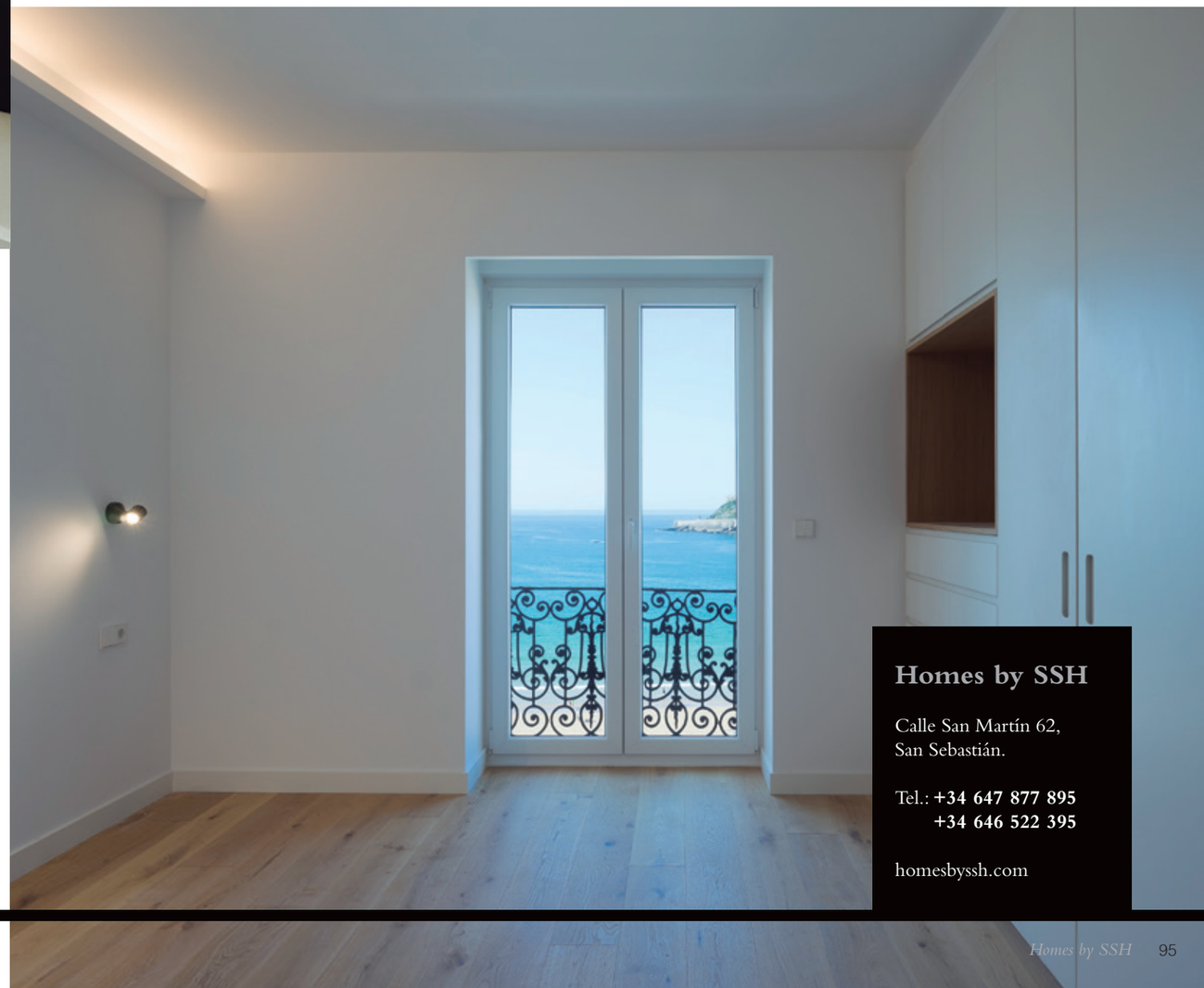
With offices in San Sebastián, Bilbao, and Valencia, as well as a division in Madrid, Homes by SSH is a Basque company specializing in the construction and interior design of homes and commercial premises in Spain and France and which has experienced notable growth in recent years thanks to their commitment to home automation. Their adaptability –as well as the fact that they carry out the work from start to finish with their own team– has positioned Homes by SSH as an attractive option both for clients who need to renovate a small apartment and for those who seek to divide a home, not to mention for those who want to design a luxury single-family villa.

Their current projects include the construction of a new block of six homes in Elgoibar, as well as several other projects in San Sebastián: the division of a historic villa on Paseo del Duque de Baena, the division of a home in Miraconcha, and the renovation of three apartments in the Gros and Amara districts and the city center.

In Boadilla del Monte, on a 14-hectare private estate, Homes by SSH is building a mansion for an elite athlete with the help of its Lan Urban Residences division (dedicated to the design of high-end homes in Madrid). This piece of real estate includes a soccer field, swimming pool, and padel courts. Additionally, the company has purchased five plots of land in Somosaguas for the construction of another five high-class, single-family homes. They are also renovating a home measuring 250 m² in a historic building in the center of Madrid.

In their projects, the people of Homes by SSH are committed to centralizing energy management, security, wellbeing, and communications, and they work with the most prestigious brands on the market to accomplish this: for the installation of audiovisual systems they trust Bang & Olufsen, the lighting is by the Italian company Viabizzuno, and security is handled by Lutron, the leading North American company in the implementation of home automation.

Homes by SSH has made a name for itself in the field of home automation and in the integration of technology into the smart design of closed spaces. Their next step is to create a new division aimed at the construction of pavilions. ***BL***



Homes by SSH

Calle San Martín 62,
San Sebastián.

Tel.: **+34 647 877 895**
+34 646 522 395

homesbyssh.com

Rivas & Blasco
INMOBILIARIA

Nacida en 2017, Rivas & Blasco es una inmobiliaria boutique con base en San Sebastián especializada en la venta de viviendas premium en el País Vasco y Madrid. Lejos de ofrecer los servicios estándares que proporcionan la mayoría de inmobiliarias, Rivas & Blasco se diferencia por contar con un equipo propio de arquitectos, juristas y especialistas en urbanismo. Así, además de tramitar la compraventa, hacen un acompañamiento completo al cliente, ayudándole a crear un producto atractivo a partir de su propiedad. Esto incluye la posibilidad de segregación, actualización de la distribución interior, tramitación de licencias turísticas, obtención de cédulas de habitabilidad para locales comerciales… mostrando el potencial del bien inmueble mediante la renderización.

Otra de sus características diferenciadoras es que la mayoría de los clientes vienen referenciados. Entre sus últimas ventas a este perfil de clientela hay varias propiedades en edificios singulares de San Sebastián: en el centro, en la torre de Atotxa, en el barrio del Antiguo y en Miraconcha.

Su portfolio actual de inmuebles disponibles incluye 10 viviendas con garaje en Beasain y otras cinco en localizaciones premium de San Sebastián: dos en la calle Urbieta, uno en el Antiguo y dos a estrenar en Miraconcha -uno de ellos con una terraza de 100 m²-. También tiene disponible en alquiler un local comercial en uno de los edificios modernistas más célebres y bellos de la ciudad, localizado en la calle Garibay 21; se trata de un inmueble *art nouveau* diseñado por Ramón Cortázar en 1903. Rivas & Blasco es capaz de abrir las puertas de este tipo de propiedades singulares, siempre llave en mano. ***BL***

Rivas & Blasco
REAL ESTATE AGENCY

Established in 2017, Rivas & Blasco is a boutique real estate agency based in San Sebastián that specializes in the sale of premium homes in the Basque Country and Madrid. Far from offering the standard services provided by most real estate agencies, Rivas & Blasco sets itself apart by having its own team of architects, attorneys, and urban planning specialists. Thus, in addition to managing the sale of the property, this agency provides full support to the client, helping them to make their property more attractive on the market. This includes the possibility of dividing the property, updating the interior layout, processing tourist lodging licenses, obtaining occupancy permits for properties cataloged as commercial, showcasing the potential of the property through rendering, etc.

Another of their differentiating factors is that the majority of their clients come with recommendations. Among their latest sales to this type of clientèle are several properties in unique buildings in San Sebastián: in the center, in Atotxa Tower, in the Antiguo District, and in Miraconcha.

Their current portfolio of available properties includes 10 homes with garages in Beasain and another five properties in premium locations in San Sebastián: two on Urbieta Street, one in the Antiguo District, and two which are brand new in Miraconcha (one of them has a terrace measuring 100 m²). They also have a commercial space available for rent in one of the most famous and beautiful modernist buildings of the city, located at Calle Garibay 21 – an Art Nouveau property designed by Ramón Cortázar in 1903. Rivas & Blasco are capable of opening the door to this type of unique property, always turnkey. ***BL***

Rivas & Blasco

Calle Triunfo 2,
San Sebastián.

Tel.: **+34 661 570 210**

Myriam Larrea
INTERIORISTA

Se suele decir que "la felicidad no la dan los metros cuadrados, sino aquellos con quienes los compartes". Pero si esos metros cuadrados están bien distribuidos y tratados, mayor es la sensación de felicidad. Y de eso se encarga precisamente la decoradora y diseñadora de interiores Myriam Larrea.

Optimizar el espacio al máximo. Redistribuir y personalizar las viviendas de nueva construcción, y proyectar las de segunda ocupación adaptándolas a los nuevos usos. Estos y otros servicios de consultoría ayudan a cada cliente a ordenar sus espacios y adaptarlos a sus necesidades. Resolver la parte técnica, tan importante para crear el ajuste perfecto, requiere de conocimiento. Aportar la visión profesional y asesorar a las personas es una máxima en el día a día de esta interiorista. Ofrecer un nuevo enfoque del espacio que están buscando con respeto y pasión, para hacerles sentir la magia; donde no sea ni el espacio, ni sus elementos, sino el concepto lo que haga que se sientan identificados con él. Siempre interesada en hacer a sus clientes partícipes del proyecto, viviendo cada fase con ilusión, y disfrutando de cada paso con tranquilidad y apoyo. Un estudio de interiorismo volcado en cubrir el servicio que el cliente demande.

Además de prestar este servicio profesional de planificación, Myriam Larrea acomete todo tipo de reformas, desde lo más sencillo a proyectos con reformas -intervenciones localizadas e integrales- en locales comerciales, viviendas, hoteles, oficinas, bares y restaurantes.

Sus proyectos de interiorismo destacan por la originalidad y excelencia de materiales, texturas, volúmenes y una exquisita iluminación. Su pasión y entrega la hacen estar a la última en las tendencias de decoración, pero actuando siempre con total libertad, creando sin atender a estándares establecidos, diseñando espacios únicos e irrepetibles. Su reconocible estilo contemporáneo se adapta a cada cliente y a su realidad, para que cada metro cuadrado sea pura felicidad. ***BL***

Myriam Larrea
INTERIOR DESIGNER

It is often said that "happiness does not come from square meters, but from those with whom you share the space." But if those square meters are well distributed and designed, the feeling of happiness is greater. And that is precisely what decorator and interior designer Myriam Larrea makes her daily task.

Optimizing space to the maximum. Redistributing and personalizing newly built homes, as well as designing secondhand home remodels, adapting spaces to new uses. These and other advising services help her clients to organize their spaces and adapt them to their needs. Handling the technical side, which is so important to create the perfect solution, requires knowledge. Providing a professional perspective and advising people is a maxim in the day-to-day life of this interior designer. Her aim is to offer the new approach to space that her clients are seeking, doing so with respect and passion, striving to make her customers feel the magic. In Larrea's eyes, it is neither the space nor its elements that reels people in and makes them identify with a design, but instead it is the concept. She is always interested in involving her clients in the project, getting them to experience each phase with enthusiasm and enjoy each step of the process with peace of mind and support. An interior design studio focused on offering the services that clients demand.

In addition to providing professional planning services, Myriam Larrea undertakes all types of renovations, from simple one-off interventions to full remodels in commercial premises, homes, hotels, offices, bars, and restaurants.

Her interior design projects stand out due to the originality and excellence of their materials, textures, volumes, and exquisite lighting. Her passion and dedication put her at the forefront of all the latest decoration trends. Larrea acts with total freedom so as to innovate without regard to established standards and, thus, design unique and unforgettable spaces. Her renowned contemporary style adapts to each client and their unique reality, ensuring that every square meter is pure happiness. ***BL***

Myriam Larrea

Paseo Colón 12, Bajo,
San Sebastián.

myriam@myriamlarrea.com

myriamlarrea.com

San Sebastián Shops

El comercio está avanzando en su camino para contribuir a la economía circular y lo hará con más fuerza en el futuro. Los tejidos empleados y los modelos de producción son la causa de la emisión de 850 millones de toneladas de CO_2 al año de esta industria. La sostenibilidad y las compras responsables serán una de las grandes palancas de crecimiento del mercado. El gran reto está en el cambio de los hábitos de consumo, para acabar o complementar al denominado *fast fashion*. La tendencia augura que la presión medioambiental y social se intensificará, así que el cambio tendrá que venir desde las pequeñas y grandes marcas.

Siguiendo este eje de actuación y entrando de lleno en el turismo responsable de compras, el aspecto en el que más se enfatizará (huyendo del concepto tradicional focalizado en la oferta de marcas reconocidas tanto a nivel internacional como nacional, que se localiza principalmente en centros comerciales y en calles emblemáticas de algunas ciudades), será el turismo de compras de productos con identidad cultural (industrias creativas locales, culturales, artesanales, gastronómicas, negocios minoristas); una nueva visión que integran las industrias locales de un espacio territorial dentro del concepto del turismo de compras y su promoción internacional de los valores culturales de los territorios. Este tipo de turismo responsable de compras permite ofrecer al viajero una experiencia única y diferente para conocer y adquirir productos elaborados exclusivamente en ese destino turístico.

San Sebastián Shops

Shopping is advancing on its path to contribute to the circular economy and will do so even more strongly in the years to come. Current fabrics and production models are the cause of 850 million tons of CO_2 being emitted per year by this industry. Sustainability and responsible shopping will be one of the great drivers of market growth. The great challenge is to change consumption habits, to eradicate or complement the so-called fast fashion. Trends indicate that environmental and social pressures will intensify; thus, change will have to come from both small and large brands.

Following this line of thinking and fully entering into the matter of responsible shopping tourism, the aspect that will be emphasized the most in the future (avoiding the traditional concept focused on offering brands recognized both internationally and nationally, located mainly in shopping centers and in the most emblematic streets of some cities) will be shopping tourism for products with a cultural identity (local creative, cultural, handmade, culinary, and retail sectors) – a new way of going about things that integrates the local industry in a region into the concept of shopping tourism and the international promotion of local cultural values. This type of responsible shopping tourism allows us to offer the traveler a unique and different experience to discover and purchase products made exclusively in the tourist destination.

El País Vasco cuenta con marcas de primer nivel que abogan por el producto singular, sostenible y con una identidad propia. En 2006, el Gobierno Vasco, el Ayuntamiento de San Sebastián, la Cámara de Comercio de Gipuzkoa y las Asociaciones de Comerciantes de Donostia, suscribieron un convenio de colaboración para dar cobertura a la creación de la figura de "Gerente de Centro Urbano", fruto de la cual nació San Sebastián Shops, la entidad que se encarga de gestionar la ciudad como un centro comercial abierto. Tanto la figura de Gerente como la entidad han ido evolucionando con el tiempo, hasta convertirse en lo que es hoy: una plataforma de colaboración del comercio urbano. La agrupación, sin ánimo de lucro, integra a las asociaciones de comerciantes existentes y los centros comerciales urbanos.

Entre sus objetivos principales se encuentran: la representación y defensa de los intereses del sector; la participación activa en el ámbito institucional, colaborando en el desarrollo normativo de materias que afectan al sector comercial; promocionar el tejido comercial a través de actividades de dinamización que beneficien al sector y a la ciudad misma, mejorando su posicionamiento; contribuir a la profesionalización del sector mediante el desarrollo de programas innovadores que impulsen la competitividad de las empresas; desarrollar líneas estratégicas de apoyo al comercio; y trabajar en la mejora del entorno urbano, adecuándolo a la realidad y necesidades que propicien el desarrollo de la actividad comercial.

The Basque Country has top-notch brands that strive for unique, sustainable products with their own identity. In 2006, the Basque Government, the San Sebastián City Council, the Chamber of Commerce of Gipuzkoa, and the San Sebastián Merchants' Associations signed a collaborative agreement to create the figure of the "Urban Center Manager" – and San Sebastián Shops was born thereof, being the entity in charge of managing the city as an open shopping center. The figure of Manager and the entity itself have evolved over time, becoming what they are today: a collaborative platform for urban commerce. The non-profit group includes existing merchant associations and urban shopping centers.

Its main objectives include the representation and defense of sector interests; active participation in the institutional sphere, collaborating in regulatory development for matters that concern the shopping sector; promoting shopping through revitalization activities that benefit the sector and the city itself, improving positioning; contributing to professionalism in the sector through innovative programs that boost company competitiveness; developing strategic lines of support for commerce; and working to improve the urban environment, adapting it to the realities and needs that dictate commercial activity.

Por tanto, tiene por objeto la defensa del sector y el diseño y articulación de iniciativas destinadas a impulsar la mejora de la competitividad del comercio urbano, para posicionar a la ciudad como opción comercial preferente.Y lo está logrando, ya que comprar en San Sebastián es un auténtico placer. La ciudad cuenta con una oferta de gran valor, la mayor por metro cuadrado del País Vasco, y el hecho de ir de compras se está convirtiendo en un factor determinante para la elección del destino, siendo un componente destacado dentro de la experiencia global que viven los visitantes. Loreak Mendian, Minimil, Atlantis, Pertegaz, Box, Barayazarra + Casteres, Torrubia & Torribia, Ternua, Hawaii, Pukas, Aldabaldetreku, Isabel Zapardiez, Anhelo, Berriz, M32, Auzmendi… el listado de marcas locales de moda y complementos, joyerías artesanales, tiendas multimarca, sastres y diseñadores de alta costura es enorme (a lo que hay que sumar centros comerciales como La Bretxa, San Martín o Arcco). Merecen una mención especial los establecimientos más antiguos de la ciudad, que mantienen viva su esencia: la sombrerería Casa Ponsol (fundada en 1838), la pastelería Otaegui (1886), los almacenes Arenzana (1900), la perfumería Benegas (1908), la cestería Iriondo (1920), la joyería González Larrauri (1923), la perfumería Matilla (1928), la lencería Irulea (1932), la sombrerería Leclercq (1932) o la joyería Casa Munoa (1935). Gracias al tesón de estos empresarios, y al apoyo de agentes como San Sebastián Shops, la ciudad se ha convertido en un destino de compras atractivo, con calles comerciales que mantienen su identidad y carácter. ***BL***

Therefore, the organization's aim is to defend the sector and design and coordinate initiatives aimed at promoting the improvement of urban commerce's competitiveness, in turn positioning the city as a preferred shopping option. And all of that is exactly what is being achieved, as shopping in San Sebastián is a real pleasure. The city has a broad variety of shops –the greatest number of establishments per square meter in the Basque Country– and shopping is becoming a determining factor when tourists choose to visit the destination and a prominent component of the overall experience of visitors. Loreak Mendian, Minimil, Atlantis, Pertegaz, Box, Barayazarra + Casteres, Torrubia & Torribia, Ternua, Hawaii, Pukas, Aldabaldetreku, Isabel Zapardiez, Anhelo, Berriz, M32, Auzmendi… the list of local fashion and accessory brands, handcrafted jewelry stores, multi-brand stores, tailors, and haute couture designers seems to never end (and we must add to that list shopping centers like La Bretxa, San Martín, and Arcco). The oldest establishments in the city deserve special mention, with their essence remaining kindled even today: the Casa Ponsol Hat Shop (founded in 1838), the Otaegui Pastry Shop (1886), the Arenzana Department Store (1900), the Benegas Perfumery (1908), the Iriondo Basket Shop (1920), González Larrauri Jewelers (1923), the Matilla Perfumery (1928), the Irulea Custom Garment Shop (1932), the Leclercq Hat Shop, (1932) and Casa Munoa Jewelers (1935). Thanks to the tenacity of these entrepreneurs and the support of players like San Sebastián Shops, the city has become an attractive shopping destination with commercial streets that even to this day maintain their identity and charm. ***BL***

San Sebastián Shops

sansebastianshops.com

Barayazarra + Casteres
ARQUITECTURA Y DISEÑO

Barayazarra + Casteres es un estudio de arquitectura y diseño especializado en crear espacios y objetos íntimamente ligados a las personas. Diseñan proyectos de arquitectura y piezas de joyería desde un concepto y una historia que moldean de manera artesanal, inspirados en las formas hermosas de la arquitectura, la naturaleza, el arte y en todos aquellos estímulos capaces de transmitir una emoción.

El estudio conecta con la verdadera esencia de las personas ejerciendo de un modo único y muy personal cualquier forma de expresión y creatividad. La belleza, el respeto y la intimidad son los valores que los mueven y los inspiran para lograr su fin último: transmitir bienestar.

Ignacio Barayazarra y Charo Casteres, arquitectos diplomados por la Escuela Técnica Superior de Arquitectura de San Sebastián, fundaron su estudio en el año 2004 motivados por la siguiente consigna: "Queremos hacer de lo efímero (la obra, la visión, el proyecto) algo eterno (la casa, el hogar, la joya, el concepto)".

Su estudio se abre a las personas desde un espacio singular en San Sebastián, en el barrio de San Martín. Desde él, Ignacio trabaja rodeado de libros y de ideas que toman cuerpo en su mesa, en su iMac, en sus planos y con sus lápices. Una escalera une su despacho con el refugio de Charo, en la parte superior, un espacio íntimo que rebosa creatividad, lleno de materiales y algunos descubrimientos inesperados, como los líquenes de las ramas de los árboles o las piedras recogidas del mar. Oro, latón, plata, esmaltes, cachivaches, papeles, piedras preciosas... todo vale para Charo, que dibuja y convierte sus bocetos en objetos que luego expone en el escaparate para acercarlos a las personas. La belleza en este lugar coge formas desde diferentes ángulos, pero siempre con una intención: "Se trata de transmitir, de conectar, de traspasar la barrera de lo físico para unirlo a lo emocional y, así, significar", admite.

Convencidos de que los ciclos vitales les ayudan a crecer y reinventarse, Barayazarra y Casteres unieron sus caminos hace más de 30 años, y consolidaron su destino en una marca y en una trayectoria llena de proyectos relevantes y de personas que han nutrido su camino. Arquitectura, interiorismo, joyería, pero sobre todo, diseño. Porque las cosas bien diseñadas son bellas y hacen felices a la gente. ***BL***

Barayazarra + Casteres
ARCHITECTURE AND DESIGN

Barayazarra + Casteres is an architecture and design studio that specializes in creating spaces and objects closely linked to people. They design architectural projects and pieces of jewelry based on a concept and story that they mold by hand, inspired by the beautiful forms of architecture, nature, art, and any stimuli capable of transmitting emotion.

The studio connects with the true essence of people, exercising all forms of expression and creativity in a unique and very personal way. Beauty, respect, and intimacy are the values that drive and inspire them to achieve their ultimate goal: to transmit wellbeing.

Ignacio Barayazarra and Charo Casteres, who got their degrees in architecture from the San Sebastián Higher Technical School of Architecture, founded their studio in 2004 motivated by the following motto: "We want to transform the ephemeral (the construction work, the vision, the project) into something eternal (the house, the home, the jewel, the concept)."

Their studio is open to the public in a unique space in San Sebastián, in the San Martín District. From there, Ignacio works surrounded by books and ideas that take shape on his table, on his iMac, through his sketches, and with his pencils. A staircase connects his office with Charo's place of refuge on the upper floor – an intimate space that brims with creativity, full of materials and some unexpected finds, like lichens from tree branches and pebbles collected from the sea. Gold, brass, silver, enamels, odds and ends, papers, precious stones... anything goes for Charo, who draws and turns her sketches into objects that she then displays in the window to bring them closer to people. Beauty in this place takes shape from different angles, but always with one intention: "It's about transmitting, connecting, crossing the barrier of the physical to come together with the emotional and, thus, meaning," she admits.

Convinced that life cycles help them grow and reinvent themselves, Barayazarra and Casteres joined paths more than 30 years ago and consolidated their destiny in a brand and a career full of relevant projects and people who have nurtured their journey. Architecture, interior design, jewelry, and –above all– style. Because well-designed things are beautiful and make people happy. ***BL***

Barayazarra + Casteres

Calle San Martín 54,
San Sebastián.

Tel.: **+34 629 061 585**
+34 669 316 398

charocasteres.es
barayazarracasteres.es

Veluto
CONCEPT STORE

El gusto por la extravagancia, el respeto por la tradición y la pasión por la artesanía se respiran en cada esquina de Veluto, una *concept store* centrada en el mundo de la decoración, el interiorismo y el arte. Este sorprendente espacio de dos plantas, ubicado en el centro de San Sebastián, presenta diferentes ambientes donde se exponen antigüedades, mobiliario singular, cocinas de diseño, iluminación, libros de edición limitada, perfumería nicho, obras de arte, artículos de decoración, velas exclusivas y otras rarezas. Cada visita a Veluto es un descubrimiento, ya que el ambiente se renueva constantemente. Entre las últimas adquisiciones hay libros de coleccionista de Taschen, Gestalten, Assouline y Phaidon, pinturas de Malen Agirre, lámparas de cristal de Murano, butacas giratorias de fabricación nacional, esculturas de mármol de Joseba Lekuona Yaben, platos sicilianos, lámparas holandesas, vasijas italianas de cristal y hasta un diván de los años 60.

Veluto colabora con numerosos artesanos y artistas para la creación de piezas *ad hoc* que se venden en exclusiva en la tienda. Así, podemos encontrar por ejemplo una alfombra XXL diseñada por el equipo de Veluto, o una escultura de 3 m de altura en acero corten y aluminio concebida junto a un artista italiano. De la mezcla de materiales y formas surgen volúmenes que derivan en piezas únicas selectas que complementan y dan extensión y coherencia a los espacios. Son un manifiesto de estilo de vida, del gusto por el *savoir faire* que aportan pespuntes vívidos y rincones contundentes.

Veluto
CONCEPT STORE

A taste for extravagance, respect for tradition, and passion for craftsmanship can be felt in every corner of Veluto, a concept store focused on the world of decoration, interior design, and art. This surprising two-story space located in the center of San Sebastián is divided into different zones where antiques, unique furniture, designer kitchens, lighting, limited edition books, niche perfumery, works of art, decorative items, exclusive candles, and other oddities are displayed. Each visit to Veluto is a new discovery, as the shop's ambient is constantly changing and being renewed. Among the latest acquisitions are collector's books by Taschen, Gestalten, Assouline, and Phaidon, paintings by Malen Agirre, Murano glass lamps, swivel armchairs made in Spain, marble sculptures by Joseba Lekuona Yaben, Sicilian plates, Dutch lamps, Italian glassware, and even a divan from the 1960s.

Veluto works with numerous artisans and artists to create custom pieces that are sold exclusively in the store. Thus, one can find –for example– an XXL rug designed by the Veluto team or a 3-meter-high sculpture in weathering steel and aluminum conceived alongside an Italian artist. The mix of materials and shapes creates volumes that give rise to select, unique pieces which complement spaces and provide them with a sense of scope and coherence. The pieces are a manifesto of a lifestyle, of a certain drive for know-how which lies in perfect stitching and impactful corners.

Al frente de Veluto está Iñigo Iriarte, quien llegó al mundo del diseño estrenando siglo, heredando el gusto por lo artesano y con una marcada inclinación por el mundo textil. Y es que Veluto es solo la antesala del mundo de Iñigo que completa con el estudio de interiorismo y la división de producto, donde crean atmósferas en las que parece que el tiempo se detiene y las ideas emergen del pasado para proyectarse hacia el futuro: espacios de convivencia y diálogo entre estilos y épocas, con un "mucho" de personalidad y "una pizca" de excepcionalidad. ***BL***

At the helm of Veluto is Iñigo Iriarte, who got into to the world of design at the beginning of the century, inheriting a taste for craftsmanship and having a marked inclination for the textile world. And Veluto is just the prelude to Iñigo's world, a world completed by the interior design studio and the product division where atmospheres are created in which time seems to stand still and ideas emerge from the past to be projected into the future: spaces of coexistence and dialog between styles and eras featuring a lot of personality and a pinch of exceptionality. ***BL***

Veluto

Calle San Bartolomé 5,
San Sebastián.

Tel.: **+34 943 061 008**

veluto.es

Machoenïa

El País Vasco se ha convertido en un destino nupcial muy popular los últimos años. Son además muchas las parejas que aprovechan la singularidad de la región para organizar una estadía con los suyos visitando tanto localidades del País Vasco como del País Vasco francés, celebrando la boda a un lado de la frontera y las actividades en la otra. En este sentido, la finca Machoenïa ha notado un aumento considerable de peticiones de extranjeros que desean celebrar sus nupcias en la propiedad, debido a su estratégica posición: se ubica a tan solo 20 kilómetros de Biarritz y de San Sebastián. A medio camino entre las dos turísticas ciudades, Machoenïa ha atraído a familias enteras venidas de Reino Unido, EE. UU., Singapur y Japón.

Se trata de uno de los dominios habilitados para la organización de eventos más hermosos del territorio: el corazón de la propiedad lo componen un caserío del siglo XVIII y sus caballerizas, reconvertidas hoy en un comedor que da cabida a 170 personas. Adicionalmente, en la terraza exterior, de 250 m^2, se puede instalar una carpa donde acomodar a más invitados, hasta alcanzar un número máximo de 350. Rodeando los dos edificios hay frondosos jardines -muchos novios celebran aquí la ceremonia, disfrutando así de todas las fases de la boda en la propia finca- y campos donde pastan caballos, todo ello custodiado por el monte La Rhune (al que se puede subir con un tren cremallera construido en 1924).

Machoenïa

The Basque Country has become a very popular wedding destination in recent years. There are also many couples who take advantage of the region's uniqueness to organize a stay with their loved ones, visiting towns in both the Basque Country and the French Basque Country and holding the wedding on one side of the border and the activities on the other. In that sense, the Machoenïa estate has seen a considerable increase in requests from foreigners who wish to say "I do" at the property because of its strategic location: it is just 20 kilometers from Biarritz and San Sebastián. Halfway between the two touristic cities, Machoenïa has attracted entire families from the United Kingdom, the USA, Singapore, and Japan.

It is one of the region's best venues for holding the most beautiful events: the heart of the property features an eighteenth-century farmhouse and stables that have been converted into the main dining room, being able to accommodate up to 170 guests. In addition, there is an outdoor terrace measuring 250 m^2 where a canopy can be installed to accommodate more people – up to a maximum number of 350 guests. Surrounding the two buildings are lush gardens (many brides and grooms hold the ceremony here, thus enjoying all the parts of the wedding on the estate itself) and fields where horses graze, all guarded by La Rhune Mountain (which can be climbed on a rack railway built in 1924).

El banquete corre a cargo del Grupo Bokado, líder en el servicio de catering de alta cocina en miniatura. Nacida en San Sebastián en 1996, esta empresa cuenta en su cartera de clientes con firmas e instituciones de renombre, como la UEFA, BMW, Gamesa, la Real Sociedad, Carrefour, el museo Balenciaga o la ópera de Salzburgo. Los invitados que asisten a las bodas de Machoenïa disfrutan de delicias como: la crema de carabineros; el consomé de faisán con hongos, verduras y huevo de caserío; el rape asado al estilo tradicional; el solomillo de buey con cereales y piquillos confitados; o la mousse de trufa con *bavaroise* de almendras.

Además de bodas, en Machoenïa se organizan numerosos eventos corporativos. Las instalaciones exteriores e interior son completamente versátiles, y se adaptan -utilizando mobiliario modular- a todo tipo de convenciones: catas de vino, comidas temáticas, cenas gastronómicas, presentaciones de producto, exposiciones, desfiles de moda o talleres. Al disponer de varias hectáreas de terreno, las posibilidades que ofrece son infinitas. Y es precisamente el hecho de poder celebrar el evento en contacto directo con la naturaleza lo que más aprecian los invitados, tanto los locales como los llegados de otras partes del mundo. ***BL***

The banquet is the responsibility of the Bokado Group, a leader in miniature haute cuisine catering services. Established in San Sebastián in 1996, this company has renowned firms and institutions amongst its customers such as UEFA, BMW, Gamesa, Real Sociedad, Carrefour, the Balenciaga Museum, and the Salzburg Opera. Guests who attend weddings at Machoenïa enjoy delicacies like cream of jumbo red prawns; pheasant consommé served with mushrooms, vegetables, and country eggs; monkfish roasted in traditional style; beef sirloin with grains and piquillo pepper confit; and truffle mousse with almond *bavarois*.

In addition to weddings, numerous corporate events are also held at Machoenïa. The outdoor and indoor facilities are completely versatile and adapt –with their modular furniture– to all kinds of events: wine tastings, themed meals, gastronomic dinners, product debuts, exhibitions, fashion shows, and workshops. As the estate has several hectares of land, the possibilities are endless. And it is precisely that –being able to celebrate an event in direct contact with nature– which guests appreciate most, both locals and those arriving from other parts of the world. ***BL***

Fotografías / Photographs: Alejandro Bergado.

Machoenïa

Vieille Route d'Espagne,
Urrugne.

Tel.: **+34 648 873 437**

machoenia.com

Villaflores
ARTE FLORAL

Fundada en 1935,Villaflores se ha convertido en un referente en el País Vasco en todo lo relativo al arte floral. En su larga y próspera trayectoria, esta empresa familiar ha tenido la oportunidad de decorar hoteles tan importantes como el María Cristina o Lasala Plaza, el Château D'Arcangues y Château Brindos, hogares de miembros de la alta sociedad que veraneaban en San Sebastián y espacios históricos dedicados a la celebración de eventos como el Palacio de Miramar, el Castillo de Arteaga o el Palacio de Murguía.

Uno de sus principales campos de actuación es la decoración nupcial -iglesias, ayuntamientos, restaurantes y fincas-, adaptada a las últimas tendencias, al gusto de las parejas y a la estética de cada boda, teniendo como preceptos la sensibilidad, la observación, la creatividad, la funcionalidad, el estudio del color y el respeto por la naturaleza.

En lo relativo al arte floral aplicado a entornos corporativos, son cada vez más las empresas que entienden la importancia de introducir elementos naturales en ambientes laborales, logrando no solo estancias más bellas, sino también bienestar entre empleados y clientes. En este campo Villaflores ha trabajado con referentes de primera: el hotel Lasala Plaza, la Diputación Foral de Gipuzkoa, el Palacio de Congresos del Kursaal, la empresa Orona, la marca de champagne Perrier-Jouët, la firma de joyería francesa Mauboussin, el museo San Telmo, el restaurante Bokado del Aquarium de San Sebastián, el Parque Científico y Tecnológico de Gipuzkoa, la compañía de servicios financieros Barclays o el Festival de Cine de San Sebastián.Y vinculado al séptimo arte, la floristería se encargó también de toda la decoración floral y vegetal de la película 'Rifkin's Festival' de Woody Allen, rodada en el País Vasco.

Villaflores
FLORAL ART

Founded in 1935, Villaflores has become a leader in the Basque Country in everything related to floral art. Over its long and prosperous history, this family company has had the chance to decorate big-name hotels such as the María Cristina, the Lasala Plaza, the Château D'Arcangues and the Château Brindos, the homes of members of high society who spend the summer in San Sebastián, and historic spaces and venues for holding events like Miramar Palace, Arteaga Castle, and Murguía Palace.

One of the main areas where this establishment works is wedding decoration –churches, town halls, restaurants, and estates–, adapting to the latest trends, couples' tastes, and the aesthetics of each wedding –and always upholding the tenets of sensitivity, observation, creativity, functionality, the study of color, and respect for nature.

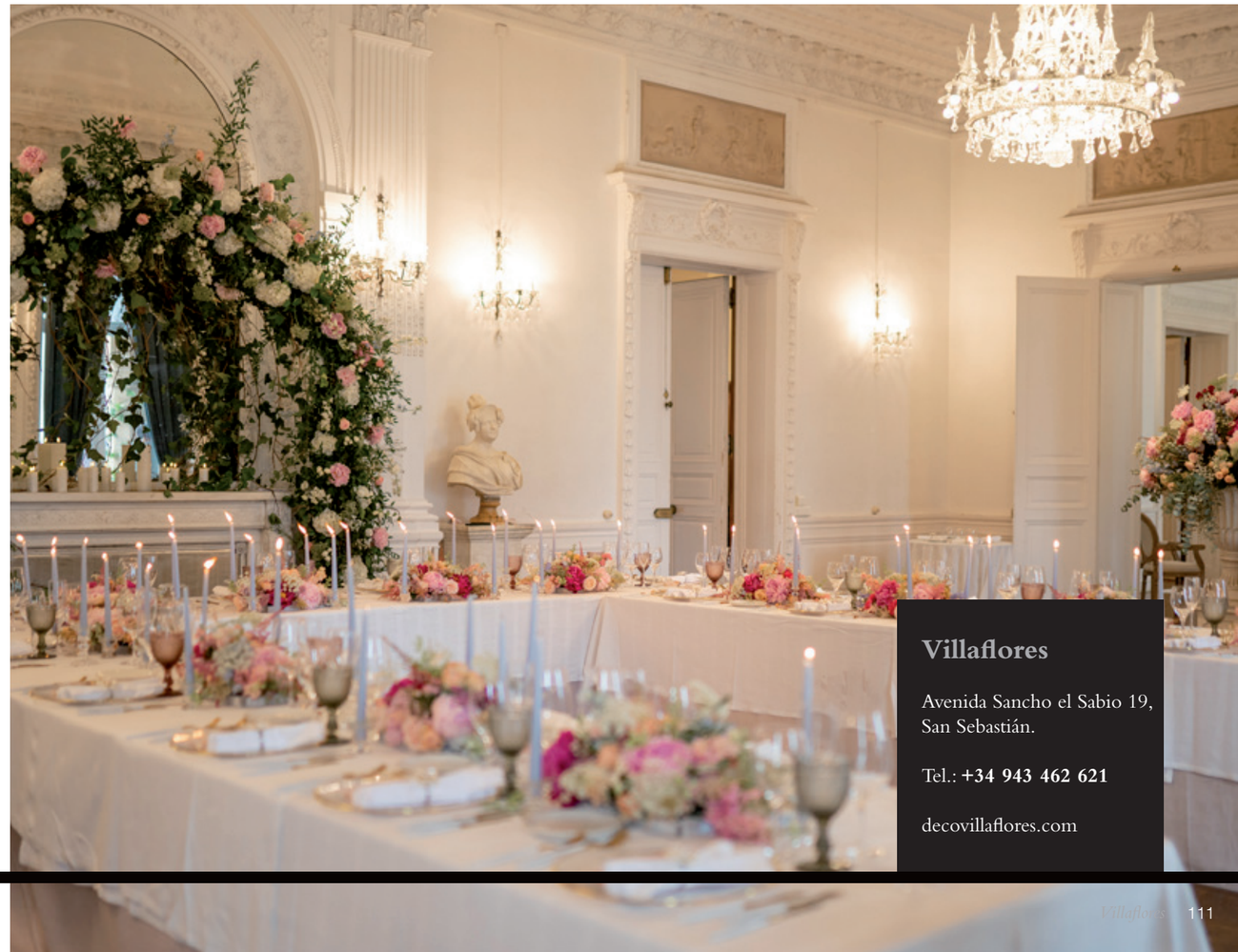
In terms of floral art and the corporate sphere, more and more companies now understand the importance of introducing natural elements into work environments, achieving not only more beautiful settings but also wellbeing among employees and customers. Villaflores has worked in the floral field with first-class leaders: the Lasala Plaza Hotel, the Regional Government of Gipuzkoa, the Kursaal Convention Center, the company Orona, Perrier-Jouët Champagne, the French jeweler Mauboussin, the San Telmo Museum, the Bokado Restaurant at the San Sebastián Aquarium, the Gipuzkoa Science and Technology Park, the financial services company Barclays, and the San Sebastián International Film Festival. In relationship with the seventh art, the flower shop was also in charge of all the floral and plant decoration for the Woody Allen film "Rifkin's Festival," which was shot in the Basque Country.

Algunas de las actuaciones para corporaciones son temporales -decoración de un congreso o una reunión directiva-, mientras que incrementa el número de firmas que opta por tener vegetación de forma permanente en distintos puntos de la empresa. En estos casos,Villaflores utiliza plantas adaptadas a la luz de cada oficina resistentes a varios días de sequía. Hay firmas que disponen de poco espacio donde incorporar vegetación; ante este escenario lo ideal son los jardines verticales; y si además se busca que no requieran mantenimiento, es recomendable que las plantas estén liofilizadas -proceso que sustituye la savia por una solución de glicerina-.Villaflores ha instalado recientemente dos murales liofilizados: uno en la central del Grupo Uvesco y otro en Salto Systems, para quienes adicionalmente ha creado un llamativo árbol natural de 4 m de altura con flores artificiales. Desde BASQUE LUXURY también hemos apostado por Villaflores para el diseño del bosque de bambúes que da vida al jardín de nuestro estudio. Su actuación demuestra lo que esta floristería proclama con determinación: que la vegetación mejora la concentración, promueve la calma en el ambiente, fomenta el desarrollo creativo y ayuda a sentirse más conectado con la naturaleza.

Para los interesados en aprender acerca del arte floral, Villaflores dispone de un espacio habilitado para impartir clases de Ikebana, el arte japonés que engloba la disposición de flores de forma decorativa a fin de transmitir una idea mística de la perfección. ***BL***

Some of the work undertaken for corporations is temporary in nature (decoration at a conference or a board meeting), although the number of firms opting for permanent plant and flower arrangements in different parts of the company is on the rise. In these cases,Villaflores uses plants adapted to the lighting conditions of each office which are resistant to going several days without water. There are firms that do not have a lot of space to incorporate plant life. In this scenario, the ideal thing would be a vertical garden; and if plants that do not require maintenance are sought, it is recommended that they be freeze dried (a process which replaces the sap with a glycerin solution). Villaflores has recently installed two freeze-dried murals: one at the Uvesco Group headquarters and another at Salto Systems – a company for which the flower shop has additionally created a striking four-meter-high natural tree with artificial flowers. We at BASQUE LUXURY have also chosen Villaflores for the design of the bamboo forest that breathes life into our studio's garden. This feature of our garden demonstrates what Villaflores proclaims with such determination: that plant life improves concentration, promotes calm in the environment, encourages creative development, and helps people to feel more connected with nature.

For those interested in learning about floral art, Villaflores has a space set up to teach Ikebana classes, the Japanese art that of arranging flowers in a decorative manner in order to convey a mystical idea of perfection. ***BL***



Villaflores

Avenida Sancho el Sabio 19,
San Sebastián.

Tel.: **+34 943 462 621**

decovillaflores.com

ARTE & CULTURA
ART & CULTURE

Eduardo Chillida
ARTISTA

Eduardo Chillida nació en San Sebastián hace ahora 100 años, en 1924. Antes de dirigir su atención al dibujo y estudiar en el Círculo de Bellas Artes de Madrid, se matriculó en Arquitectura en la Universidad de Madrid, carrera que abandonó.

En 1948 se trasladó a París al recibir una beca del célebre Colegio de España, en la Cité Internationale Universitaire. Fue allí donde, tras quedar impresionado por las antiguas esculturas griegas del Louvre, realizó sus primeros trabajos en yeso. Esculturas de esta primera etapa, tales como 'Torso' (1948), muestran las reflexiones de Chillida sobre la forma humana y el mundo natural. Pero poco después el artista desterraría dichas formas de su práctica y se prohibiría a sí mismo contemplar arte de la Antigüedad griega y romana durante más de una década, para orientarse a un trabajo no figurativo, relacionado con la geometría y la materia.

El interés inicial de Chillida por la arquitectura tendría un efecto prolongado en su desarrollo como artista, su comprensión de las relaciones espaciales y, en particular, su deseo de hacer visible el espacio teniendo en cuenta las formas que lo rodean. El año 1950 es también la fecha de su primera exposición, 'Les mains Éblouis', en la Galería Maeght y marca el comienzo de la longeva relación con su amigo y galerista Aimé Maeght.

A su regreso a España en 1951 comenzó a experimentar con materiales de gran resonancia en el patrimonio industrial de la región vasca, como el hierro, la madera y el acero. Chillida se estableció en Hernani con su esposa, Pilar Belzunce, y justo enfrente de su casa había una herrería. Fascinado, el artista empieza a acudir allí cada noche para aprender el oficio de la mano del herrero Manuel Illarramendi y es así como comienza su relación con este material, que fue tan relevante en su carrera.

Eduardo Chillida
ARTIST

Eduardo Chillida was born in San Sebastián 100 years ago, in 1924. Before turning his attention to drawing and studying at the Círculo de Bellas Artes in Madrid, he enrolled in Architecture at the University of Madrid, studies which he subsequently abandoned.

In 1948, he moved to Paris after receiving a scholarship from the famous *Colegio de España* (College of Spain), located at the *Cité Internationale Universitaire.* It was there where, after being impressed by the ancient Greek sculptures in the Louvre, he made his first pieces in plaster. Sculptures from this early stage, such as "Torso" (1948), showcase Chillida's reflections on the human form and the natural world. But, shortly thereafter, the artist would banish these forms from his practice and prohibit himself from contemplating art from Greek and Roman Antiquity for more than a decade, doing so in an effort to focus on non-figurative work, related to geometry and matter.

Chillida's initial interest in architecture would have a long-lasting effect on his development as an artist, his understanding of spatial relationships, and –in particular– his desire to make space visible by taking into account the forms that surround it. The year 1950 was the date of his first exhibition, entitled "Les mains Éblouis," at the Maeght Gallery and it marked the beginning of his long-lasting relationship with his friend and gallery owner Aimé Maeght.

Upon his return to Spain in 1951, he began to experiment with materials that had strong resonance in the industrial heritage of the Basque region – materials like iron, wood, and steel. Chillida settled in Hernani with his wife, Pilar Belzunce, and right in front of their house there was a forge. Fascinated, the artist began to go there every night to learn the trade from blacksmith Manuel Illarramendi and that is how his relationship with metal began – a material that was extremely relevant in his career.

Asimismo, en esta época comenzó a explorar las técnicas del grabado, cuyo primer fruto es 'Glissement de limites' (1952), y continuó haciendo *collages;* esta esfera fundamental de su práctica artística continuaría a lo largo de toda su carrera, permitiéndole, mediante recortes en papel, explorar la forma y la línea. Esta técnica fue ampliada a mediados de los 80 por una nueva exploración, las 'Gravitaciones', en las que Chillida no usa pegamento, sino que crea una suerte de relieves en papel donde, al contrario que en el *collage,* el espacio es el protagonista.

Chillida es sumamente célebre por su forma de plantear la obra pública monumental. Su primer gran encargo llegó al comienzo de su trayectoria cuando, en 1954, realizó las cuatro puertas del Santuario de Nuestra Señora de Aránzazu de Oñate. Otro encargo público importante fue un monumento a Sir Alexander Fleming, que realizó para la ciudad de San Sebastián, pero no llegó a instalarse.

El año 1958 fue clave para Chillida a nivel expositivo, ya que representó a España en la Bienal de Venecia y recibió el Gran Premio Internacional de Escultura, el primero de los numerosos galardones y reconocimientos públicos de su trayectoria. También fue el año en que expuso por primera vez en el Solomon R. Guggenheim Museum de Nueva York como parte de 'Sculpture and Drawings from Seven Sculptors' (Escultura y dibujos de siete escultores). En ese momento, Chillida comienza una serie de esculturas tituladas 'Rumor de límites', labradas en hierro y acero. En ellas los elementos geométricos se transforman en estructuras que desafían la gravedad, lo cual les otorga a la vez un carácter escultural y arquitectónico. En realidad, estos tótems tienen su origen en el dibujo y, junto a la serie 'Ikaraundi' de 1957, surgieron a partir de los bosquejos gestuales, minimalistas y abstractos que Chillida creó a mediados de los 50.

En 1963, durante un viaje a París, el escultor realizó una visita reveladora al Museo del Louvre, donde la contemplación de la mano de la Victoria de Samotracia le hizo volver a interesarse por el arte clásico y las formas humanas. A raíz de ese redescubrimiento decidió viajar a Grecia y emprendió un periodo de exploración con numerosos viajes a Umbría, Roma, la Toscana y la Provenza. Como resultado de ello, despertó en Chillida un interés por la interacción entre luz y arquitectura, que ya nunca le abandonaría. Esto le condujo a empezar a trabajar con alabastro, un material que atraía al artista por sus cualidades traslúcidas y lumínicas. La primera obra que creó con este material fue 'Homenaje a Kandinsky' (1965).

A lo largo de su carrera, creó obras como tributo a varias figuras que él respetaba y admiraba. Sus homenajes se clasifican en tres grupos: dedicó piezas a artistas como Constantin Brâncusi, Alexander Calder y Joan Miró; a músicos como Johann Sebastian Bach y Antonio Vivaldi; y a filósofos y poetas como Martin Heidegger, Emil Cioran y Pablo Neruda.

Likewise, at this time he began to explore etching techniques, producing his first etched piece entitled "Glissement de limites" (1952). He additionally continued to make collages, and this fundamental sphere of his artistic practice would continue throughout his career, allowing him to explore shapes and lines through paper cutouts. His technique was expanded in the mid-1980s by a new form of exploration: Chillida's so-called "Gravitations," in which the artist did not use glue but instead created a kind of relief on paper where space was the protagonist – unlike the collage.

Chillida is extremely famous for his way of going about monumental public works. His first major commission came at the beginning of his career when, in 1954, he created the four entrance gates of the Sanctuary of Our Lady of Aránzazu in Oñate. Another important public commission was a monument to Sir Alexander Fleming which he did for the city of San Sebastián – but it was never installed.

The year 1958 was key for Chillida in terms of exhibitions, as he represented Spain at the Venice Biennale and received the Grand International Prize for Sculpture, the first of the numerous awards and public recognitions he would receive throughout his career. It was also the year he exhibited for the first time at the Solomon R. Guggenheim Museum in New York as part of "Sculpture and Drawings from Seven Sculptors." At that time, Chillida began a sculpture series entitled "Rumor de límites" ("Rumor of Limits"), whose pieces were carved in iron and steel. In these sculptures, the geometric elements transform into structures that defy gravity – something which gives them both a sculptural and architectural nature. In reality, these totems have their origin in drawing and, together with the "Ikaraundi" series of 1957, this body of work emerged from gestural, minimal, abstract drawings that Chillida produced in the mid-1950s.

In 1963, during a trip to Paris, the sculptor made a revealing visit to the Louvre Museum, where contemplation of the hand of the Winged Victory of Samothrace brought him to regain interest in classical art and human forms. As a result of this rediscovery, he decided to travel to Greece and undertook a period of exploration with numerous trips to Umbria, Rome, Tuscany, and Provence. Consequently, an interest in the interaction between light and architecture was sparked inside Chillida – an interest which would never abandon him. This led him to start working with alabaster, a material that attracted the artist because of its translucent and luminous qualities. The first piece he created with this material was "Homenaje a Kandinsky" ("Homage to Kandinsky" - 1965).

Throughout his career, he created pieces as tributes to various figures that he respected and admired. His tributes are classified into three groups: he dedicated pieces to artists such as Constantin Brâncusi, Alexander Calder, and Joan Miró; to musicians such as Johann Sebastian Bach and Antonio Vivaldi; and to philosophers and poets such as Martin Heidegger, Emil Cioran, and Pablo Neruda.

El compromiso del artista con los filósofos y escritores comenzó en 1956 cuando Gaston Bachelard escribió un ensayo, 'Le Cosmos du Fer', sobre las primeras obras de hierro forjado de Chillida que se presentaron en la Galería Maegth en París. Más tarde, en 1968, el escultor conoció al filósofo alemán Martin Heidegger y, un año después, colaboró con él en una versión ilustrada de su texto 'Die Kunst Und Der Raum'. Ambos concebían el espacio como un medio material de contacto relacional y entendían la escultura como una manera de expresar el lugar de cada ser humano en el mundo.

Precisamente la consideración de "lugar" fue fundamental en la obra pública monumental de Chillida. Un emblemático encargo para el artista fue su 'Peine del viento XV', instalado en 1977 en San Sebastián -el arquitecto Luis Peña Ganchegui participó en el diseño de la plaza del 'Peine del viento XV' junto con Chillida-. La obra se eleva sobre las olas en el extremo occidental de la bahía de La Concha y consiste en tres grandes piezas de acero, de once toneladas cada una, incrustadas en las rocas. Chillida concibió este trabajo en relación al horizonte y al mar, dos elementos que retomó frecuentemente a lo largo de su trayectoria.

Entre sus múltiples encargos públicos cabe destacar otros proyectos innovadores, como su colaboración con Luis Peña Ganchegui para crear la Plaza de los Fueros de Vitoria-Gasteiz, así como su monumento 'Gure aitaren etxea' (1988) instalado en Gernika. En 1987 la ciudad de Barcelona encargó 'Elogio del agua' para el parque de la Creueta del Coll. Allí, Chillida suspendió una escultura sobre un estanque de agua, desafiando la gravedad. Incluso cuando trabajaba con proporciones monumentales las esculturas conservaban una elegancia que ocultaba su peso, tal y como sucede en su encargo público para la Cancillería Federal en Berlín.

La obra de Eduardo Chillida ha sido objeto de numerosas exposiciones y retrospectivas internacionales, como las del Museo de Bellas Artes de Houston (1966); el Carnegie Institute de Pittsburgh (1979); la National Gallery of Art de Washington (1979); el Museo Guggenheim de Nueva York (1980); el Palacio de Miramar en San Sebastián (1992); el Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofía de Madrid (1999) y el Martin-Gropius-Bau de Berlín (1991).

Chillida fue galardonado en numerosas ocasiones tanto a nivel nacional como internacional. Recibió el Gran Premio Internacional de Escultura de la Bienal de Venecia (1958), el Premio Kandinsky (1960), el Premio Carnegie de escultura (1964), el Premio Rembrandt de la Fundación Goethe (1984), el Premio Andrew Mellon (1978, junto a Willem de Kooning), el Gran Premio de las Artes de Francia (1984), la Orden pour le Mérite für Wissenschaften und Künste (1987), el Praemium Imperiale de la Asociación Japonesa de Arte (1991), y el Premio Jack Goldhill de la Real Academia de las Artes de Londres (1996), entre otros.

The artist's engagement with philosophers and writers began in 1956 when Gaston Bachelard wrote an essay entitled "Le Cosmos du Fer" about Chillida's early wrought iron pieces that were presented at the Maegth Gallery in Paris. Later, in 1968, the sculptor met German philosopher Martin Heidegger and, a year later, collaborated with him on an illustrated version of his text "Die Kunst Und Der Raum." Both conceived space as a material medium for relational contact and understood sculpture as a way of expressing the place of each human being in the world.

In fact, the concept of "place" was fundamental in Chillida's monumental public work. An emblematic commission for the artist was his "Peine del viento XV" ("Comb of the Wind XV"), installed in 1977 in San Sebastián (architect Luis Peña Ganchegui participated in the design of the "Peine del viento XV" square, alongside Chillida). The piece rises above the waves at the western end of La Concha Bay and consists of three large pieces of steel (weighing 11 tons each) embedded in the rocks. Chillida conceived this piece of art in relation to the horizon and the sea – two elements that were recurring themes throughout his career.

Among his many public commissions, other innovative projects include his collaboration with Luis Peña Ganchegui to create the Los Fueros Square in Vitoria-Gasteiz, as well as the monument "Gure aitaren etxea" (1988) installed in Gernika. In 1987 the city of Barcelona commissioned "Elogio del agua" ("Praise of Water") for the Creueta del Coll Park. There, Chillida suspended a sculpture over a pool of water, defying gravity. Even when he worked with monumental proportions, his sculptures retained an elegance that hid their weight, as is the case of his public commission for the Federal Chancellery in Berlin.

Eduardo Chillida's work has been the subject of numerous international exhibitions and retrospective shows, such as those at the Museum of Fine Arts in Houston (1966), the Carnegie Institute of Pittsburgh (1979), the National Gallery of Art in Washington (1979), the Guggenheim Museum in New York (1980), the Miramar Palace in San Sebastián (1992), the Reina Sofía Museum in Madrid (1999), and the Martin-Gropius-Bau in Berlin (1991).

Chillida received numerous awards both nationally and internationally. He was the recipient of the Grand International Prize for Sculpture at the Venice Biennale (1958), the Kandinsky Prize (1960), the Carnegie Prize for Sculpture (1964), the Goethe Foundation's Rembrandt Prize (1984), the Andrew Mellon Award (1978, alongside Willem de Kooning), the Grand Prix des Arts et Letres of France (1984), the Orden pour le Mérite für Wissenschaften und Künste (1987), the Japanese Art Association's Praemium Imperiale (1991), and the Jack Goldhill Award of the Royal Academy of Arts in London (1996), among others.

Este año, con motivo del centenario de su nacimiento, se realizarán numerosas acciones conmemorativas tanto a nivel local como internacional. A principios de año podrá visitarse en Chillida Leku una exposición que rinde homenaje a la Fondation Marguerite et Aimé Maeght -fundada en 1964 por Aimé Maeght y un grupo de artistas en colaboración-, celebrando su espíritu creativo y su libertad utópica.

En coincidencia también con la celebración del centenario de Telefónica en 2024, en mayo se inaugurará en Chillida Leku una exposición con obras de Chillida pertenecientes a la Colección Telefónica -que alberga una impresionante selección de esculturas monumentales de los años 80 y 90, una icónica época de esculturas a gran escala-.

En verano se inaugurarán en San Sebastián dos exhibiciones dedicadas al artista: 'Chillida y la cultura escultórica de su tiempo (1950-1979)' en San Telmo Museoa; y en Tabakalera se explorará el legado del escultor combinando nuevas producciones con obras de reflexión que pretenden invitar a imaginar la obra de Chillida desde el arte contemporáneo.

A nivel internacional, 'Eduardo Chillida y Anthony Caro. Dos artistas en diálogo.' podrá visitarse hasta el 24 de octubre en el Museo Würth de Künzelsau, en Alemania; y desde el 1 de marzo hasta el 20 de junio la Universidad Católica de Chile dedicará una muestra al artista en Santiago de Chile.

En 2024 también se publicarán unas memorias escritas por Susana Chillida, la hija del artista, sobre sus padres, en las que se recopilan recuerdos personales y familiares que permiten conocer mejor al artista, su entorno y su núcleo cercano, que hizo posible el desarrollo de su carrera. Y se estrenará un documental sobre Chillida Leku producido por A Contracorriente Films y Bixagu Entertainment.

Estas muestras, estrenos y publicaciones son solo un pequeño fragmento del gran *collage* que será el centenario de Eduardo Chillida, una de las figuras más relevantes de la historia del arte. ***BL***

This year, to mark the occasion of the centenary of his birth, numerous commemorative initiatives will be carried out both locally and internationally. At the beginning of the year, an exhibition that pays tribute to the Fondation Marguerite et Aimé Maeght (founded in 1964 by Aimé Maeght and a group of artists in collaboration) can be visited at Chillida Leku, celebrating creative spirit and utopian freedom.

Also coinciding with Telefónica's centenary in 2024, in May an exhibition will open at Chillida Leku featuring pieces by Chillida belonging to the Telefónica Collection (which has an impressive selection of monumental sculptures from the 1980s and 1990s – an iconic period for large-scale sculptures).

In summer, two exhibitions dedicated to the artist will open in San Sebastián: "Chillida y la cultura escultórica de su tiempo (1950-1979)" ("Chillida and the Sculptural Culture of his Time") at San Telmo Museoa; and the sculptor's legacy will be explored at Tabakalera, combining new productions with works of reflection that aim to invite us to imagine Chillida's art from a contemporary point of view.

On the international level, "Eduardo Chillida y Anthony Caro. Dos artistas en diálogo" ("Eduardo Chillida and Anthony Caro: Two Artists in Dialog") can be visited until October 24 at the Würth Museum in Künzelsau, Germany; and from March 1 to June 20, the Catholic University of Chile will dedicate an exhibition to the artist in Santiago de Chile.

In 2024, a memoir written by Susana Chillida (the artist's daughter) about her parents will also be published, in which personal and family memories are compiled that allow us to better understand the artist, his environment, and his most intimate sphere which made it possible for him to advance his career. And a documentary about Chillida Leku produced by A Contracorriente Films and Bixagu Entertainment will likewise be released.

These exhibitions, premieres, and publications are only a small fragment of the great collage that will be the centenary of Eduardo Chillida, one of the most relevant figures in the history of art. ***BL***

Fotografías / Photographs: Iñigo Santiago (p. 114); Mikel Chillida (p. 117, 118).

Museo Würth La Rioja

El Museo Würth La Rioja se abrió al público el 7 de septiembre de 2007 en la sede de logística principal de la empresa Würth España S.A. en Agoncillo, La Rioja. Desde entonces, el museo ha implantado en España la misión social de la filosofía de arte y cultura del Grupo Würth a nivel internacional, centrada en promover la accesibilidad a la cultura con una especial atención en las artes plásticas. El museo cuenta con una superficie expositiva de 3.100 m² y un jardín escultórico de 11.280 m² donde se muestran obras de la Colección Würth, una de las colecciones privadas de arte contemporáneo más importantes de Europa. La Colección Würth cuenta en sus fondos con más de 20.000 obras de algunos de los creadores fundamentales de la historia del arte de los siglos XX y XXI, como Pablo Picasso, Louise Bourgeois, Anish Kapoor, Henry Moore, Edvard Munch, Eduardo Chillida, Andy Warhol, Anselm Kiefer, Christo y Jeanne-Claude o Joan Miró. Además, cuenta con la sección Antiguos Maestros, que reúne obras fundamentales de pintura medieval centroeuropea de artistas como Hans Holbein el Joven o Lucas Cranach el Viejo.

La filosofía de la colección busca aunar los espacios dedicados a la cultura y al trabajo, por eso la red de Museos Würth localiza sus museos en los espacios industriales. En la actualidad, la colección cuenta con 15 espacios para el arte y la cultura en Europa con una activa programación cultural y expositiva. Además, los fondos de la colección se prestan regularmente a museos y exposiciones de todo el mundo, en ocasiones de manera permanente como el Walk of Modern Art (Paseo del Arte Moderno) de Salzburgo (Austria).

Museo Würth La Rioja

Museo Würth La Rioja opened to the public on September 7, 2007 at the main logistics facility of the company Würth España S.A., located in Agoncillo, La Rioja. Since then, the museum has implemented the Würth Group's international philosophy of art and culture as a social component, focused on promoting access to culture with special attention to the plastic arts. The museum has a total exhibition area of 3,100 m² and a sculpture garden measuring 11,280 m² where works from the Würth Collection are displayed. This is one of the most important private collections of contemporary art in Europe. The Würth Collection's holdings currently comprise more than 20,000 pieces by some of the most fundamental creators of the history of art during the twentieth and twenty-first centuries, such as Pablo Picasso, Louise Bourgeois, Anish Kapoor, Henry Moore, Edvard Munch, Eduardo Chillida, Andy Warhol, Anselm Kiefer, Christo and Jeanne-Claude, and Joan Miró. In addition, the collection includes an "Old Masters" section, which brings together fundamental pieces of Central European medieval painting by artists such as Hans Holbein the Younger and Lucas Cranach the Elder.

The philosophy of the collection is to combine spaces dedicated to culture and work, which is why the Würth Museum Network places its museums in industrial areas. Currently, the collection has 15 spaces for art and culture in Europe that are active in terms of cultural and exhibition programming. In addition, the collection's holdings are regularly lent to museums and shows around the world, sometimes on a permanent basis – such as the Walk of Modern Art in Salzburg, Austria.

El Museo Würth La Rioja inauguró el pasado 2023 la exposición 'Animalidad: representaciones animales en la Colección Würth', que estará abierta al público hasta el 18 de febrero de 2024. La muestra explora cómo el arte ha representado las diversas significaciones de lo animal a través de 150 obras -desde 1875 hasta 2020- de 85 artistas de la colección, entre ellos algunos de los creadores más significativos de las últimas décadas como Pablo Picasso, Andy Warhol, André Masson, Barry Flanagan, Xenia Hausner, Fernando Botero, Dieter Roth o Georg Baselitz. Precisamente será este último artista, Georg Baselitz, quien tomará el relevo en el espacio expositivo a mediados de marzo de 2024. Baselitz es uno de los artistas imprescindibles de la renovación de la pintura europea de los años 70; fue protagonista de la recuperación del gesto y la subjetividad que caracterizó el neoexpresionismo de los "Nuevos Salvajes" alemanes. Hasta principios del 2025, el Museo Würth La Rioja mostrará una selección de aproximadamente 50 obras -todas pertenecientes a la Colección Würth- de diferentes dimensiones, momentos y disciplinas que ilustran la trayectoria artística de Baselitz.

El Museo Würth La Rioja es además la sede de la Colección Würth España, que cuenta con obra de artistas fundamentales de la segunda mitad del siglo XX -Miquel Barceló, Manolo Valdés, Richard Deacon, Miquel Navarro o Jaume Plensa-, y de creadores de primera línea como Tony Bevan, José Manuel Ballester, Tony Oursler, David Rodríguez Caballero, Xavier Mascaró o Blanca Muñoz. La gran cabeza monumental de Manolo Valdés, 'Lillie', una pieza identitaria del museo, preside el atrio principal del edificio desde su inauguración y se muestra de manera permanente junto a otras obras de la colección, entre ellas algunas *site-specific* de Miquel Navarro, Richard Deacon y Darío Urzay. ***BL***

Last year, Museo Würth La Rioja inaugurated the exhibition "Animality: Animal Images in the Würth Collection," which will be open to the public until February 18, 2024. The exhibition explores how art depicts the different meanings behind animality through 150 pieces dating from 1875 to 2020 by 85 collection artists, including some of the most significant creators of recent decades such as Pablo Picasso, Andy Warhol, André Masson, Barry Flanagan, Xenia Hausner, Fernando Botero, Dieter Roth, and Georg Baselitz. It will be precisely the latter artist, Georg Baselitz, who will take over in the exhibition space in mid-March 2024. Baselitz was one of the essential artists of the revival of European painting in the 1970s; he was a player in the recovery of the gesture and subjectivity which characterized the Neo-Expressionism of the German "New Savages." Until the beginning of 2025, Museo Würth La Rioja will have on display a selection of approximately 50 pieces –all belonging to the Würth Collection– featuring different dimensions, moments, and disciplines to illustrate Baselitz's artistic career.

Museo Würth La Rioja is also the home to the Würth Spain Collection, which features pieces by the most significant artists of the second half of the twentieth century (Miquel Barceló, Manolo Valdés, Richard Deacon, Miquel Navarro, and Jaume Plensa) and by noteworthy creators such as Tony Bevan, José Manuel Ballester, Tony Oursler, David Rodríguez Caballero, Xavier Mascaró, and Blanca Muñoz. The spectacular large head by Manolo Valdés ("Lillie"), an identifying piece of the museum, has presided over the main atrium of the building since its inauguration and is permanently displayed along with other pieces from the collection, including some site-specific works by Miquel Navarro, Richard Deacon, and Darío Urzay. ***BL***

Fotografía / Photograph: © Museo Würth La Rioja, Sergio Espinosa.

Museo Würth La Rioja

Avda. Cameros pcls. 86-89, Agoncillo.

museowurth.es

Ignacio Goitia
ART STORE

Con sus más de treinta años de trayectoria artística, Ignacio Goitia se ha convertido en un pintor de proyección internacional. En los últimos años ha realizado con éxito numerosas exposiciones en diferentes ciudades como Bilbao, Madrid, Roma, Bruselas, París, Lisboa, Monterrey, Miami o Nueva York.

Su obra es un lugar de sublimación artística; una declaración de principios donde la libertad rige los pasos coreográficos de los personajes retratados. El arte -y en su caso la pintura- le permite construir y dar rienda suelta a su personal enfoque del mundo. La mayoría de los escenarios arquitectónicos que aparecen en sus cuadros fueron levantados hace siglos, pero siguen formando parte de nuestro presente. Por lo general se trata de grandes edificaciones relacionadas con el poder establecido que fueron diseñadas con el fin de impresionar a sus visitantes mostrando la importancia o superioridad de sus comitentes. Muchas veces la belleza y majestuosidad de estas arquitecturas ocultan otras intenciones que van más allá de lo puramente estético. Esta doble lectura es la que le interesa resaltar cuando elige este tipo de construcciones como fondo de las escenas de sus cuadros.

En sus lienzos primero fueron las jirafas las que ironizaban con la escala grandiosa de los edificios, ya que en opinión del artista parecía que habían sido erigidos para animales de esas proporciones más que para las personas, por muy importantes o poderosas que estas fueran -valga el ejemplo del palacio de Versalles de Louis XIV-.

En la particular mezcla de individuos que habitan sus grandes escenarios reflexiona sobre una sociedad plural formada por una variedad de personajes y situaciones que hubieran sido censuradas en otras épocas y que incluso hoy lo siguen siendo en algunos lugares o por ciertos sectores de nuestra sociedad.

Ignacio Goitia
ART STORE

With more than thirty years' experience in the field of art, Ignacio Goitia has become a painter of international renown. In recent times, he has successfully held numerous exhibitions in different cities like Bilbao, Madrid, Rome, Brussels, Paris, Lisbon, Monterrey, Miami, and New York.

His work is a place of artistic sublimation; a declaration of principles where freedom governs the choreographed steps of the characters portrayed. Art –and in his case painting– allows him to build and give free rein to his personal take on the world. Most of the architectural settings that appear in his paintings were built centuries ago, but they continue to be part of our present. In general, these are large buildings related to established power that were designed in order to impress their visitors by showcasing the importance or superiority of those who had them built. Many times, the beauty and majesty of these architectural wonders hide other intentions that go beyond the purely aesthetic. This duality in terms of interpretation is what he is interested in highlighting when choosing this type of building as the backdrop for the scenes in his paintings.

In his work, giraffes were what initially and ironically contrasted with the grandiose scale of the buildings. This is because, in the artist's opinion, it seemed that the constructions had been erected for animals of those proportions rather than for people, no matter how important or powerful they were – one example of this: Louis XIV's Palace of Versailles.

The artist uses the unique mix of individuals that inhabit his large scenes to reflect on a plural society made up of a variety of players and situations that would have been censored in other times and that, even today, continue to be censored in some places or by certain sectors of our society.

Algo similar sucede en los cuadros en los que hombres ataviados de *morning suits*, toreros o representantes del orden, entre otros, aparecen junto a camellos norteafricanos o elefantes enjaezados de la India, creando un singular diálogo entre Oriente y Occidente en el que se expresa la riqueza que puede surgir de los intercambios culturales fruto de la migración. Con su constante sentido del humor evidencia también las desigualdades en el trato que reciben los inmigrantes, dependiendo de su poder adquisitivo. En definitiva, la obra de Ignacio Goitia nos propone un universo donde el respeto prevalece, y en el que se exaltan valores como la libertad personal, la apertura de mente y la dignidad humana.

Asimismo, destaca su faceta como director artístico y escenógrafo para exposiciones. Su último encargo de este tipo ha consistido en la puesta en escena de la muestra 'Palabras de viajeros' de la Biblioteca Nacional de España, con obras pertenecientes a la propia Biblioteca, a Casa de Alba y al Museo del Prado, entre otros.

Además de a sus lienzos -y salas de exposiciones-, Ignacio Goitia ha trasladado su visión artística a numerosos objetos cotidianos: pañuelos, fulares, bajoplatos, vajilla, papeles pintados… todos ellos disponibles en la boutique que acaba de inaugurar en Bilbao (Ignacio Goitia Art Store). Se trata de una antigua joyería de dos plantas convertida hoy en la representación terrenal de su ecléctico y rico mundo interior. En la antigua caja fuerte -que tiene el tamaño de una habitación pequeña- de la joyería, se exhibe una selección de los acrílicos del autor, siendo esta la sala de exposiciones más peculiar del País Vasco, y la que mayor imaginación atesora. ***BL***

Something similar happens in the paintings in which men dressed in morning suits, bullfighters, and representatives of order –among others– appear next to North African camels and harnessed elephants from India, creating a unique dialog between East and West in which the wealth that can arise from migratory cultural exchanges is expressed. With his constant sense of humor, he also highlights the inequalities in the treatment that immigrants receive – depending on their economic status. In short, the work of Ignacio Goitia proposes a universe where respect prevails and in which values such as personal freedom, open-mindedness, and human dignity are exalted.

Likewise, his role as art director and exhibition designer is worthy of mention. His latest commission of this type consisted of staging the exhibition "Palabras de viajeros" ("Travelers' Words") at the National Library of Spain, with works belonging to the Library itself, the House of Alba, and the Prado Museum, among others.

In addition to his paintings and exhibition halls, Ignacio Goitia has transferred his artistic vision to numerous everyday objects: shawls, scarves, underplates, tableware, printed wallpaper... all of which is available in the boutique that he has just opened in Bilbao (Ignacio Goitia Art Store). It is an old two-story jewelry store that today has become the earthly representation of this artist's eclectic and rich inner world. In the old safe of the jewelry store (which is the size of a small room), a selection of the author's acrylic pieces is on display, with this being the most peculiar exhibition room in the Basque Country – and the one housing the greatest imagination. ***BL***

Ignacio Goitia Art Store

Calle del Dr. Achúcarro 1, Bilbao.

Tel.: **+34 946 276 051**

ignaciogoitia.com

Jose Luis Zumeta
ARTISTA

En verano de 2023 se inauguró en BASQUE LUXURY STUDIO la exposición 'Zumeta: Figuración y Abstracción en el siglo XXI', de Jose Luis Zumeta (1939-2020). La muestra, que estará abierta al público hasta junio de 2025 está comisariada por Usoa Zumeta Sanz, gestora de Zumeta Arte Estudioa. La exhibición la conforman tres obras de gran formato creadas entre los años 2007 y 2012, y que han sido expuestas una única vez con anterioridad: dos trípticos que vieron la luz en la Ciudadela de Pamplona en 2012, y un cuadro que se exhibió en el Museo de Arte Contemporáneo del País Vasco (Artium) entre 2011 y 2012. La muestra se completa con la proyección de un vídeo que enseña el proceso creativo del pintor enfrentándose a un lienzo en blanco.

La inauguración de 'Zumeta: Figuración y Abstracción en el siglo XXI' coincidió con el 50 aniversario de la creación del proyecto más ambicioso abordado por el artista: el mural de cerámica vidriada que ocupa la totalidad de la parte trasera del frontón de la localidad de Usurbil. Sin previa experiencia en el lenguaje cerámico, la realización de las 3.000 piezas -primero en una fundición y después en un horno eléctrico- que componen el mural y su posterior montaje le llevaron todo un año de trabajo. Zumeta utilizó 18 toneladas de barro para cubrir los 145 m² de pared del frontón.

En 1999 realizó otra obra de gran relevancia: 'Gernika'. Se trata de un óleo sobre lienzo de 350 x 780 cm que homenajea al cuadro homónimo de Picasso, y que reafirma a través de su característico expresionismo el rechazo contundente a la violencia. Con sus colores vibrantes, la obra adquiere una dimensión artística brillante, evidenciando el poder emotivo del color y la capacidad de Zumeta de jugar con él.

Considerado uno de los artistas más reconocidos del País Vasco, Jose Luis Zumeta fue uno de los fundadores del grupo Gaur, que estuvo compuesto por Eduardo Chillida, Jorge Oteiza, Rafael Ruiz Balerdi, Remigio Mendiburu, José Antonio Sistiaga, Amable Arias, Néstor Basterretxea y el propio Zumeta. Conocido principalmente como pintor, a lo largo de más de 60 años de trayectoria, Zumeta mostró también interés por otras disciplinas como la escultura o la cartelería. Sus obras están presentes en importantes museos tanto del País Vasco (Museo de Bellas Artes de Bilbao, Museo San Telmo de San Sebastián, Artium de Vitoria-Gasteiz) como del extranjero (Museo de la Solidaridad Salvador Allende de Santiago de Chile).

Actualmente, el taller en el que trabajaba Zumeta en Usurbil puede visitarse con cita previa. Bautizado como Zumeta Arte Estudioa, este atractivo espacio de dos plantas situado en plena naturaleza consta de tres zonas diferenciadas: el atelier de pintura del artista, el estudio de serigrafía en el que realizaba su obra gráfica -actualmente utilizado por Usoa para la edición e impresión de obra gráfica- y una sala expositiva en la que se exhiben sus óleos y témperas. ***BL***

Jose Luis Zumeta
ARTIST

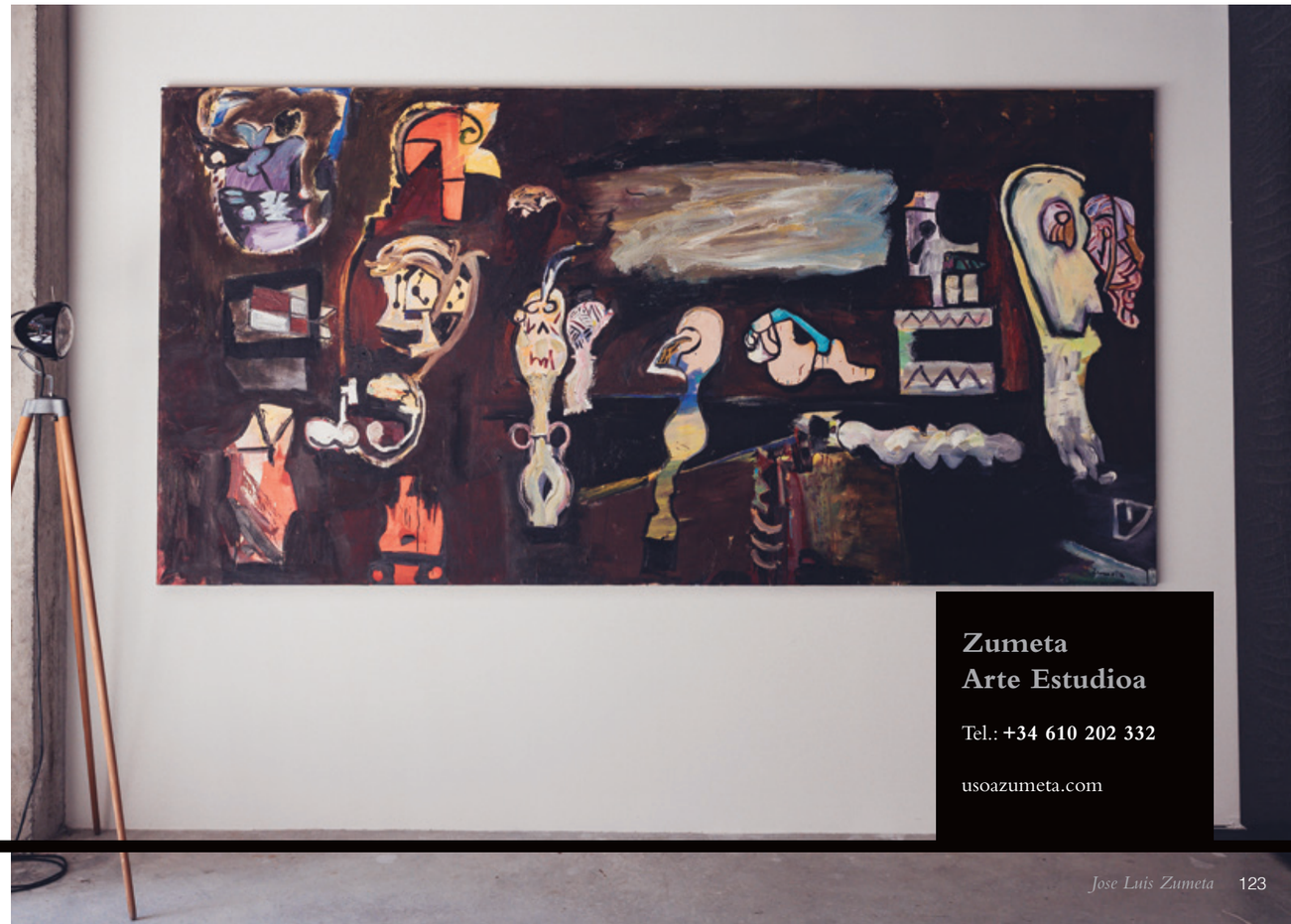
In the summer of 2023, the exhibition "Zumeta: Figuración y Abstracción en el siglo XXI" ("Zumeta: Figuration and Abstraction in the Twenty-First Century") by Jose Luis Zumeta (1939-2020) was inaugurated at BASQUE LUXURY STUDIO. The exhibition, which will be open to the public until June 2025, is curated by Usoa Zumeta Sanz, manager of Zumeta Arte Estudioa. The exhibition is made up of three large-scale pieces created between 2007 and 2012 which have been exhibited only once before: two triptychs that saw the light of day in the Citadel of Pamplona in 2012, and a painting that was exhibited in the Museum of Contemporary Art of the Basque Country (Artium) between 2011 and 2012. The show is rounded off with the projection of a video that explains the creative process of the painter when tackling a blank canvas.

The inauguration of "Zumeta: Figuración y Abstracción en el siglo XXI" coincided with the fiftieth anniversary of the creation of the most ambitious project undertaken by the artist – the glazed ceramic mural that occupies the entire back part of the fronton court in the municipality of Usurbil. With no prior experience in ceramics, creating the 3,000 pieces that make up the mural (first in a foundry and then in an electric kiln) and their subsequent assembly took the artist a whole year of work. Zumeta used 18 tons of clay to cover the 145 m² of the wall of the fronton court.

In 1999 he carried out another piece of great relevance: "Gernika." This piece is an oil painting on canvas measuring 350 x 780 cm that pays homage to Picasso's painting of the same name and which reasserts the original piece's forceful rejection of violence through its characteristic expressionism. With its vibrant colors, the piece takes on an outstanding artistic dimension, demonstrating the emotional power of color and Zumeta's ability to play with it.

Considered one of the most recognized artists of the Basque Country, Jose Luis Zumeta was one of the founders of the Gaur Group, composed of Eduardo Chillida, Jorge Oteiza, Rafael Ruiz Balerdi, Remigio Mendiburu, José Antonio Sistiaga, Amable Arias, Néstor Basterretxea, and Zumeta himself. Known primarily as a painter, Jose Luis Zumeta also showed interest for other artistic disciplines like sculpture and signage/posters over his more than 60-year career. His work is present at renowned museums both in the Basque Country (Bilbao Fine Arts Museum, San Telmo Museum of San Sebastián, Artium of Vitoria-Gasteiz) and abroad (Museum of Solidarity Salvador Allende in Santiago de Chile).

Currently, the workshop where Zumeta worked in Usurbil can be visited by appointment. Known as Zumeta Arte Estudioa, this attractive two-story space in the middle of nature features three different areas: the artist's painting atelier, the screen-printing studio where he did his graphic work (currently used by Usoa for the creation and printing of graphic work), and an exhibition room where his oil paintings and tempera paintings are on display. ***BL***



Zumeta
Arte Estudioa

Tel.: **+34 610 202 332**

usoazumeta.com

Iñigo Manterola
ARTISTA

Siempre es una buena noticia la apertura de un nuevo espacio cultural en una ciudad, sobre todo si está dedicado a un artista como Iñigo Manterola. El maestro del trazo tridimensional ha inaugurado una galería en el centro de San Sebastián, en la calle San Bartolomé, donde expone una exclusiva selección de pinturas y esculturas.

La trayectoria de Manterola ha vivido una progresión y evolución muy notable la última década. Al igual que lo fue para Mirón de Eléuteras, la captación del movimiento ha sido su mayor obsesión. Comenzó trabajando la figuración con marinas, para después introducir trazos en los lienzos que representaban el movimiento de los pescadores; poco a poco, esas sinuosas líneas empezaron a salirse del lienzo, a modo de escultopintura primero, y escultura después. Finalmente, los trazos abandonaron por completo cualquier resquicio figurativo para presentarse como una entidad en sí misma: esculturas potentes que embeben no solo el anhelo cinético de Manterola, sino también la arraigada cultura marinera vasca.

En su última serie de obras, titulada 'Infancia robada', Manterola ha vuelto a recuperar algunos fondos marinos, y ha aplicado los trazos de forma diferente. Se trata de un viaje interior a un periodo personal de gran dificultad que vivió el artista, cuando perdió parte de su niñez por tener que hacer frente a una compleja situación familiar. Así, Manterola imprime en sus marinas trazos infantiles que representan barcos, casas, cangrejos, peces y nubes. El contraste entre el realismo del paisaje y la inocencia de los dibujos infantiles crea en el espectador sensaciones encontradas y, sin embargo, no desvirtúa el discurso seguido a lo largo de su trayectoria.

Otro proyecto de gran impacto firmado recientemente por el artista ha sido el diseño de la camiseta de la Real Sociedad de Fútbol. En ella, Manterola ha aplicado el mismo fundamento que en el resto de sus obras: la tridimensionalización de las líneas.

Tras una introducción al universo de Manterola en la nueva galería, quienes deseen conocer más a fondo su arte, pueden visitar su taller en Zarautz: un espectacular atelier de dos plantas que acoge su estudio de pintura, el taller donde da forma a las esculturas y un amplio espacio expositivo. ***BL***

Iñigo Manterola
ARTIST

The opening of a new cultural space in a city is always good news, especially if it is dedicated to an artist like Iñigo Manterola. The master of three-dimensional lines has opened a gallery in the center of San Sebastián, on Calle San Bartolomé, where he exhibits an exclusive selection of paintings and sculptures.

Manterola's career has undergone a very notable progression and evolution in the last decade. Just as was the case for Myron of Eleutherae, capturing movement has been his greatest obsession. He began working figurative art with seascapes and then introduced lines on canvases that represented the movement of fishermen. Little by little, those sinuous lines began to leave the canvas, taking on the form of a sculpture painting at first, only to subsequently give way to sculpture. In the end, the lines completely abandoned the figurative realm to become an entity in and of themselves: powerful sculptures that embody not only Manterola's kinetic desires but also the deep-rooted Basque seafaring culture.

In his latest series of work, entitled "Infancia robada" ("Stolen Childhood"), Manterola once again touches upon the sea theme, applying his strokes in a different way. The work makes reference to a personal period of great difficulty that Manterola experienced when he lost part of his childhood due to having to deal with a complex family situation. Thus, the artist places childish lines atop his sea-themed work: lines that represent boats, houses, crabs, fish, and clouds. The contrast between the realism of the landscape and the innocence of the child-like drawings creates mixed feelings within the viewer and, nevertheless, does not distort the discourse followed throughout.

Another project of great impact recently by the artist was the design of the Real Sociedad de Fútbol shirt. For said design, Manterola applied the same basic principle as in the rest of his works: the three-dimensional nature of the line.

After an introduction to Manterola's universe at his new gallery, those who wish to learn more about his art can visit his workshop in Zarautz: a spectacular two-story atelier that houses his painting studio, the workshop where he creates his sculptures, and a large exhibition space. ***BL***

Iñigo Manterola

Calle San Bartolomé 7,
San Sebastián.

Tel.: **+34 617 332 813**

inigomanterola.com

Asociación de Galerías de Donostia

Con el fin de poner en valor su labor profesional, ciudadana y comercial, las galerías de arte contemporáneo de San Sebastián -Arteko, Arteztu, Cibrián y Ekain Arte Lanak- fundaron en 2021 la Asociación de Galerías de Donostia. Sus respectivas colecciones y sus programaciones expositivas, que completan la dilatada oferta cultural de la ciudad, bien merecen una visita.

Arteko

Desde que abriera sus puertas en 1996, Arteko ha prestado especial atención al siempre cambiante mundo del arte, aceptando la diversidad de disciplinas y visiones. Participan en ferias nacionales e internacionales, apuestan por la difusión del arte en medios digitales y promocionan el trabajo de creadores como Nori Ushijima, Dora Salazar, Jaime de los Ríos, Mari Puri Herrero o Isabel Herguera.

Arteztu

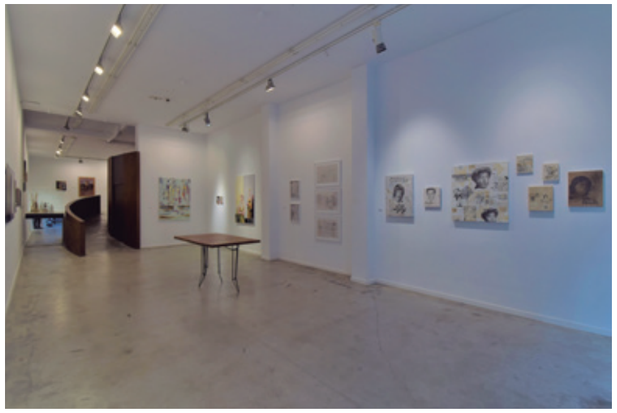
Además de una galería donde se exhiben obras de artistas de una avalada trayectoria, también se da valor a jóvenes artistas emergentes. Arteztu es un proyecto/espacio de reunión, creación y divulgación de arte que, desde la cercanía a la gente interesada, se propone exponer y dar visibilidad a los artistas locales y acercar distintas propuestas expositivas al barrio.

Cibrián

El programa expositivo de Cibrián está modelado por su contexto geográfico, por lo que toda la economía de la galería y su equilibrio dependen de su capacidad de repensar los modos de producción y exhibición, creando nuevas audiencias y expectativas. Para ello, invitan a artistas emergentes y consagrados a trabajar con recursos y conocimientos locales. Confían que la ecología resultante de ello abra nuevos recursos críticos tanto a las comunidades locales como a los artistas.

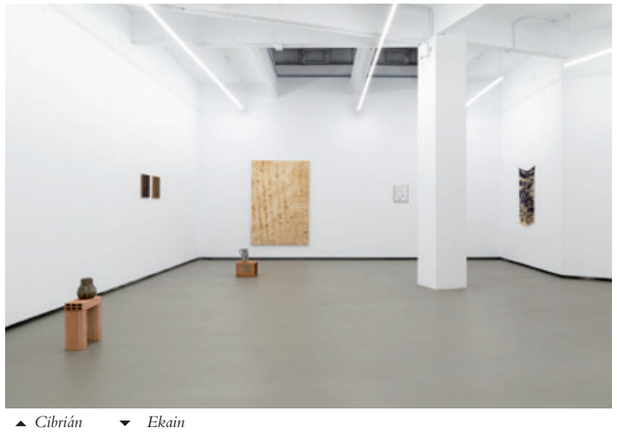
Ekain Arte Lanak

La galería Ekain Arte Lanak es un espacio dinámico para la creación y pensamiento contemporáneo del arte vasco. Situado en el corazón de la Parte Vieja de San Sebastián, cuenta con 120 m² repartidos en tres áreas: la sala de exposiciones, el fondo de galería y el espacio de artista invitado, donde van rotando las propuestas expositivas y acoge proyectos tanto de artistas consolidados como de talentos emergentes. ***BL***

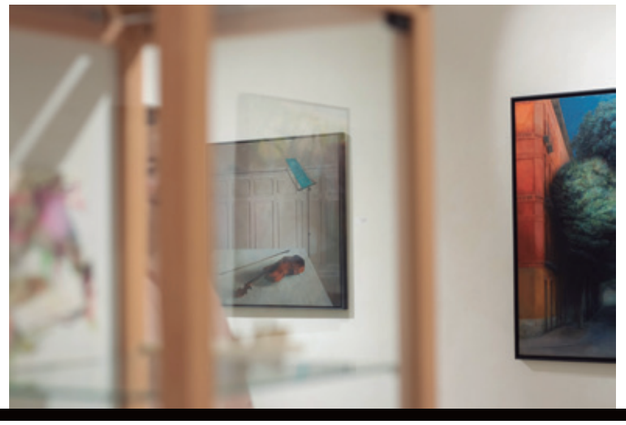


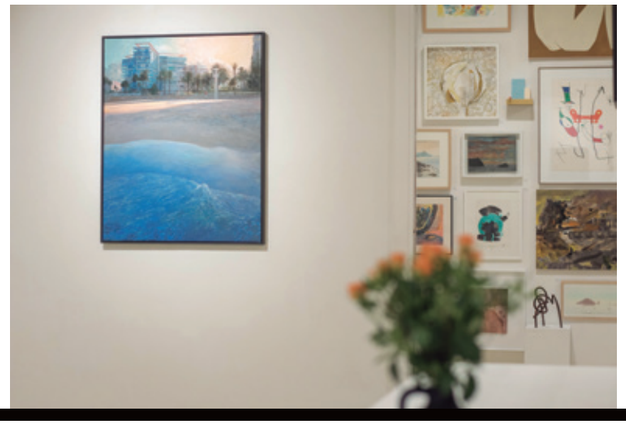
▲ *Arteko*

▲ *Arteztu*



▲ *Cibrián* ▼ *Ekain*





San Sebastián Art Gallery Association

In order to highlight their professional, citizen, and commercial labors, the contemporary art galleries of San Sebastián (Arteko, Arteztu, Cibrián, and Ekain Arte Lanak) founded the San Sebastián Art Gallery Association in 2021. Their respective collections and exhibition programs, which round off the city's wide array of cultural offerings, are well worth a visit.

Arteko

Since opening its doors in 1996, Arteko has paid special attention to the ever-changing world of art, embracing a diverse array of artistic disciplines and visions. Arteko participates in national and international fairs, supports the dissemination of art through digital media, and promotes the work of creators like Nori Ushijima, Dora Salazar, Jaime de los Ríos, Mari Puri Herrero, and Isabel Herguera.

Arteztu

In addition to being a gallery where works by artists with a proven track record are proudly displayed, a special emphasis is also placed on young, emerging artists. Arteztu is a project/space for meeting, creating, and disseminating art that, thanks to its closeness with its public, aims to put local artists on display and provide them with visibility while at the same time attracting different exhibition proposals to the neighborhood.

Cibrián

Cibrián's exhibition program is shaped by its geographical context; thus, the gallery's entire economy and balance depend on its ability to rethink modes of production and exhibition, generating new audiences and expectations. To do this, the gallery invites emerging and established artists to work with local resources and knowledge in hopes that the resulting ecology opens up new critical resources to both local communities and artists.

Ekain Arte Lanak

The Ekain Arte Lanak gallery is a dynamic space for creation and contemporary thinking revolving around Basque art. Located in the heart of the Old Quarter of San Sebastián, it has 120 m² of space divided into three areas: the exhibition hall, the gallery collection, and the guest artist space, where the exhibitions rotate, housing projects by both established artists and emerging talents. ***BL***

Asoc. de Galerías de Donostia

artekogallery.com
arteztu.com
cibrian.eu
ekainartelanak.com

GOURMET

Tierra y Vino
RESTAURANTE

Cantharellus y huevo trufado; sama braseada con bearnesa de algas; jabalí, colmenillas y apio nabo; pera y kéfir. Raíces, mar, tierra y desenlace. Así son las creaciones del chef Bruno Coelho, quien ha diseñado para el restaurante Tierra y Vino una carta que se alimenta de todo el repertorio de los alrededores, articulada en torno a una cuidadosa selección de platos y un menú degustación que cambia cada temporada, con especialidades ibéricas y vascas revisadas desde el respeto a las técnicas francesas.

Situado en el corazón de Rioja Alavesa, en el hotel Palacio de Samaniego, propiedad de la familia Rothschild, el restaurante Tierra y Vino cuenta con huerto propio -con hortalizas y plantas aromáticas-, que los comensales pueden visitar antes de adentrarse en el mundo culinario de Coelho. Una vez en palacio, llama la atención la exquisita decoración de sus salones, que combinan armónicamente la estructura original de piedra del edificio, del siglo XVIII, con muebles de autor y obras de arte traídas de todo el mundo: una colección de jarrones de distintos estilos y épocas -con gran presencia de cerámicas y cristales de Murano-, accesorios indígenas, escultopinturas de papel y aluminio, y mesas de madera reciclada -diseñadas en forma de almazuela- creadas *ad hoc* por el ebanista francés Mathisse Dalstein. La arquitectura interior del palacio, obra de LVG Arquitectura y Vila Studio, supera el doble reto de reducir al máximo el impacto ecológico -dando prioridad a las materias primas sin tratar y a las fibras naturales- y encontrar el equilibrio justo entre un minimalismo acogedor y una agradable comodidad.

Tierra y Vino
RESTAURANT

Cantharellus with truffled egg; braised turbot with seaweed béarnaise; wild boar, morels, and celeriac; pear and kefir. Roots, sea, land, and results. These are the creations of chef Bruno Coelho, who has designed for the Tierra y Vino Restaurant a menu that draws on the entire repertoire of the surrounding area, articulated around a careful selection of dishes and a tasting menu that changes each season, with a special take on Iberian and Basque specialties using a French technique.

Located in the heart of the Rioja Alavesa region, in the Palacio de Samaniego Hotel owned by the Rothschild family, the Tierra y Vino Restaurant has its own garden with vegetables and aromatic plants that diners can visit before entering Coelho's culinary universe. Once inside the palace, it is worth noting the exquisite interior decoration of the dining rooms, which harmoniously combine the building's original stone structure from the eighteenth century with designer furniture and works of art brought from all over the world: a collection of vases of different styles and periods (with a large presence of ceramic art and Murano glass), indigenous accessories, sculpture paintings made in paper and aluminum, and recycled wood tables (with a patchwork design) custom created by French cabinetmaker Mathisse Dalstein. The interior architecture of the palace, the work of LVG Arquitectura and Vila Studio, overcomes the dual challenge of minimizing ecological impact –placing priority on untreated raw materials and natural fibers– and of finding the right balance between cozy minimalism and pleasant comfort.

Desde el comedor, es visible uno de los grandes tesoros del restaurante: la bodega. Aquí descansan, además de los buques insignia de los viñedos más reconocidos del mundo, importantes referencias de bodegas pertenecientes a la familia Rothschild: Château Clarke, Château des Laurets, Château de Malengin, Champagne Barons de Rothschild y Château Malmaison, de Francia; Flechas de los Andes, de Argentina; Rimapere y Akarua, de Nueva Zelanda; Rupert & Rothschild Vignerons, de Sudáfrica; y, por supuesto, Macán, de Rioja Alavesa. Esta última, situada a escasos minutos del restaurante, nació en 2004 fruto de la unión de Tempos Vega Sicilia y la compañía vinícola Barón Edmond de Rothschild, ofreciendo una visión moderna y particular de las elaboraciones de Rioja siguiendo el modelo bordelés de primer y segundo vino.

Orquestando sala y bodega están Miren Ormazabal y su equipo, quienes guían a los comensales con un servicio muy personal, para que el viaje enológico y gastronómico sea una auténtica experiencia. Esa cercanía con la que acogen a los clientes, manteniendo los más altos estándares de servicio, es lo que caracteriza a este palacio y lo convierte en una especie de casa familiar. En sus nueve habitaciones y suites, que toman el nombre de variedades de uva -Tempranillo, Syrah, Malvasía, Verdejo, Viura, Bobal, Garnacha, Merlot, Chardonnay-, se respira un ambiente íntimo que invita al reposo, a la conversación, a una copa de vino, a disfrutar del arte, de la gastronomía y de la historia. Hay una cita de Coelho -no del chef, sino del escritor Paulo Coelho- que bien podría servir para verbalizar lo que transmiten Tierra y Vino y el Palacio de Samaniego: "Hay en el mundo un lenguaje que todos comprenden: es el lenguaje del entusiasmo, de las cosas hechas con amor y con voluntad, en busca de aquello que se desea o en lo que se cree". ***BL***

One of the restaurant's great treasures can be seen from the dining room: the wine cellar. Here rest –in addition to the flagships of the most recognized vineyards in the world– important labels from wineries owned by the Rothschild family: Château Clarke, Château des Laurets, Château de Malengin, Barons de Rothschild Champagne, and Château Malmaison, of France; Flechas de los Andes, of Argentina; Rimapere and Akarua, of New Zealand; Rupert & Rothschild Vignerons, of South Africa; and, of course, Macán, of the Rioja Alavesa region. The latter label, situated just a few minutes from the restaurant, came into existence in 2004 as a result of a partnership between Tempos Vega Sicilia and the Baron Edmond de Rothschild Wine Company, offering a modern and unique take on wines from the Rioja region by following the Bordeaux model of first-growth and second-growth wines.

Orchestrating the dining room and wine cellar are Miren Ormazabal and her team, who guide diners with very personal service so that their enological and culinary adventure becomes a true experience. That closeness with which they welcome their customers while maintaining the highest of standards in terms of their service is what characterizes this palace and makes it a kind of family home. Its nine rooms and suites, which are named after wine grape varieties (Tempranillo, Syrah, Malvasia, Verdejo, Viura, Bobal, Garnacha, Merlot, Chardonnay), exude an intimate atmosphere that invites one to rest, talk, and have a glass of wine while taking in all the art, gastronomy, and history. There is a quote by Coelho (not the chef, but the writer Paulo Coelho) that could well serve to verbalize what Tierra y Vino and the Palacio de Samaniego transmit: "There is a language in the world that everyone understands: the language of enthusiasm, of things accomplished with love and purpose, and as part of a search for something believed in and desired." ***BL***

Tierra y Vino

Calle Constitución 12,
Samaniego.

Tel.: **+34 945 660 000**

palaciodesamaniego.com

La Terraza del Domine

Imponente, brillante, con formas y aristas imposibles, y custodiada por un perro gigante hecho de flores; así se descubre el museo Guggenheim desde La Terraza, el *rooftop bar* con las mejores vistas de Bilbao. Situada en la última planta de Gran Hotel Domine, desde esta terraza panorámica se divisan edificios icónicos que trazan la silueta de la urbe, como la torre Iberdrola, la universidad de Deusto, el puente de La Salve y, cómo no, la pinacoteca firmada por Frank Gehry. Ubicada en pleno distrito de las artes, el diálogo con el Guggenheim es tan fluido que no es de extrañar que La Terraza se haya convertido en el lugar de encuentro favorito de bilbaínos y forasteros para disfrutar del desayuno, *brunch* y servicio de tarde.

Con un amplio buffet dulce y salado, que se completa con un plato caliente a la carta y una variada repostería, los desayunos han conquistado a los más golosos y a los más *healthy*. Los yogures, la repostería, los *smoothies*… están elaborados en el propio hotel. Merecen una mención especial los panes de masa madre y el exquisito queso Ossau-Iraty del País Vasco francés.

El *brunch* se celebra exclusivamente en fechas señaladas como San Valentín, Día de la Madre o la Semana Grande de Bilbao. Está amenizado con música en directo, y es todo un acontecimiento en la ciudad. El festín comienza con una copa de champagne o un cóctel de Mimosa, y prosigue con un viaje gastronómico con un amplio buffet y platos elaborados al momento con los mejores productos de proximidad.

Durante el servicio de tarde reina un ambiente *afterwork* relajado, sin perder el carácter sofisticado que merece el lugar -los viernes, además, cuentan con música en directo-. El tartar de salmón salvaje marinado en casa con pico de gallo y crudités, la tempura de espárragos verdes con mayonesa de wasabi, o la hamburguesa de Black Angus con queso Idiazabal, bacón, tomate y cebolla de Zalla confitada, son algunos de los platos más populares de su carta de *snacks*.

Por su ubicación y carácter artístico -fue diseñado por Javier Mariscal y Fernando Salas- Gran Hotel Domine ha sido desde sus inicios un actor fundamental del día a día de Bilbao; y con la renovada propuesta de La Terraza, ha reafirmado su compromiso por seguir en lo más alto de la vida social de la ciudad. ***BL***

The Terrace at the Domine

Imposing, brilliant, with impossible shapes and lines, guarded by a giant dog made of flowers – this is how you will look upon the Guggenheim Museum from the Terrace at the Domine, the rooftop bar with the best views of Bilbao. Located on the top floor of the Gran Hotel Domine, from this panoramic terrace you can see iconic buildings that help to make the city's silhouette special, such as the Iberdrola tower, the University of Deusto, the La Salve Bridge and –of course– the art gallery that is the brainchild of Frank Gehry. Located in the heart of the Bilbao Arts District, its dialog with the Guggenheim is so fluid that it is no wonder that the Terrace at the Domine has become the favorite meeting place for both Bilbao residents and visitors alike to enjoy breakfast, brunch, and afternoon service.

With an extensive sweet and savory buffet, topped off with a hot *à la carte* dish and a variety of pastries, the breakfasts have delighted those with a sweet tooth and the healthiest alike. The yogurts, pastries, smoothies, etc. are made right in the hotel. The sourdough breads and the exquisite Ossau-Iraty cheese from the French Basque Country deserve a special mention.

Brunches are held exclusively on designated dates such as Valentine's Day, Mother's Day, and during Bilbao's "Semana Grande" ("Great Week") festivities. The atmosphere is set with live music, and these brunches are quite the event in the city. The feast begins with a glass of champagne or a mimosa cocktail and continues with a culinary journey featuring an extensive buffet and dishes prepared to order with the best local products.

During afternoon service there is a relaxed, afterwork feel, yet without losing the sophisticated character that the place deserves. Additionally, there is live music on Fridays. The house-marinated wild salmon tartare with *pico de gallo* and *crudités*, the green asparagus tempura with wasabi mayonnaise, and the Black Angus burger with Idiazabal cheese, bacon, tomato, and Zalla onion confit are some of the most popular dishes on their snack menu.

Because of its location and artistic nature –it was designed by Javier Mariscal and Fernando Salas– Gran Hotel Domine has been a fundamental player in the daily life of Bilbao since its inception; and with the renewed atmosphere of the Terrace at the Domine, the establishment has reaffirmed its commitment to remain at the height of the city's social life. ***BL***

La Terraza del Domine

Alameda de Mazarredo 61, Bilbao.

Tel.: **+34 944 253 300**

hoteldominebilbao.com

FIRMA BASQUE LUXURY: PANIEGO

BASQUE LUXURY MAGAZINE me permite asomarme a estas páginas, y no puedo dejar pasar la oportunidad para hablarles de una preciosa relación.

El Hotel Echaurren Relais & Chateaux celebró en 2023 su 125 aniversario; nuestra casa se fundó en 1898 por unos tíos abuelos de nuestros padres, Pedro y Andrea. Ambos crearon este negocio sin ser aún conscientes de cuál sería su recorrido. La historia de Echaurren es una historia de esfuerzo, una epopeya de trabajo duro para sortear las tremendas dificultades que el siglo XX y principios del XXI han ido deparando, pero también es una historia llena de valores familiares y de amor que está plagada de anécdotas.

La relación entre Echaurren, La Rioja y el País Vasco siempre ha sido muy estrecha. Mi tierra no solo ha jugado un papel como proveedor de buenos caldos; La Rioja entera, pero en particular La Rioja Alta y Ezcaray, ha sido el lugar de descanso para miles de vascos que han encontrado en mi tierra su segunda casa.

BASQUE LUXURY FIRM: PANIEGO

BASQUE LUXURY MAGAZINE is allowing me to leave my mark on these pages, and I cannot pass up the chance to tell you about a beautiful relationship.

The Echaurren Relais & Chateaux Hotel celebrated its 125th anniversary in 2023 – our house was founded in 1898 by the great uncle and great aunt of one of our parents, Pedro and Andrea. The two created this business without even being aware of what their journey would be like. Echaurren's story is one of effort; an epic tale of hard work to overcome the tremendous difficulties that the twentieth and early twenty-first centuries have brought. But it is also a story full of family values and love, brimming with anecdotes.

The relationship between Echaurren, La Rioja, and the Basque Country has always been a very close one. My land has not only played a role as a provider of good wines. All of La Rioja –but especially the La Rioja Alta region and Ezcaray– has been a place of rest and relaxation for thousands of Basques who have made my land their second home.

Desde 1988 San Sebastián también es una segunda casa para mí. En Donostia pasé una temporada en Akelarе, la casa de Pedro Subijana; más tarde volví en 1990 para pasar otra temporada con Juan Mari Arzak. Subía y bajaba en Vespino hasta Akelarе o Intxaurrondo, y recuerdo aquellos años como de los mejores de mi vida.

Años más tarde he tenido la oportunidad de gestionar durante dos veranos un restaurante propio dentro del Hotel María Cristina, y hoy continúo asesorando desde su inauguración las cocinas del Hotel Marqués de Riscal en Elciego, Álava.

En esos años en el País Vasco no solo aprendí cocina, también pude disfrutar de la preciosa relación que los vascos tienen con su gastronomía, con los productores y con los artesanos de su tierra. Me parece una forma de vida única en el mundo, que rezuma honestidad y mucha inteligencia.

En el año 2002, cuando nos decidimos a abrir un restaurante gastronómico dentro de Echaurren, todo el mundo creyó que estábamos locos, que en La Rioja esto no iba a funcionar. En 2004, cuando llegó la primera estrella en la historia de La Rioja, sentimos que habíamos roto una barrera que hasta entonces parecía infranqueable; y ya con la segunda estrella en 2013 fuimos conscientes de haber logrado un hito histórico para nuestra tierra.

Hoy estoy seguro de que la experiencia vivida en el País Vasco durante mis años de aprendizaje, sentó las bases, me dio la fuerza y marcó el destino hacia un lugar que yo ya había descubierto años antes.

Mila esker Euskadi.

San Sebastián has also been a second home for me since 1988. In San Sebastián, I spent some time at Akelarе – Pedro Subijana's home– only to subsequently return in 1990 to pass some time with Juan Mari Arzak. I would travel back and forth to Akelarе or Intxaurrondo on my old Vespino moped, and I remember those years as some of the best of my life.

Years later, I got the opportunity to manage my own restaurant at the María Cristina Hotel for two summers and today I continue to provide advising services to the kitchen at the Marqués de Riscal Hotel in Elciego, Álava, as I have done since its inauguration.

During those years in the Basque Country, I not only learned to cook but I was also able to enjoy the precious relationship that the Basques have with their food and with the producers and artisans of their land. To me, their way of life seems to be unique in all the world, exuding honesty and a good dose of intelligence.

In 2002, when we decided to open a gastronomic restaurant in Echaurren, everyone thought we were crazy; that in La Rioja the idea was not going to work. In 2004, when the first Michelin Star in the history of La Rioja arrived, we felt that we had broken a barrier that had seemed insurmountable until then. And with our second star in 2013, we were sure we had achieved a historical milestone for our land.

Today I am sure that the experience I had in the Basque Country during my years of learning laid the foundation, gave me strength, and marked my destiny towards a place that I had already discovered years before.

Mila esker Euskadi.

Francis Paniego

Chef *Chef*

Echaurren
HOTEL

Echaurren
HOTEL

Que una empresa familiar perdure generación tras generación no es tarea fácil, y aún más difícil es que la pasión de una familia por su negocio alcance los 125 años de historia. Este es el caso de Echaurren, un hotel con cuatro restaurantes -Echaurren Tradición, El Portal, el bistró El Cuartito y el bar de tapas del Salón de la Chimenea- adscrito al club de calidad Relais & Châteaux.

Situado en el hermoso pueblo de Ezcaray, Echaurren ofrece una experiencia única que combina el lujo rural y la alta gastronomía en una casa centenaria totalmente rehabilitada por el estudio de arquitectura Picado de Blas de Madrid, quienes han sabido trasformar esta antigua casa de postas en un precioso y acogedor hotel. Los arquitectos han hecho una lectura contemporánea y respetuosa de toda la historia que atesora la casa y de su entorno privilegiado. La rehabilitación está llena de guiños actuales y modernos a todo el legado recibido a través de los materiales, las telas, el mobiliario y los espacios abiertos al exterior (una preciosa plaza que acoge la imponente iglesia-fortaleza gótica construida entre los siglos XII y XIV).

A finales del siglo XIX Ezcaray crecía al ritmo que lo hacían negocios como la minería y la madera. En el centro de esta próspera villa, el "tío Pedrito" y la "tía Andrea" (como los llaman con cariño en Echaurren) decidieron abrir una fonda en la primera planta del edificio donde gestionaban un despacho de diligencias y un mesón. Con la fonda Echaurren dio comienzo una tradición gastronómica y hotelera que ha perdurado hasta el día de hoy a lo largo de seis generaciones.

It is not an easy task to get a family business to last generation after generation, and it is even more difficult for a family's passion to remain alive over 125 years of history. That's exactly what they have achieved at Echaurren, a hotel and member of Relais & Châteaux because of its quality. The family business additionally has four restaurants: Echaurren Tradición, El Portal, El Cuartito Bistro, and Salón de la Chimenea Tapas Bar.

Located in the beautiful town of Ezcaray, Echaurren offers a unique experience that combines rural luxury and haute cuisine in a century-old house completely renovated by the Picado de Blas architecture studio of Madrid – professionals who have managed to transform this old posthouse into a beautiful and cozy hotel. The architects have put a contemporary and respectful spin on all the history that the house treasures, as well as its privileged environment. The renovation is full of current and modern reminders of the establishment's legacy thanks to the materials, fabrics, furniture, and spaces which open to the outside (a beautiful square that houses the impressive Gothic church-fortress built between the twelfth and fourteenth centuries).

At the end of the nineteenth century, Ezcaray was growing at the same rate as businesses in the mining and lumber sectors. In the center of this prosperous town, "Uncle Pedrito" and "Auntie Andrea" (as they are affectionately referred to in Echaurren) decided to open an inn on the first floor of the building where they managed a stagecoach office and a tavern. That initial inn set in motion a culinary and hotelier tradition that has lasted to this day over six generations.

Cristina, la sobrina de los fundadores, cogió el testigo en la cocina de Echaurren en 1925. El restaurante ya había adquirido gran prestigio, aunque los años de la posguerra fueron complicados. Cristina vendió el negocio a su hermana Julia. Junto con su marido Luis, regentaron el restaurante hasta 1957. Los veranos, aún sin turistas, y los largos inviernos de Ezcaray, eran aliviados por los dulces que elaboraba Julia en los soportales del edificio. En esa confitería jugaba a ser cocinera la hija pequeña del matrimonio, Marisa.

Con todo lo que aprendió de su tía abuela Andrea, de su tía Cristina y de su madre Julia, Marisa Sánchez tomó las riendas de Echaurren con tan solo 18 años. Su marido Félix Paniego se hizo cargo de la bodega y de las cuentas del negocio. El buen hacer de Marisa en la cocina fue reconocido en 1987 con el Premio Nacional de Gastronomía a Mejor Jefa de Cocina. Sus croquetas, sus patitas de cordero o sus patatas a la riojana, marcaron a toda una época, y consiguieron que el nombre de Echaurren y de Ezcaray sonaran por todo el país.

A finales de los años 80 Marisa y Félix se armaron de valor para reformar completamente las instalaciones, que fueron inauguradas en 1989. Fue entonces cuando sus hijos dieron un paso al frente para sacar Echaurren adelante. Poco a poco, siempre con gran respeto a la historia, comenzaron a introducir platos e ideas de corte más moderno.

La apertura en 2002 del restaurante El Portal de Echaurren marcó el inicio de una nueva etapa. La revolución gastronómica que supuso la propuesta creativa del chef Francis Paniego fue reconocida en 2004 con una estrella Michelin, la primera en la historia de La Rioja, y en 2013, con una segunda estrella Michelin.

En 2011, Francis Paniego fue galardonado con el Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Jefe de Cocina, y en 2018 Chefe Paniego, sumiller y jefe de sala de Echaurren, recibió el Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Jefe de Sala. Al lograr tres Premios Nacionales, Echaurren ha alcanzado un hito que muy pocas sagas gastronómicas han logrado en nuestro país. ***BL***

With everything she learned from her great-aunt Andrea, her aunt Cristina, and her mother Julia, Marisa Sánchez took over at Echaurren when she was just 18 years old. Her husband Félix Paniego took charge of the wine cellar and the business accounts. Marisa's good work in the kitchen was recognized in 1987 with the National Gastronomy Award for Best Head Chef. Their croquettes, lamb feet, and Rioja-style potatoes left their mark on an entire era and made Echaurren and Ezcaray household names all throughout the country.

At the end of the 1980s, Marisa and Félix gathered the courage to completely remodel the facilities, with the re-inauguration being in 1989. It was then that their children stepped in to move Echaurren forward. Little by little, always with great respect for the family business's history, they began to introduce more modern dishes and ideas.

The 2002 opening of the restaurant El Portal de Echaurren marked the beginning of a new stage. The gastronomic revolution brought on by the creative musings of chef Francis Paniego was recognized in 2004 with a Michelin Star, the first in La Rioja's history, and a second Michelin Star was garnered in 2013.

In 2011, Francis Paniego was awarded the National Gastronomy Award for Best Head Chef, and in 2018 Chefe Paniego, sommelier and head waiter at Echaurren, received the National Gastronomy Award for Best Head Waiter. By achieving three National Awards, Echaurren has reached a milestone that very few culinary endeavors have achieved in our country. ***BL***

Echaurren

Padre José García 19, Ezcaray.

Tel.: **+34 941 354 047**

echaurren.com

Artean
RESTAURANTE

Íntima, cercana, elegante, sorprendente; así es la cocina de Artean, un restaurante ubicado en Gros -uno de los barrios más de moda de San Sebastián-, a escasos metros del Kursaal y de la playa de la Zurriola. 12 comensales, y ni uno más, pueden disfrutar cada mediodía y cada noche de esta singular experiencia que gira en torno a una barra. Y es que en este restaurante no hay ninguna mesa, sino una sola barra que sirve de punto de unión entre el chef y el comensal, entre la gastronomía y el disfrute. Retazos de culturas, sabores y viajes se entrelazan en una cocina que se ajusta a la estación y al producto local.

Frente al comensal están Germán y Anali, dos chefs de origen peruano que han trabajado en restaurantes tan reputados como El Celler de Can Roca, Dani García, Bibo Madrid o Kokotxa. El cúmulo de esas experiencias los ha llevado a diseñar una carta que cambia en función de la temporalidad de los productos de cercanía, con platos tan singulares como la causa con centolla acompañada de patata aliñada con lima y ají amarillo; el bollo al vapor relleno de cerdo ibérico, mayonesa de kimchi y remolacha encurtida; o la flor de hamachi con salsa de miso. La finura y delicadeza de estos platos marida a la perfección con su acertada carta de vinos.

Artean
RESTAURANT

Intimate, warm, elegant, surprising. That is Artean, a restaurant located in Gros (one of the most fashionable districts of San Sebastián), just a few meters from the Kursaal Convention Center and Zurriola Beach. 12 diners –and not one more– can enjoy this unique experience gathered around a bar every lunchtime and every evening. There are no tables in this restaurant. Instead, there is just a single bar that serves as a meeting point between the chef and the diner, between gastronomy and enjoyment. Snippets of cultures, flavors, and trips come together in a type of cuisine that varies depending upon the seasons and the availability of local ingredients.

There to welcome diners are Germán and Anali, two chefs of Peruvian origin who have worked in renowned restaurants like El Celler de Can Roca, Dani García, Bibo Madrid, and Kokotxa. Their vast experience has helped them to design a menu that changes in accordance with the local products available at each time of the year, featuring dishes as unique as the crab causa (a Peruvian mini-casserole with a potato-based top and bottom) accompanied by potatoes seasoned with lime and yellow chili; the steamed roll stuffed with Iberian pork, kimchi mayonnaise, and pickled beets; and the hamachi flower with miso sauce. The finesse and delicacy of these dishes pairs perfectly with their flawlessly designed wine list.

El ambiente generado en torno a la barra de Artean no es comparable al de ningún otro restaurante: se trata de una sofisticada atmósfera de complicidad creada entre los 12 comensales, que descubren con gozo cómo se ha elevado el concepto de la barra de bar a la categoría de alta gastronomía, disociándolo de su función original. ***BL***

The atmosphere that emanates from the bar at Artean is like that of no other restaurant: it features a sophisticated undertone of complicity between the 12 diners, all of whom discover with joy how the bar concept has been taken to the level of haute cuisine, dissociating it from its traditional conceptualization. ***BL***

Artean

Paseo Colón 11,
San Sebastián.

Tel.: **+34 943 275 396**

arteansansebastian.com

Bodegas Baigorri

En Samaniego, en pleno corazón de Rioja Alavesa, una caja de cristal emerge para adivinar una bodega que desarrolla de manera armoniosa toda su estructura bajo la superficie, en siete plantas subterráneas. Se trata de Bodegas Baigorri, que se sitúa en un enclave excepcional, a los pies de la Sierra de Cantabria y rodeada de un mar de viñedos.

La bodega, diseñada y construida por el arquitecto Iñaki Aspiazu e inaugurada en 2002, es un referente de sostenibilidad y de arquitectura moderna que se integra en el paisaje, respetando el medio donde se enclava. El diseño está orientado por el proceso de elaboración del vino, buscando conseguir la máxima calidad de sus vinos volviendo a sistemas tradicionales y recuperando la gravedad como principal aliado.

Las uvas proceden de un cultivo sostenible, en armonía con la naturaleza. Crecen en viñas viejas, profundamente enraizadas en la tierra y la cultura de la zona. Son vendimiadas a mano y procesadas de la forma más delicada posible, para transformar el sabor genuino de esa misma naturaleza en vino.

Los vinos reflejan el suelo, el clima y la tradición de Rioja Alavesa. Con una gama extensa, Bodegas Baigorri busca ofrecer la singularidad de cada variedad y *terroir* en cada copa. Desde su gama más clásica, pasando por su Colección de Fincas y hasta sus producciones más limitadas, todos los vinos se elaboran con pasión y el máximo cuidado con el fin de lograr la excelencia.

Las instalaciones de la bodega son una pieza clave para sorprender y cautivar al visitante, ya que son únicas y pioneras en la elaboración de vino por gravedad en todas sus fases, constituyendo un espacio diáfano y sin paredes que permite la observación global. Los visitantes acuden en cualquier momento del año, especialmente en vendimia, a experimentar de una manera didáctica la elaboración de vino en una bodega vanguardista. Como complemento a la visita guiada, se ofrecen diferentes opciones para descubrir la singularidad de la zona a través de la cata de sus vinos.

Como broche final a la visita, sorprende su restaurante situado en la sexta planta subterránea; un lugar para el disfrute, con vistas a los viñedos y a la sala de barricas, donde su chef Maite Barruti diseña una oferta gastronómica con productos de la zona y de temporada. Un recorrido de seis platos (tres entrantes, un primero, un segundo y un postre) que se actualiza mensualmente y que se sirve acompañado de los vinos de la bodega. Un viaje de sabores en uno de los destinos imprescindibles para los *foodies*. ***BL***

Bodegas Baigorri

In Samaniego, in the heart of the Rioja Alavesa region, a glass box emerges from the ground to reveal a winery whose entire structure is harmoniously tucked below the surface, on seven underground floors. This is Bodegas Baigorri, exceptionally located at the foot of the Sierra de Cantabria Mountain Range and surrounded by a sea of vineyards.

The winery, designed and built by architect Iñaki Aspiazu and inaugurated in 2002, is a leader in sustainability and modern architecture that integrates into the landscape, respecting the environment where it is located. The design is guided by the winemaking process, with Baigorri seeking to achieve the highest quality in terms of its wines by returning to traditional systems and recovering gravity as its main ally.

The grapes are cultivated in a sustainable way, in harmony with nature. They grow on old vines, deeply rooted in the area's land and culture. They are harvested by hand and processed in the most delicate way possible to transform the genuine flavor of nature into wine.

The wines reflect the soil, climate, and tradition of the Rioja Alavesa region. With its extensive range, Bodegas Baigorri seeks to offer the uniqueness of each variety and *terroir* in every glass. From its more classic range to its Estate Collection and most limited productions, all Baigorri wines are made with passion and utmost care in order to achieve excellence.

The winery's facilities are key in surprising and captivating visitors, as they are unique and pioneering in that the wine is produced in all phases by gravity, with the winery being an open space without walls that allows for observation of the entire process. Visitors come at any time of the year –especially during the harvest time– to experience wine making in an educational way at an *avant-garde* establishment. As a complement to the guided tour, different options are offered to allow visitors to discover the uniqueness of the area by tasting its wines.

As a final touch to the visit, the winery's restaurant located on the sixth underground floor is a pleasant surprise. It is a place to be enjoyed, with views of the vineyards and the barrel room, where chef Maite Barruti has designed a culinary offer featuring local and seasonal ingredients. A six-course delight (three appetizers, a starter, a main course, and a dessert) that is updated monthly and is served accompanied by wines from the winery. A journey of flavors in one of the essential destinations for foodies. ***BL***

Bodegas Baigorri

Tel.: **+34 945 609 420**

bodegasbaigorri.com

NKO
RESTAURANTE & BAR

En la arteria financiera y comercial de Bilbao, la Gran Vía de Don Diego López de Haro, se alza el majestuoso edificio -antaño sede de un banco- de Radisson Collection Hotel Gran Vía Bilbao. Inaugurado en 2022, este 5***** ha reformulado el panorama hotelero de la ciudad introduciendo 137 nuevas habitaciones y suites, y una fórmula gastronómica de primera. El chef Eneko Atxa, abanderado de cinco estrellas Michelin -una por el restaurante Eneko de Larrabetzu, otra por el Eneko de Lisboa, y tres más por el restaurante Azurmendi de Larrabetzu-, es el encargado de dar forma a todo lo relativo al buen comer en el hotel.

Su patio de juegos está al nivel de su gastronomía, y es que el bar y el restaurante del hotel se sitúan en la azotea del edificio, un lugar íntimo, contemporáneo y chic que eleva toda experiencia culinaria. La azotea se divide en dos espacios que comparten el mismo ambiente sofisticado: Collection Rooftop Bar y el restaurante NKO.

Bordeando el perímetro del patio central del hotel, Collection Rooftop Bar es una terraza al aire libre, abrigada por jardines verticales, desde la que se divisa la icónica Torre Bizkaia, con sus vidrios coloreados, y los montes que rodean Bilbao. ¿Su especialidad? Los cócteles. ¡Muy recomendables!

NKO
RESTAURANT & BAR

In the financial and commercial heart of Bilbao (on Gran Vía de Don Diego López de Haro) stands a majestic building that was once the headquarters of a bank and is now the Radisson Collection Hotel, Gran Vía Bilbao. Opened in 2022, this five-star lodging option has shaken up the city's hotel scene by introducing 137 new rooms and suites and a top-notch culinary formula. Chef Eneko Atxa, a holder of five Michelin Stars (one for the Eneko Restaurant in Larrabetzu, another for the Eneko in Lisbon, and three more for the Azurmendi Restaurant in Larrabetzu) is in charge of shaping everything related to fine dining at the hotel.

And the setting is at the level of the gastronomy, as the bar and restaurant of the hotel are located on the building's rooftop – an intimate, contemporary, and chic place that makes the culinary experience even better. The rooftop is divided into two spaces that share the same sophisticated atmosphere: Collection Rooftop Bar and the NKO Restaurant.

Flanking the perimeter of the hotel's central courtyard, Collection Rooftop Bar is an open-air terrace sheltered by vertical gardens from which you can see the iconic Biscay Tower, with its colored glass, and the mountains that surround Bilbao. Its specialty? Cocktails. Highly recommended!

NKO por su parte presenta un firme y original concepto culinario que fusiona la esencia de las tradiciones gastronómicas vascas y japonesas. Ambas culturas sienten predilección por los grandes productos de su propio entorno y por las disciplinas que las resaltan. Tanto en Japón como en el País Vasco la mesa es algo más que un objeto: es un lugar de encuentro, algo casi sagrado donde los mejores manjares se dan cita para unir a las personas, para compartir en torno a la mesa, para disfrutar, conversar y alcanzar el camino de la felicidad. Así, Eneko Atxa crea platos orientales utilizando ingredientes y preparaciones vascas. El miso de *txakinarto*, el *nigiri* de chicharro con vinagre de txakoli, la tempura de merluza con jugo de pimientos y *tsuyu*, el ramen de *zurrukutuna*, o la torrija Nippon con helado de té matcha son algunas de las creaciones del chef que nos llevarán a alcanzar la tan anhelada felicidad. ***BL***

NKO represents a firm and original culinary concept that fuses the essence of Basque and Japanese gastronomic traditions. Both cultures have a predilection for the great ingredients of their own context and for the disciplines that highlight their heritage. In both Japan and the Basque Country, the table is more than just an object: it is a meeting place, something almost sacred where the best delicacies come together to unite people, for them to share around the table, to have fun, talk, and reach the path of happiness. Thus, Eneko Atxa brings to life oriental dishes using Basque ingredients and preparations. The *txakinarto* maize miso, the Atlantic horse mackerel and txakoli vinegar nigiri, the hake tempura with pepper sauce and *tsuyu*, the *zurrukutuna* (cod and garlic) ramen, and the Nippon *torrija* (French toast) with *matcha* tea ice cream are just some of the chef's creations that will lead diners to achieve the happiness for which they have long been yearning. ***BL***

NKO

Calle Gran Vía 4, Bilbao.

Tel.: **+34 634 736 793**

bilbao.nkoeneko.com

Viñedos de Páganos
BODEGA

La historia de la familia Eguren se escribe desde 1870 como un proyecto de cinco generaciones de viticultores enraizadas en la Sonsierra riojana y entregadas durante décadas a descubrir el carácter y la identidad de viñedos privilegiados para transmitirlos a vinos únicos, aquellos que solo nacen en los terruños más excepcionales. Vinos que perduran en el tiempo, que aúnan fruta, potencia y estructura con elegancia, frescura y sutileza. El grupo, bautizado Viñedos y Bodegas Sierra Cantabria, lo constituyen sus proyectos de la Denominación de Origen Calificada Rioja -Sierra Cantabria, Viñedos Sierra Cantabria, Señorío de San Vicente y Viñedos de Páganos-, a los que hay que sumar su presencia en Toro con la bodega Teso La Monja, y Dominio de Eguren para los vinos procedentes de viñedos de las principales zonas vinícolas españolas.

Uno de los proyectos más especiales del grupo es la bodega Viñedos de Páganos, que acaba de cumplir 25 años. Situado en un entorno privilegiado en lo geográfico -a mitad de camino entre San Vicente y Logroño- y en lo paisajístico -con el imponente fondo de la Sierra Cantabria-, es un paraje de neta vocación vitícola, muy valorado desde hace centurias, y que en la actualidad se enmarca en un auténtico mar de viñas. La familia Eguren realizó aquí un despliegue de paciencia durante años para comprar la tierra a numerosos propietarios, que se plantó con viña entre 1975 y 1985. En 1989 estos terrenos se dividieron en dos parcelas: El Puntido y La Nieta.

Viñedos de Páganos
WINERY

The history of the Eguren family dates back to 1870 with a project spanning five generations of winegrowers rooted in the Sonsierra region of La Rioja and dedicated for decades to discovering the character and identity of privileged vineyards so as to transfer them to unique wines – those that are only born out of the most exceptional *terroirs*. Wines that last over time, that combine fruit, strength, and structure with elegance, freshness, and subtlety. The group, called Viñedos y Bodegas Sierra Cantabria, is made up of several projects bearing the Rioja Qualified Denomination of Origin –Sierra Cantabria, Viñedos Sierra Cantabria, Señorío de San Vicente, and Viñedos de Páganos– to which we must add their presence in Toro with the Teso La Monja winery, as well as Dominio de Eguren for wines from vineyards in the main Spanish wine-growing areas.

One of the group's most special projects is the Viñedos de Páganos winery, which has just celebrated its twenty-fifth birthday. Located in a privileged geographical environment –halfway between San Vicente and Logroño– with the imposing Sierra Cantabria Mountain Range providing a scenic backdrop, the winery is in a place with a clear wine-growing vocation, highly valued for centuries, and which can currently be considered a true "sea of vineyards." The Eguren family displayed patience here for years as they bought land from numerous owners, planting vines between 1975 and 1985. In 1989 these lands were divided into two plots: El Puntido and La Nieta.

El suelo de El Puntido es escaso y pobre, apenas 60-70 centímetros de tierra de cultivo arcillo-calcárea, lo que obliga a las viñas a abrirse paso en la roca caliza que prácticamente aflora en la superficie. Las raíces de las plantas buscan resquicios en la roca arenisca cálida que constituye la segunda capa del terreno, y de ahí extraen sus magros nutrientes y su personalidad: los rasgos minerales y la sutileza en los frutales que componen la esencia de Rioja Alavesa embotellada.

La Nieta por su parte ocupa una pequeña terraza de algo más de una hectárea y media situada a menor altitud. En consecuencia, el suelo es aún menos profundo y muchas plantas clavan sus raíces directamente en la roca. La planta tiene que hacer diariamente un esfuerzo de supervivencia y los propietarios ven en esa dificultad el origen de la magia del fruto y del vino que de él procede.

En 1998 se inició la excavación en la roca de unos calados que siguieron la pauta de los clásicos espacios de bodega del siglo XVI, pero con unas dimensiones diferentes: unos amplios túneles de 10 m de alto por 4,5 m de ancho con una longitud total de 700 m. Magníficas instalaciones para la crianza de los vinos coronadas por una bodega de aire clásico en su construcción de piedra, pero nada convencional en sus instalaciones.

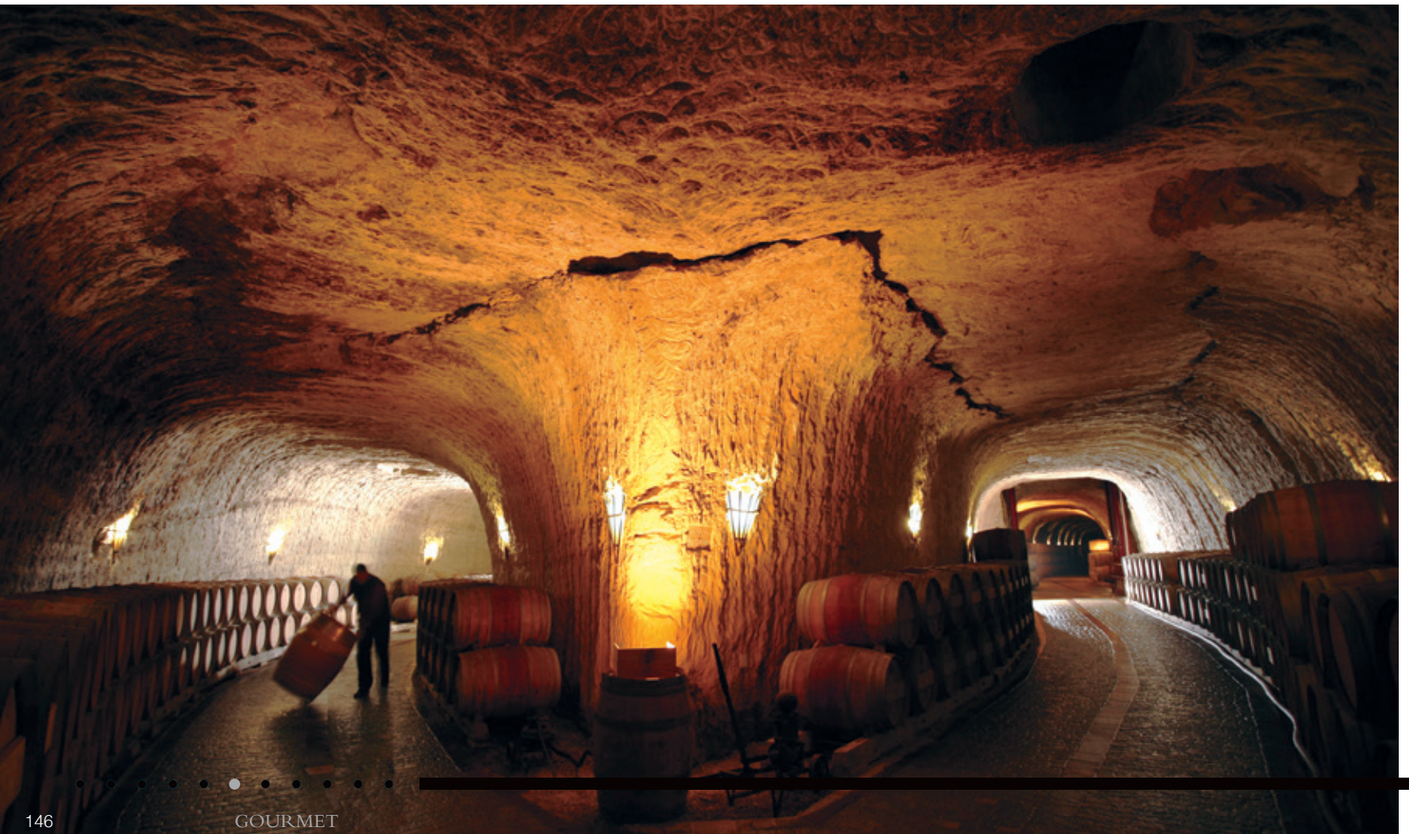
¿El resultado de ese titánico esfuerzo? Cuatro vinos de excepción: El Puntido, Calados del Puntido, El Puntido Gran Reserva y La Nieta. ***BL***

The soil at El Puntido is scarce and poor, barely 60-70 centimeters of calcareous clay soil, forcing the vines to make their way through the limestone rock there, practically peeking through to the surface. The roots of the plants seek out cracks amidst the warm sandstone rock making up the second layer of the soil, and from there they extract their meager nutrients and their unique personality: the mineral traits and the subtleties in terms of the fruits which are part of the essence of the Rioja Alavesa region.

La Nieta occupies a small terrace measuring just over one and a half hectares and located at a lower altitude. Consequently, the soil is even shallower and many plants drive their roots directly into the rock. The plant has to make a daily effort to survive and the owners consider this fight for survival to be the origin of the magic of the fruit and the wine that comes from here.

In 1998, excavation began in the rock for some wine cellars in the style of classic sixteenth-century winery spaces, but with different dimensions: large tunnels 10m high by 4.5m wide with a total length of 700m. Magnificent facilities for aging wines fashioned by a winery with a classic feel in terms of its stone construction, yet unconventional at the same time.

The result of that titanic effort? Four exceptional wines: El Puntido, Calados del Puntido, El Puntido Gran Reserva, and La Nieta. ***BL***



Viñedos de Páganos

Navaridas Errepidea s/n,
Páganos.

sierracantabria.com

Saltxipi
RESTAURANTE

Con los pies en la tierra y las manos en el mar. De esa conjugación surge la cocina de Saltxipi. De seleccionar lo mejor del mar y de la tierra. De tratarlo con respeto. De mimarlo para convertirlo en algo superior. Para ello, llevan toda una vida cultivando el fuego, para fundirlo con los aromas y resaltar el gusto, porque a la parrilla todo sabe distinto. Es imposible igualar el aroma que aporta al producto. Es la esencia de su gastronomía. La simplicidad elevada a una categoría superior.

Con medio siglo de historia, este restaurante de San Sebastián está hoy gestionado por la tercera generación de la misma familia que lo fundó, y lo comandan con los mimbres del pasado. Los mimbres que tejió la tradición y que hacen de esta casa un lugar que lleva alimentando sonrisas durante décadas, basándose en tres preceptos: el mejor producto, el cocinado preciso y un gran servicio en un lugar acogedor.

Croquetas de *txangurro,* tortilla de bacalao, centollo en su punto de cocción y chuleta gallega a la brasa: esto ha sido y sigue siendo lo que durante tantos años ha hecho famoso a Saltxipi. Ya en los inicios los clientes apreciaban tanto el centollo, que tuvieron que montar un vivero. Desde entonces el centollo es un miembro más de la familia.

El foie fresco a la plancha, el arroz con almejas, el bogavante a la plancha y el besugo a la brasa son otros platos destacados de su carta, que termina endulzada por sus postres caseros: tarta de queso con arándanos, tarta de hojaldre o tarta de manzana.

Son muchas las caras conocidas del mundo de la política, el deporte, la empresa y las artes que se han dejado ver por Saltxipi -el restaurante dispone de dos reservados-. Y no es de extrañar. Aquí se respira el caserío vasco, la hierba, sus costumbres, el marrón de la madera vista y el blanco de la cal, los manteles de hilo y el suelo de terracota. Y, claro, el fuego, la tierra y el mar. ***BL***

Saltxipi
RESTAURANT

Feet on the ground and hands in the waters of the sea. That mix gives rise to the cuisine at Saltxipi. A selection of the best of the sea and the land. Respectful handling of all ingredients. Teasing something superior out of them. The professionals at Saltxipi have worked coaxing fire from embers for an entire lifetime, fusing the flames and the aromas, enhancing taste – because everything tastes special on an open grill. It is impossible to match the aroma that the grill brings to the ingredients. That is the essence of their culinary delights. Simplicity raised to a superior category.

With its half a century of history, this restaurant in San Sebastián is currently managed by the third generation of the same family that founded it – and they run it with a nod to their past. A nod to tradition and a nod that makes this establishment a place that has been nourishing smiles for decades, based on three principles: the best ingredients, precise cooking, and great service in a cozy atmosphere.

Txangurro (spider crab meat) croquettes, cod omelet, boiled spider crab, and grilled Galician beef chop: this is what has made (and continues to make) Saltxipi famous for so many years in the past and to come. From the very start, customers enjoyed the spider crab so much that they had to set up their own hatchery. Since then, this delicacy of the sea has been another member of the family.

Fresh grilled foie, rice with clams, grilled spiny lobster, and grilled seabream are other notable dishes on their menu – a menu which is sweetened by their homemade desserts at the end: cheesecake with blueberries, puffed pastry, and apple pie.

There are many well-known faces from the world of politics, sports, business, and the arts who have stopped in at Saltxipi. In fact, the restaurant has two private dining rooms. And that is no wonder. This place exudes the tradition of the Basque farmhouse, its grass, its customs... the brown color of the exposed wood and the white color of the limestone, linen tablecloths, and terracotta floor tiles. And, of course, the fire, the earth, and the sea. ***BL***

Saltxipi

Calzada Vieja de Ategorrieta 3,
San Sebastián.

Tel.: **+34 943 323 310**

contacto@saltxipi.com

saltxipi.com

Arínzano
BODEGA

Desde hace casi 1.000 años, Arínzano cultiva el misterio del tiempo y de la naturaleza. Situada en Aberín, Navarra, en un valle incomparable -magnificado por sus microclimas-, la piedra, la tierra y el agua dan lugar a un terruño excepcional propicio a la expresión singular de grandes variedades de vino. La finca ha sido sucesivamente propiedad de monjes, señores y familias vitivinícolas, pero siempre ha tenido una vocación ligada al vino. Hoy, en el centro de este valle atravesado por el río Ega y el viento Cierzo, Arínzano revela vinos que conservan la fuerza y la gracia del tiempo y de la tierra.

Arínzano es ante todo un paisaje salvaje y vivo, un oasis en un entorno árido que ocupa 350 hectáreas de las que solo una tercera parte está dedicada a la vid. Este milenario valle glaciar recoge una corriente de aire fresco procedente del Atlántico que atraviesa los últimos macizos de la sierra de Urbasa para precipitarse por el río hacia las laderas de la finca.

La propiedad está compuesta por 128 hectáreas de viñedo -chardonnay, merlot, tempranillo y cabernet sauvignon- plantado sobre suelos formados por margas, arenas, calizas y limonitas de la era Neogénica, junto con yesos y dolomitas del Triásico. Cada una de las variedades fue plantada en un tipo de suelo y orientación específica de la finca, los que mejor se adaptan a su cultivo.

Cada parcela es trabajada por separado por el enólogo y su equipo, practicando una enología moderna y precisa, dictada por la intuición y la experiencia más que por recetas y técnicas. Debido a las cualidades únicas del *terroir* y su filosofía vitivinícola, Arínzano fue galardonada en 2007 con la prestigiosa denominación Vino de Pago, la máxima categoría que puede alcanzar un vino en España. Arínzano es la primera bodega del norte de España en obtener esta distinción que, a día de hoy, ostentan solo 24 bodegas españolas. La denominación Vino de Pago, que se aplica a toda la finca, consagra la búsqueda de la excelencia en un terruño milenario que se practica todos los días con la misma dedicación y devoción con la que lo hacían aquellos monjes que trabajaron la vid allá por 1055.

Arínzano
WINERY

For almost 1,000 years, Arínzano has cultivated the mystery of time and nature. Located in Aberín, Navarre, in a valley like no other (this affirmation is evidenced by the area's microclimates), stone, earth, and water give rise to an exceptional *terroir* that favors the singular expression of great wine varieties. The estate has been successively owned by monks, lords, and wine-growing families, but it has always had ties with wine. Today, in the center of this valley cut by the Ega River and the Cierzo winds, Arínzano reveals wines that preserve the strength and grace of time and the land.

Arínzano is, first and foremost, a wild and ever-changing landscape; an oasis in an arid environment that occupies 350 hectares, of which only a third of the land is for winegrowing. This thousand-year-old glacial trough receives a stream of fresh air from the Atlantic that crosses the final massifs of the Sierra de Urbasa Mountain Range and later travels down river towards the rolling slopes of the estate.

The property is made up of 128 hectares of vineyards – Chardonnay, Merlot, Tempranillo, and Cabernet Sauvignon grape varieties– planted on soils composed of marl, sand, limestone, and limonite from the Neogene, along with gypsum and dolomites from the Triassic. Each of the grape varieties was planted in a specific type of soil and with a specific orientation on the estate so as to best adapt to their cultivation properties.

Each plot is worked individually by the winemaker and the rest of the team; modern and precise enology is practiced here, dictated by intuition and experience rather than cookie-cutter recipes and techniques. Due to the unique qualities of the *terroir* and its winemaking philosophy, Arínzano was awarded the prestigious Vino de Pago designation in 2007, the highest category that a wine can achieve in Spain. Arínzano is the first winery in northern Spain to obtain this distinction – a distinction which, to date, only 24 Spanish wineries hold. The Vino de Pago classification, which applies to the entire estate, is proof of the quest for excellence that continues in full force every day in this thousand-year-old land – a search that is undertaken with the same dedication and devotion as those early monks who first worked the vines back in 1055.

En Arínzano están convencidos de que el tiempo es la dimensión profunda y última del vino: la fruta brillante no se concibe sin la intensidad y estructura de taninos sedosos esculpidos por el tiempo y la huella medida de las barricas de roble francés -esencialmente nuevas- que emplean. ¿El resultado? Vinos de excepción: Arínzano Merlot Agricultura Biológica, que muestra todo el potencial que puede ofrecer la merlot cuando se trata exclusivamente con procesos naturales; La Casona de Arínzano, un *blend* de las dos variedades tintas que mejor se adaptan al *terroir* de la propiedad -la tempranillo y la merlot-, derivando en un vino complejo, delicado y elegante; Hacienda de Arínzano Tinto, un *blend* de las tres variedades tintas presentes en la finca -tempranillo, merlot y cabernet sauvignon-, que destaca por su expresividad aromática, redondez y paso sedoso; Hacienda de Arínzano Blanco, un chardonnay complejo, fresco, cremoso y de gran versatilidad gastronómica; y, finalmente, A de Arínzano, un rosado de prensa elegante, vibrante y muy gastronómico. El tiempo se detiene en la degustación de estos vinos. El silencio nos permite apreciar mejor esta emoción espiritual y física, el momento fugaz durante el cual podemos captar plenamente la gracia de la eternidad. Como sucede cuando visitamos por primera vez esta finca excepcional, la degustación de los vinos aumenta nuestra sensibilidad hacia el misterio y la magia que se esconden aquí, pero sin llegar a revelar por completo sus secretos. ***BL***

At Arínzano, they are convinced that time is wine's deepest and most ultimate dimension: brilliant fruit cannot be conceived without the intensity and structure of silky tannins sculpted by time and the measured footprint of the essentially new French oak barrels that are used. The result? Exceptional wines: Arínzano Merlot Agricultura Biológica, which showcases all the potential that Merlot can offer when treated exclusively with natural processes; La Casona de Arínzano, a blend of the two red grape varieties that best adapt to the estate's *terroir* (Tempranillo and Merlot), resulting in a complex, delicate, and elegant wine; Hacienda de Arínzano Red, a blend of the three red grape varieties present at the estate (Tempranillo, Merlot, and Cabernet Sauvignon) which stands out for its aromatic expressiveness, roundness, and silky mid palate; Hacienda de Arínzano White, a complex, fresh, and creamy Chardonnay with great culinary versatility; and, lastly, A de Arínzano, an elegant, vibrant, and very gastronomic direct-press rosé. Time stands still when these wines are tasted. Silence allows us to better appreciate these spiritual and physical sensations, the fleeting moment during which we can fully grasp the grace of eternity. When we visit the Arínzano estate for the first time, our being able to taste the wines increases our sensitivity to the mystery and magic hidden therein – without completely revealing all of this exceptional place's secrets. ***BL***

Arínzano

arinzano.com

Allegar
RESTAURANTE

En Briones se le dice "allegar" a rebañar el plato, apurar al máximo manjares y bebida. También significa acumular, en este caso buenos recuerdos y experiencias alrededor de una mesa, con amigos, con la familia, con la pareja. Y en eso consiste la propuesta gastronómica del restaurante Allegar del hotel Santa María Briones: de disfrutar de la comida, de reunirse, celebrar y desconectar con sabores de la tierra, honestos, con materia prima de primerísima calidad de las huertas riojanas y de los productores locales. De tratar el producto con técnicas que lo elevan, y de saborearlo en un entorno idílico donde los diferentes espacios gastronómicos adquieren personalidad propia conformando una oferta culinaria auténtica y completa.

Al frente de los fogones está Juan Cuesta, logroñés con una larga trayectoria en algunos de los mejores restaurantes de este país. Un *stage* en El Portal de Echaurren en Ezcaray y de ahí a colaborar con los hermanos Echapestro, después a Marqués de Riscal y a Las Rejas en Las Pedroñeras con el gran Manuel de la Osa. Posteriormente pasa por el MB de Martín Berasategui en Tenerife, formando parte del equipo que llevó al establecimiento a lograr su segunda estrella Michelin. Una trayectoria que abarca la cocina pasional y de autor y la técnica más depurada en un recorrido profesional de casi una década que ahora pone al servicio de lo que él considera una experiencia inmersiva y completa en Santa María Briones; una propuesta pensada para descubrir el exigente paladar y el sentido social y del disfrute propio de los locales.

Allegar
RESTAURANT

In Briones, they use the word "allegar" to refer to eating every last morsel on their plate, making the most of delicacies and drinks. The word also means "to accumulate" – in this case, to accumulate good memories and experiences around a table with friends, family, and one's partner. And that is what the culinary proposal of the Allegar Restaurant at the Santa María Briones Hotel consists of: enjoying food, meeting together, celebrating, and disconnecting with local, honest flavors and with top-quality ingredients from Riojan orchards and local producers. It's a question of treating the ingredients with techniques that lift them up; of savoring them in an idyllic environment where the different gastronomic spaces take on their own personality, forming a true, complete culinary experience.

In charge of the kitchen is Juan Cuesta, a native from Logroño who has a career chocked full of experience in some of our country's best restaurants. He spent some time at El Portal de Echaurren in Ezcaray and, from there, he went on to work with the Echapestro brothers. Later, he went to Marqués de Riscal and to Las Rejas in Las Pedroñeras with the great Manuel de la Osa. He subsequently went to MB by Martín Berasategui in Tenerife, being part of the team that led the establishment to reach its second Michelin Star. A career that encompasses passionate, signature cuisine and the most refined technique. A professional journey of almost a decade that he is now bringing to what he considers a complete, immersive experience at Santa María Briones – a project conceived to lay bare the demanding palate, social instinct, and sense of enjoyment of La Rioja's people.

La luz tenue y delicada del patio interior atraviesa los grandes ventanales e ilumina una estancia que se antoja amplia e íntima a la vez; una atmósfera perfecta y recogida para dar inicio a una sinfonía de sabores y texturas. El ceviche de lubina, el cordero meloso y crocante sobre crema de boniato y migas de *panko*, o el bacalao en lascas sobre manzana reineta, tomate y su vinagreta de miel-mostaza son algunos de los platos que desfilan por el comedor de Allegar -el restaurante también cuenta con un reservado, situado en lo que era el antiguo lagar, que ofrece ese plus de intimidad perfecto para comidas de grupo-.

El proyecto de recuperación de esta casa solariega ha sido realizado por el arquitecto Ignacio Quemada y el estudio de interiorismo Isabel López Vilalta & Asociados. Respetando los elementos originales del edificio y a partir del uso y combinación de la luz con materiales nobles de origen natural como la piedra o la madera, han revelado espacios de atmósfera intimista que invitan a disfrutar con calma de las creaciones de Juan Cuesta. Del buen comer, del buen vino y de la mejor compañía. ***BL***

The soft and delicate light of the inner courtyard comes in through the large windows and lights up a room that seems spacious yet intimate at the same time; a perfect, quiet atmosphere in which to experience a symphony of flavors and textures. The sea bass *ceviche*, the creamy and crispy lamb atop sweet potato cream and *panko* breadcrumbs, and the cod in slices atop Reinette apple, tomato, and honey-mustard vinaigrette are some of the dishes that parade through Allegar's dining room. The restaurant also has a private dining area located in what was once the old winepress and which offers that extra bit of privacy that is perfect for group meals.

The recovery project for this stately house was undertaken by architect Ignacio Quemada and the Isabel LópezVilalta & Asociados interior design studio. Respect for the building's original elements and a good use and combination of light with fine materials of natural origin such as stone and wood have brought about spaces with an intimate feel that invite one to peacefully enjoy the creations of Juan Cuesta. Good food, good wine, and the best of company. ***BL***

Allegar

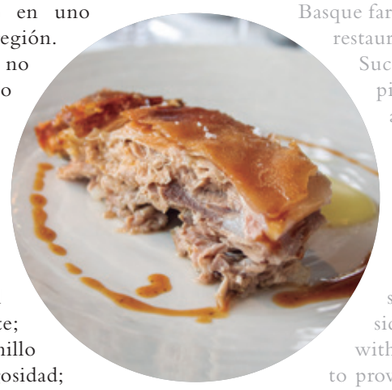
Calle Concepción 37,
Briones.

Tel.: **+34 941 991 599**

santamariabriones.com

Iriarte
RESTAURANTE

En la plaza del coqueto pueblo de Berrobi, situado a media hora de San Sebastián, se erige imponente un tradicional caserío vasco convertido en uno de los mejores restaurantes de la región. ¿Su plato estrella? El cochinillo. Pero no cualquier cochinillo. Se trata del cerdo de la raza híbrida Dalan, criado en el caserío familiar -situado en el mismo municipio-, alimentado únicamente con leche materna. Así consiguen que su carne sea tierna y su piel crujiente. ¿El modo de preparación? Precalentar el horno a 150º con vapor; colocar el cochinillo en una bandeja con la piel hacia arriba añadiéndole sal y aceite; colocar debajo de la bandeja del cochinillo otra bandeja con agua para aportarle jugosidad; y hornearlo durante 2 horas y 30 minutos.



Felix Belaunzaran está al frente de esta tarea, y él es en gran medida el responsable del éxito del restaurante, considerado un referente de la cocina tradicional vasca, con suculentos platos como el *txangurro* a la donostiarra, el arroz caldoso con almejas finas de Carril, el ravioli de cochinillo con foie, el solomillo con guarnición de verduras, el rodaballo a la parrilla, la merluza en salsa verde con su cococha, el pichón de Bresse en dos cocciones o la leche frita con armañac; todo ello maridado con una acertada selección de vinos y sidras de la zona.

Este año se cumple el 25 aniversario de la inauguración de Iriarte, y desde BASQUE LUXURY nos gustaría felicitar a este restaurante por su impecable trayectoria. Su secreto no ha sido otro que la honestidad en los fogones, la cuidada selección de productos locales estacionales, la cercanía en el servicio y, cómo no, la crianza de sus propios cochinillos. Su buen hacer ha sido recompensado por una clientela que repite, una y otra vez, la inigualable experiencia de comer en Iriarte. ¡Enhorabuena! ***BL***

Iriarte
RESTAURANT

In the square of the charming town of Berrobi, located just half an hour from San Sebastián, stands a traditional Basque farmhouse converted into one of the best restaurants in the region. Its signature dish? Suckling pig. But not just any suckling pig. This is a hybrid breed of pig known as the Dalland which is raised on the family farm in the same municipality and fed only with its mother's milk. This makes the meat tender and skin crispy. How is this delicacy prepared? The cooks preheat the oven to 150º with steam and then place the suckling pig on a tray with the skin side up, adding salt and oil. Another tray with water is placed under the suckling pig to provide juiciness. The meat is baked for 2 hours and 30 minutes.

Felix Belaunzaran is in charge of this task and he is largely responsible for the success of the restaurant, considered a prime example of traditional Basque cuisine and serving up succulent dishes like *txangurro* (spider crab) prepared San Sebastián style, creamy rice with fine Carril clams, suckling pig ravioli with foie gras, beef sirloin with a vegetable garnish, grilled turbot, hake in green sauce with its stewed cheek, twice cooked Bresse pigeon, and *leche frita* (a fried dough pastry typical of northern Spain) with Armagnac – all of this paired with a spot-on selection of local wines and ciders.

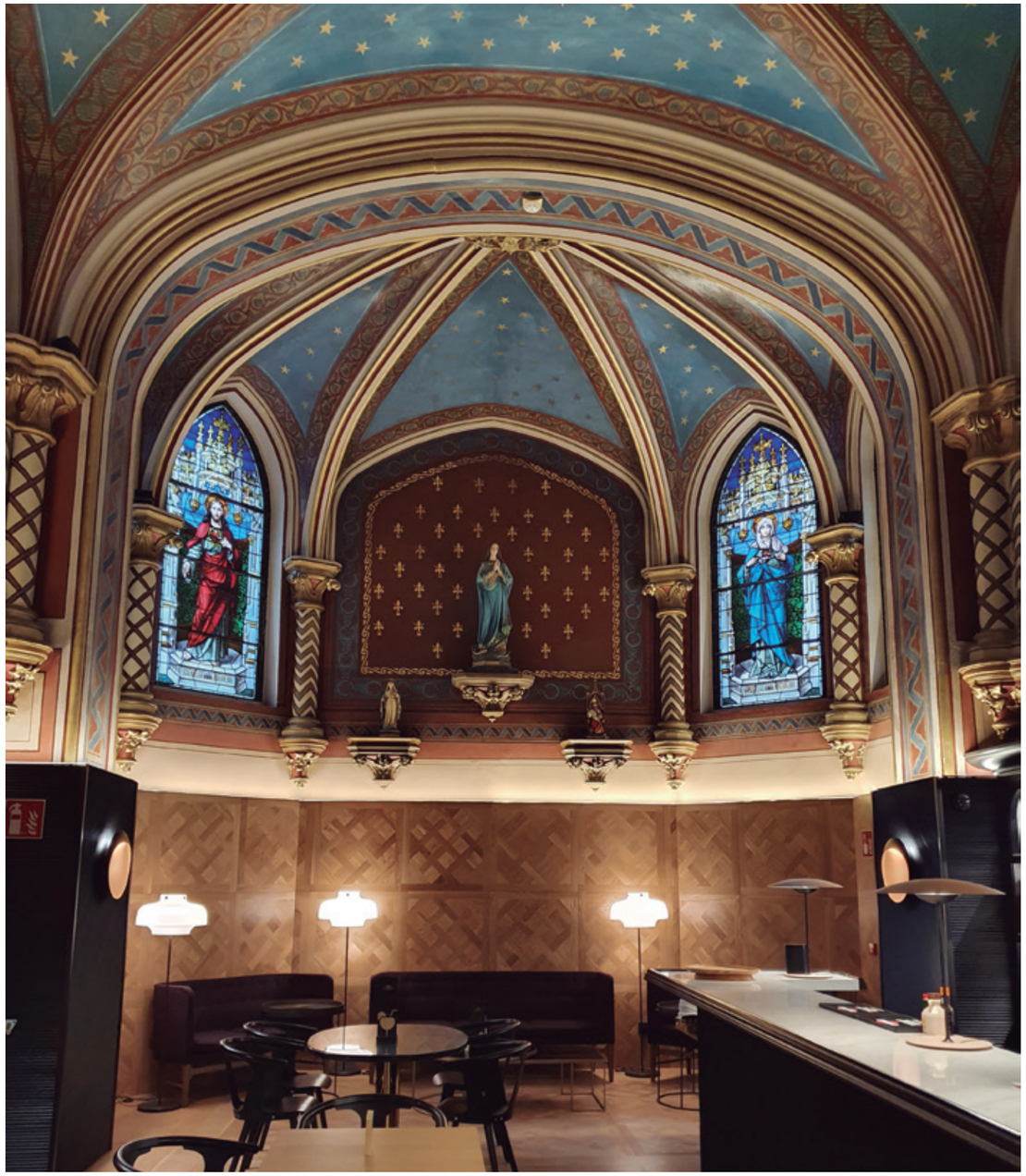
This year marks the 25th anniversary of Iriarte's opening, and we at BASQUE LUXURY would like to congratulate this restaurant for its impeccable track record. The secret has been none other than transparency in the kitchen, careful selection of seasonal and local ingredients, friendly service, and –of course– the special pig breed raised by the family itself. This restaurant's hard work has been rewarded with customers who come back time and time again in search of the unparalleled experience of eating at Iriarte. Congratulations! ***BL***

Iriarte

Jose Maria Goikoetxea 34,
Berrobi.

Tel.: **+34 943 683 078**

iriartejatetxea.com



Sukaldean
BAR & RESTAURANTE

En el número 45 de la céntrica calle San Martín de San Sebastián, tras la fachada clásica de un antiguo convento -de la congregación de las Siervas de María-, construido en 1887 con piedras de la cantera de Igueldo, se sitúa hoy el hotel Zenit Convento San Martín. Su propuesta gastronómica ha conquistado el corazón -y el paladar- de locales y foráneos con una oferta sin precedentes en el País Vasco.

Sukaldean -que significa "en la cocina" en euskera- es el nombre con el que han bautizado (nunca mejor dicho) este local, cuyo espacio introductorio es una capilla que ha sido cuidadosamente restaurada y convertida en bar. Bajo la colorida bóveda estrellada, los clientes disfrutan de cócteles de autor de nombres tan sacros como Confesión, Novicia, Ascensión, Lujuria, Pecador, Agua Bendita o Aleluya. Las bebidas de la capilla van acompañadas por una carta de picoteo de banderillas clásicas, *pintxos*, cocina en miniatura, *euskal sushi*, platos para compartir, quesos y postres. Para quienes quieran tomarse algo al aire libre, el bar cuenta con una terraza tras el ábside. Esta terraza está conectada con el restaurante, que se encuentra en el piso inferior, a través de un patio acristalado donde un arce japonés hace de nexo de unión entre ambas zonas.

El restaurante presenta distintas zonas con cocina a la vista, pensadas para que la experiencia gastronómica sea diferente en cada una de ellas: una barra informal donde disfrutar de *pintxos* hechos al momento, raciones, quesos, embutido y platos a la parrilla; una barra de *sushi* con un *sushiman* que prepara *makis* y *nigiris* fuera de serie; una barra de embutidos con un cortador de jamón y una colección de quesos de categoría; una parrilla perfecta para hincar el diente a una exquisita chuleta; y, por último, un reservado ideal para almuerzos familiares o reuniones privadas.

Orquestando esta rapsodia culinaria está Aitor Santamaria, tercera generación de hosteleros, pioneros en los años 80 de la cocina en miniatura, que trascendió al universo de la hostelería con la vanguardia de los *pintxos* de San Sebastián. Sus experiencias en los fogones de Arzak, en el restaurante del Aquarium y en las cocinas centrales de Bokado activaron su determinación a la hora de trazar un propósito gastronómico diferente y diferenciador para Sukaldean. ***BL***

Sukaldean
BAR & RESTAURANT

At number 45 of the central Calle San Martín in San Sebastián, behind the classic façade of an old convent belonging to the Servants of Mary religious order and built in 1887 with stone from the Igueldo quarry, stands today the Zenit Convento San Martín Hotel. Its culinary proposal has conquered the hearts –and stomachs– of locals and foreigners alike with an array of options like none other in the Basque Country.

Sukaldean –which means "in the kitchen" in Basque– is the name with which this convent turned eatery has been baptized (pun intended) – an establishment where the first space that the client comes into contact with is the chapel that has been carefully restored and converted into the bar. Under the colorful stellar vault, customers enjoy cocktails with sacred names like Confession, Noviciate, Ascension, Lust, Sinner, Holy Water, and Hallelujah. The drinks from the chapel are accompanied by a snack menu featuring classic *"banderillas"* (a type of skewer tapa), miniature cuisine, Basque sushi, dishes to be shared, cheeses, and desserts. For those who wish to have a drink outdoors, the bar has a terrace behind the apse. The terrace is connected to the restaurant located on the lower floor by means of a glazed courtyard where a Japanese maple acts as a link between the two spaces.

The restaurant has different zones with open kitchens, designed so that the gastronomic experience is different in each: an informal bar where you can enjoy freshly made *pintxos*, dishes to share, cheeses, cold cuts, and grilled dishes; a sushi bar with a sushi chef who prepares extraordinary maki and nigiri; a cold cut bar with a master ham slicer and a collection of fine cheeses; a grill that is perfect for you to sink your teeth into an exquisite steak; and, lastly, a private dining area that can be reserved for family lunches or private meetings.

Orchestrating this culinary rhapsody is Aitor Santamaria, the third generation of a hotelier family whose members became pioneers of miniature cuisine in the 1980s, bringing avant-garde *pintxos* from San Sebastián to the hospitality world. His experience in the kitchen at establishments such as Arzak, the San Sebastián Aquarium restaurant, and Bokado triggered his passion and determination to think up a different and unique gastronomic proposal for Sukaldean. ***BL***

Sukaldean

Calle San Martín 45,
San Sebastián.

Tel.: **+34 943 563 902**

sukaldeanaitorsantamaria.com

Lore Ttipia
RESTAURANTE

Tras su paso por los fogones del Château de Brindos en Biarritz y del célebre Le Meurice by Alain Ducasse en París, John Argaud ha vuelto al País Vasco francés como chef ejecutivo de Lore Ttipia, el restaurante gastronómico del hotel 5★★★★★ Aubergue Ostape. Situado en un paraje natural incomparable, en una finca privada de 45 hectáreas, este restaurante se ubica en un caserío erigido en 1665, que mantiene intactos el carácter y el encanto de la época. John y su equipo han querido homenajear la cocina tierra-mar de las diferentes regiones vascas diseñando una carta de temporada que ha puesto a Bidarray en el mapa de los gastrónomos.

Entre las creaciones de John podemos encontrar: el buey de mar de la costa vasca especiado con crujiente de *shiso*, mucílago, zanahoria y caléndula; la merluza de pincho de San Juan de Luz con hojaldre de patata y alga, condimentado con salicornia y acompañado de una tradicional salsa pil-pil; o la paloma de Mont-Royal al jugo de jerez, con nabos y cacahuetes.

Los postres, imaginados por el joven pastelero Damien Albert, incluyen el suflé al armañac de 15 años con praliné y helado de avellana; el nido de fresas con helado y pesto de melisa; o el merengue con *mamia* ahumada, miel y notas refrescantes de tomillo limonero.

La procedencia de los ingredientes sobre los que gira la cocina de Lore Ttipia está rigurosamente detallada en la carta, poniendo en valor el trabajo de los productores locales: las hierbas aromáticas están cultivadas por Lucille de L'Autre Campagne, los espárragos y los cacahuetes son de la granja Darrigade de Soustons, la carne bio proviene de la cooperativa Axuria de Chéraute, la harina de trigo del molino de Saint-Pée-sur-Nivelle y el aceite de oliva de La Maja en Mendavia. El extenso listado incluye asimismo productos provenientes de la finca de Ostape, como la miel -cuentan con panales propios- o el agua -disponen de un manantial dentro de la propiedad-.

La bodega de Lore Ttipia, visible desde el comedor principal del restaurante, alberga más de 400 referencias minuciosamente seleccionadas por los sumilleres Elisa Combrouze y DenisVerneau -Sommelier Meilleur Ouvrier de France-, haciendo hincapié en los vinos de Irouléguy y La Rioja. Merecen también especial mención sus cócteles de autor, como L'Ostape -champagne, licor de frambuesa, *coulis* de frambuesa-, Chahatoa -champagne, Cointreau, Martini rojo- o Lore Ttipia -vodka, miel, zumo de manzana local, romero y jengibre-.

Tras disfrutar a lo grande de las creaciones del chef y su equipo, recomendamos dar un paseo por el dominio de Ostape para gozar de la pureza del entorno -los coches tienen el acceso restringido, y solo se puede desplazar por la finca en buggy o andando-, o, por qué no, alojarse en una de sus maravillosas suites. ***BL***

Lore Ttipia
RESTAURANT

After passing through the kitchens of Château de Brindos in Biarritz and the famous Le Meurice by Alain Ducasse in Paris, John Argaud has returned to the French Basque Country as the executive chef at Lore Ttipia, the restaurant of the five-star Aubergue Ostape Hotel. Located in an unparalleled natural setting on a private estate with 45 hectares of land, this restaurant is nestled inside a farmhouse erected in 1665 – a building which keeps the character and charm of the period intact. John and his team wanted to pay tribute to the land and sea cuisine of the different Basque regions by designing a seasonal menu that has put Bidarray on the gourmet map.

Among John's creations one can find: brown crab from the Basque coast spiced with crispy *shiso*, mucilage, carrot, and calendula; wild-caught hake from Saint Jean de Luz with potato and seaweed puff pastry, seasoned with salicornia and accompanied by a traditional pil-pil sauce; and Mont-Royal pigeon with sherry sauce, turnips, and peanuts.

The desserts, imagined by young pastry chef Damien Albert, include 15-year-old armagnac soufflé with praline and hazelnut ice cream; a nest of strawberries with ice cream and lemon balm pesto; and a meringue with smoked *mamia* (a traditional Basque dessert made with sheep's milk and rennet), honey, and refreshing hints of lemon thyme.

The origin of the ingredients that Lore Ttipia's culinary delights use is described in rigorous detail on the menu, highlighting the work of local producers: the aromatic herbs are grown by Lucille from L'Autre Campagne, the asparagus and peanuts are from the Darrigade Farm in Soustons, the organic meat comes from the Axuria Cooperative in Chéraute, the wheat flour is from the Saint-Pée-sur-Nivelle Mill, and the olive oil is from La Maja in Mendavia. The extensive list also includes products from the Ostape Estate like honey (they have their own hives) and water (there is a natural spring on the property).

Lore Ttipia's wine cellar, visible from the restaurant's main dining room, houses more than 400 labels carefully selected by sommeliers Elisa Combrouze and Denis Verneau (Sommelier Meilleur Ouvrier de France), highlighting the wines of Irouléguy and La Rioja. Their signature cocktails also deserve special mention, such as L'Ostape (champagne, raspberry liqueur, raspberry *coulis*), Chahatoa (champagne, Cointreau, red martini), and Lore Ttipia (vodka, honey, apple juice made with local apples, rosemary, and ginger).

After thoroughly enjoying the creations of the chef and his team, we recommend taking a walk around Ostape to enjoy the pureness of the surroundings –cars have restricted access and one can only move around the property in golf carts or by walking– or, why not, stay in one of the hotel's wonderful suites. ***BL***

Lore Ttipia

Domaine de Chahatoenia,
Bidarray.

Tel.: **+33 559 379 191**

ostape.com

Remírez de Ganuza
BODEGA

Desde la pequeña localidad de Samaniego, de tan solo 300 habitantes, salen algunos de los vinos más deseados por coleccionistas, sumilleres y aficionados al vino de todo el planeta. El Remírez de Ganuza Reserva 2009 fue elegido en 2022 uno de los 10 mejores vinos del mundo por la revista The Drinks Business, entre miles de vinos catados. Ya de sobra conocido son los 100 puntos Parker que le otorgó la famosa publicación a su Gran Reserva 2004. Iraila es el primer vino de la bodega basado 100% en la uva garnacha, y ha recibido el máximo reconocimiento, Platinum, en los Decanter World Wine Awards 2023. El jurado lo describió así: "Aromas intensamente perfumados de cedro y roble francés se deslizan sobre delicadas bayas rojas y suaves notas florales. Repleto de deliciosas cerezas y fragantes hierbas, tan suave y acariciador para el paladar, que arde y se suaviza hasta el largo final. Único".

Los triestrellados americanos The Inn at Little Washington, Per Se y Saison, los belgas Hof van Cleve y Zilte, y los españoles El Celler de Can Roca, Martín Berasategui, Arzak, Akelarе, DiverXO, Azurmendi, así como Asador Etxebarri y Mugaritz, que copan algunos de los primeros puestos de la lista 'World´s 50 Best Restaurants' son solo algunos de los restaurantes que incluyen en su carta de vinos referencias de la bodega Remírez de Ganuza, en ocasiones verticales enteras que son auténticas piezas de coleccionista.

¿Pero cómo ha logrado esta pequeña bodega alavesa este nivel de reconocimiento y éxito internacional? En parte ha sido por las numerosas innovaciones tecnológicas implementadas. El equipo de Remírez de Ganuza ha revolucionado algunos de los métodos tradicionales empleados en Rioja Alavesa, introduciendo mejoras tanto en el viñedo como en la vinificación.

Remírez de Ganuza
WINERY

From the small town of Samaniego –which has only 300 inhabitants– come some of the most desirable wines for collectors, sommeliers, and wine lovers from all over the planet. Out of thousands of wines tasted, Remírez de Ganuza Reserva 2009 was chosen in 2022 as one of the 10 best wines in the world by The Drinks Business Magazine. Also well known are the 100 Parker Points that the famous publication awarded to this winery's Gran Reserva 2004. Iraila is the winery's first wine based 100% on the Garnacha grape, and it received the highest recognition –Platinum– at the 2023 Decanter World Wine Awards. The panel of judges described it in this way: "Intensely perfumed aromas of cedar and French oak glide over delicate red berries and soft floral nuances. Packed with delicious cherries and fragrant herbs, so soft and caressing on the palate, burning and mellowing until the long finish. One and only."

The three-starred The Inn at Little Washington, Per Se, and Saison of America, as well as Hof van Cleve and Zilte of Belgium and El Celler de Can Roca, Martín Berasategui, Arzak, Akelarе, DiverXO, Azurmendi, Asador Etxebarri, and Mugaritz of Spain (holding some of the top spots on the "World's 50 Best Restaurants" list) are just some of the restaurants that include labels from the Remírez de Ganuza winery on their wine list, sometimes featuring a full array of selections from this winemaker which are true collector's items.

But how has this small winery from Álava achieved this level of international recognition and success? It has partly been due to the numerous technological innovations implemented. Remírez de Ganuza's team has revolutionized some of the traditional methods used in the Rioja Alavesa region, introducing improvements in both the vineyard and the winemaking process.

Ejemplo de ello es el sistema desarrollado y patentado por la bodega con el que, a través de un gran globo lleno de agua que se introduce en el tanque de fermentación cuando ya solo quedan los hollejos de la elaboración del Remírez de Ganuza Reserva, consiguen extraer sin oxidación ni fricción unas 7.000 botellas que denominan Trasnocho. El nombre proviene de la antigua tradición riojana de dejar escurrir suavemente el vino -que se había pisado durante el día- gota a gota durante toda la noche, sin presión, y sin friccionar los orujos ni las pepitas.

Otro factor clave de la calidad de este elaborador son sus viñedos; actualmente la bodega dispone de 70 fincas -con más de 200 parcelas- repartidas en nueve municipios de las estribaciones de Sierra Cantabria: Labastida, SanVicente de la Sonsierra, Ábalos, Samaniego, Leza, Elciego, Navaridas, Laguardia y Elvillar/Bilar. Estas 80 hectáreas de viñedo, con una edad media de 60 años y bajos rendimientos, se vendimian siempre a mano. La primera selección de uva tiene lugar en el campo, pues cada vendimiador trabaja con dos recipientes: un cesto donde meten los racimos que después venden a otras bodegas, y una caja donde introducen 12 kg de la mejor uva, destinada a los vinos de Remírez de Ganuza.

Una vez en bodega los racimos se dejan reposar 24 horas a temperatura controlada, para después pasar por la cinta de selección, que fue una de las primeras que se emplearon en España. Allí se vuelven a escoger meticulosamente los mejores frutos.

Otro de los sistemas más notables introducidos por Remírez de Ganuza es el de separar los racimos de tempranillo en dos partes: los hombros, con una maduración fenólica perfecta, se usan para los vinos con más crianza y potencial de guarda (Reserva, Gran Reserva, María Reserva Especial y Trasnocho), mientras que las puntas van destinadas al vino joven de maceración carbónica (Erre Punto Tinto).

La revista Forbes, en un artículo publicado el pasado mes de septiembre, recogía así los logros de Remírez de Ganuza: "José Ramón Urtasun lo ha logrado: su bodega vendió el año pasado más de 50.000 botellas por encima de los 50 €". Una meta que según el *Master of Wine* Pedro Ballesteros, solo había alcanzado la mítica Vega Sicilia y que supone un empujón de prestigio para toda la región.

Ninguna botella de Remírez de Ganuza sale al mercado sin haber reposado largo tiempo en bodega, ya que el tiempo es clave para el desarrollo de las características y el estilo que buscan. ¿El resultado? Vinos complejos, elegantes, equilibrados y con capacidad de guarda, que se revalorizan año tras año, y que son enormemente apreciados por los sumilleres y clientes de los mejores restaurantes del mundo. ***BL***

An example of this is the system developed and patented by the winery with which, by means of a large "balloon" filled with water that is put into the fermentation tank when only the skins from the Remírez de Ganuza Reserva production process are left, they manage to extract some 7,000 bottles of Trasnocho without oxidation or friction. The name of this wine, which can be loosely translated as "overnight," comes from the ancient Riojan tradition of letting the wine that had been stomped during the day gently drain, drop by drop, throughout the night, without pressure and without rubbing the marc or seeds.

Another key factor in the quality of this producer is its vineyards. Currently, the winery has 70 estates (with more than 200 plots of vineyards) distributed over nine municipalities in the foothills of the Sierra de Cantabria Mountain Range: Labastida, SanVicente de la Sonsierra, Ábalos, Samaniego, Leza, Elciego, Navaridas, Laguardia, and Elvillar. These 80 hectares of vineyards, with an average age of 60 years and low yields, are always harvested by hand. The first selection of grapes takes place in the field, as each harvester works with two containers: a basket where they put the bunches that are later sold to other wineries and a box where they put 12 kg of the best grapes, destined for Remírez de Ganuza wines.

Once at the winery, the bunches are left to rest for 24 hours at a controlled temperature before passing over the selection belt – one of the first in Spain. There, the best fruits are once again meticulously chosen.

Another of Remírez de Ganuza's most notable systems is the one they introduced for separating Tempranillo clusters into two: the shoulders, with perfect phenolic properties, are used for wines that are aged longer and have greater potential for being kept over time under conditions of quality (Reserva, Gran Reserva, María Reserva Especial, and Trasnocho), while the tips are used for young wines produced with carbonic maceration (Erre Punto Tinto).

Forbes magazine, in an article published last September, summarized the achievements of Remírez de Ganuza in this way: "José Ramón Urtasun has done it: his winery sold more than 50,000 bottles last year for over €50." An achievement that, according to the Master of Wine Pedro Ballesteros, had only been reached before by the mythical Vega Sicilia – and something that represents a boost in prestige for the entire region.

No bottle of Remírez de Ganuza is released onto the market without first having been kept for an extensive period in the wine cellar: only time allows the wine to develop the characteristics and style that this producer is looking for. The result? Complex, elegant, balanced wines with excellent keeping qualities which increase in value year after year and that are greatly appreciated by sommeliers and diners at the best restaurants in the world. ***BL***

Remírez de Ganuza

C/ Constitución 1, Samaniego.

remirezdeganuza.com

Rola
RESTAURANTE

Situado en Bermeo, Rola es el exclusivo restaurante del hotel Nafarrola. Exclusivo por el reducido número de comensales que acoge -dispone únicamente de cuatro mesas y solo abre al mediodía- y por los selectos platos que prepara su chef Gaizka Goikoetxea. Tras su paso por los fogones del reconocido restaurante Zuberoa, donde ahondó en la gastronomía tradicional vasca, Goikoetxea ha inaugurado Rola en su pueblo natal, con la sincera vocación de ofrecer una cocina íntima que conjuga sabor, tradición y frescura.

Con una variada carta y un menú degustación de primera -con opción de maridaje con txakolis de Bizkaia-, el chef propone platos como: ravioli de *txangurro* y gambas en su consomé; yema de huevo escalfada con hongos y emulsión de foie; cochinillo confitado a baja temperatura acompañado de *chutney* de frutas y puré de patata; pichón asado con mousse de nabo y compota de tomate; merluza al vapor, su pil-pil y salsa de verduras de temporada; ajoarriero de bogavante con emulsión de sus cabezas; o tarta de queso al horno con helado de hibisco y frutos rojos.

Para regar estos manjares, la bodega de Rola dispone de más de 150 referencias de añadas antiguas, vinos numerados, ecológicos, de cercanía, una colección de la diversidad de txakolis de Bizkaia, así como de los grandes vinos nacionales por excelencia. El txakoli Hobe 2019 de Doniene Gorrondona, La Vejera 2019 de Gil Berzal, el Vega Sicilia 2018, Vallegrande Barbaresco 2020 de Barbaresco Ca' del Baio Azienda Agricola, Alabaster 2020 de Teso La Monja, Remírez de Ganuza Reserva 1994, Pingus 2019, JG Bourgogne Orane 2020 Eco de Jérôme Galeyrand, Janeo Paradisuak Muskiz 2021 de Itsasmendi, Billecart Brut Réserve de Billecart-Salmon o los vinos submarinos Sea Passion y Sea Soul de Crusoe Treasure son algunas de sus referencias más apetecibles.

La acogedora sala de Rola, que fusiona la osamenta del caserío centenario en el que se ubica con líneas actuales, ofrece una hermosa vista de la costa vasca, su verdor intenso y el azul marino del Cantábrico. El restaurante está abierto tanto a los huéspedes de Nafarrola como al público general, aunque la experiencia más recomendable pasa por combinar los manjares del chef Goikoetxea con una estadía en el propio hotel, uno de los más hermosos de la costa vizcaína. ***BL***

Rola
RESTAURANT

Located in Bermeo, Rola is the exclusive restaurant of the Nafarrola Hotel. Exclusive because of the small number of diners it welcomes (it only has four tables and only opens at midday) and because of the select dishes prepared by its chef, Gaizka Goikoetxea. After his time in the kitchen of the renowned Zuberoa restaurant, where he delved into traditional Basque cuisine, Goikoetxea opened Rola in his hometown with the sincere vocation of offering intimate cuisine that combines flavor, tradition, and freshness.

With a varied array of dishes and a first-class tasting menu (which can be paired with txakoli wines from Biscay), the chef serves up creations such as: *txangurro* (spider crab) and prawn ravioli in its consommé; poached egg yolk with mushrooms and foie gras emulsion; suckling pig confit prepared at a low temperature and served with fruit chutney and mashed potatoes; roasted pigeon with turnip mousse and tomato compote; steamed pilpil-style hake with a seasonal vegetable sauce; Lobster ajoarriero (stew) served with a lobster head emulsion; and cheesecake with hibiscus ice cream and red fruits.

To accompany these delicacies, the wine list at Rola includes more than 150 options ranging from old vintages, numbered wines, organic wines, local wines, a varied collection of txakoli wines from Biscay, as well as the great Spanish national wines par excellence. The txakoli Hobe 2019 by Doniene Gorrondona, La Vejera 2019 by Gil Berzal, Vega Sicilia 2018, Vallegrande Barbaresco 2020 by Ca' del Baio Azienda Agricola, Alabaster 2020 by Teso La Monja, Remírez de Ganuza Reserva 1994, Pingus 2019, JG Bourgogne Orane 2020 Eco by Jérôme Galeyrand, Janeo Paradisuak Muskiz 2021 by Itsasmendi, Brut Réserve by Billecart-Salmon, and the Sea Passion and Sea Soul underwater wines by Crusoe Treasure are just some of the most desirable options.

The cozy dining room at Rola, which fuses the bones of the century-old farmhouse in which it is located with more modern lines, offers a beautiful view of the Basque coast, its intense greenery, and the navy blue of the Cantabrian Sea. The restaurant is open to both guests at Nafarrola and the general public, although the most recommended experience is to combine Chef Goikoetxea's delicacies with a stay in the hotel, one of the most beautiful establishments on the Biscayan coast. ***BL***

Rola

Barrio Artike 45, Bermeo.

Tel.: **+34 613 006 827**

hotelnafarrola.com

rola.restaurant

Hartea

Joseba Lekuona Yaben, un apasionado de la piedra que lleva más de tres décadas trabajando como cantero y artista, fabricando piezas que combinan armónicamente proporciones, líneas, colores y sonidos, comercializa con su marca Hartea vajillas esculturales en mármol, arenisca, piedra caliza, volcánica y basáltica que han supuesto un punto de inflexión en el modo de concebir la alta restauración.

Sus vajillas se catalogan en tres líneas diferenciadas: Design, cilindros con un acabado pulido perfecto; Organic, configuradas combinando el pulido interior con el texturizado exterior; y Sculpture, que explora los límites del material con siluetas antropomórficas. Cada una de estas vajillas nace de un bloque de piedra, y propone un juego culinario singular en el que el comensal desnuda la obra según su intención, creando un momento importante. Nace así un diálogo entre los comensales y las piezas, entre las piezas y la comida, entre la obra de arte y las emociones, que varía tanto como la intención de las personas involucradas en él. Estos platos de lujo invitan a interactuar con el material en un sentido poético y lúdico, permitiendo el deleite de una vivencia gastronómica excepcional.

Lekuona suele emplear el término "euritmia" para referirse a sus vajillas. Desde luego, su modo de abordar la piedra, trabajarla y elevarla, no dista de los preceptos acuñados por Vitruvio -que exigía orden, disposición, euritmia, simetría, decoro y distribución en cada monumento que trazaba-, ni por los empleados por Rudolf Steiner en su antroposofía. En su libro 'Anthroposophical Leading Thoughts' publicado en 1924, Steiner explicaba que "pueden ser antropósofos quienes sienten determinadas cuestiones sobre la esencia del hombre y del mundo como una necesidad tan vital como la que se siente cuando tenemos hambre y sed".

Reconocidos chefs como Andoni Luis Aduriz o Hélène Darroze han introducido euritmias en sus restaurantes. Las vajillas están también presentes en hogares de todo el mundo que han sabido apreciar el valor de estas piezas de autor. Hartea vende sus euritmias en dos exclusivos puntos de venta de San Sebastián: la tienda Lukas del hotel María Cristina y la boutique Veluto. Quienes tengan interés por conocer el proceso de creación artesanal de estas vajillas, pueden también visitar con cita previa el taller de Lekuona en Urnieta, situado a escasos minutos de San Sebastián. Su zona de exposiciones, donde presenta sus últimas creaciones, y sobre todo su atelier, en el que este maestro lítico convierte la naturaleza en arte, bien merecen una visita. ***BL***

Fotografía / Photograph: Oscar Oliva.

Hartea

Joseba Lekuona Yaben –someone who has a passion for stone and has been working as a stonemason and artist for more than three decades, manufacturing pieces that harmoniously combine proportions, lines, colors, and sounds– uses his brand Hartea to sell sculptural tableware in marble, sandstone, limestone, volcanic stone, and basalt; products that represent a turning point in the way fine dining is conceived.

His tableware can be placed into one of three different categories: Design, cylinders with a perfect polished finish; Organic, harmoniously configured by combining the polished interior with a textured exterior; and Sculpture, which explores the limits of stone with anthropomorphic silhouettes. Each of these pieces of tableware comes from a single block of stone and proposes a unique culinary interplay in which diners interpret the pieces in accordance with their intention, giving rise to an important moment. This brings about a dialog between the diners and the art itself, between the art and the food, between the masterpiece and the emotions; a type of "game" which varies as much as the intentions of each individual involved therein. These luxury dishes encourage diners to interact with the materials in a poetic and playful sense, allowing them to enjoy an exceptional gastronomic experience.

Lekuona usually uses the term "eurhythmy" to refer to his tableware. Clearly, his way of approaching stonework –coxing the best out of the material and lifting it up– is not far from the notions conceived by Vitruvius (who demanded order, arrangement, eurythmy, symmetry, propriety, and economy in each monument he came up with) nor is it far from those used by Rudolf Steiner in his anthroposophy movement. In his book "Anthroposophical Leading Thoughts," published in 1924, Steiner explained that "only they can be anthroposophists who feel certain questions on the nature of man and the universe as an elemental need of life, just as one feels hunger and thirst."

Renowned chefs like Andoni Luis Aduriz and Hélène Darroze have introduced eurythmy in their restaurants. The tableware is also present in homes around the world that know how to appreciate the value of these signature pieces. Hartea sells its eurythmy at two exclusive places in San Sebastián: the Lukas shop at the María Cristina Hotel and the boutique Veluto. Those interested in learning about the way these fine pieces of tableware are created can also visit (by appointment only) Lekuona's workshop in Urnieta, just a few minutes away from San Sebastián. Its exhibition area, where the artist presents his latest creations, and especially the atelier, in which this lithic master turns nature into art, are well worth a visit. ***BL***

Hartea

Tel.: **+34 628 552 300**

info@hartea.net

hartea.net

SALUD, BELLEZA & DEPORTE
BEAUTY, HEALTH & SPORT

Hôtel du Palais

Desde el siglo XIX, Biarritz ha sido considerada una ciudad balneario. Su agradable clima y sus salvajes playas han atraído a lo más granado de la sociedad europea, que encontraba en esta ciudad del País Vasco francés quietud y bienestar. Napoleón III y Eugenia de Montijo fueron los principales impulsores de la popularidad de Biarritz, ya que construyeron aquí una residencia estival que acogía grandes celebraciones a las que asistían importantes miembros de la aristocracia y la realeza. Tiempo después, ese palacio se convirtió en uno de los hoteles de lujo más importantes del mundo: Hôtel du Palais.

Recién rehabilitado, y gestionado actualmente por The Unbound Collection by Hyatt, este 5***** acoge en sus habitaciones y suites -donde antaño pernoctaron el rey Eduardo VII del Reino Unido, la emperatriz Sissi de Austria, los duques de Windsor o los reyes españoles Isabel II, Alfonso XIII y Victoria Eugenia- a celebridades, políticos y artistas venidos del mundo entero. Las 86 habitaciones y 56 suites han sido renovadas preservando los detalles originales, como la carpintería del techo, el pan de oro de la era napoleónica o los tapices. Los huéspedes actuales, además de por la importancia histórica del edificio, siguen viniendo al Hôtel du Palais buscando bienestar y tranquilidad. En este sentido, cobran especial relevancia el Imperial Club y el Imperial Spa.

Hôtel du Palais

Since the nineteenth century, Biarritz has been considered a spa town. Its pleasant climate and wild beaches have traditionally attracted the *crème de la crème* of European society, who found peace and wellbeing in this city of the French Basque Country. Napoleon III and Eugénie de Montijo were the main drivers of the popularity of Biarritz, as they built a summer residence here that hosted large celebrations attended by important members of the aristocracy and royalty. Some time later, that palace became one of the most important luxury hotels in the world: Hôtel du Palais.

Recently renovated and currently managed by The Unbound Collection by Hyatt, this five-star establishment welcomes celebrities, politicians, and artists from all over the world in its rooms, where personalities like King Edward VII of the United Kingdom, Empress Elisabeth of Austria, the Dukes of Windsor, and the Spanish Monarchs Isabella II, Alfonso XIII, and Victoria Eugenie of Battenberg once stayed. The 86 rooms and 56 suites were renovated preserving historical details such as the ceiling woodwork, the gold leaf from the Napoleonic era, and the tapestries. In addition to the building's historical importance, current guests continue to come to the Hôtel du Palais seeking wellbeing and tranquility. To that end, the Imperial Club and the Imperial Spa are especially important.

Imperial Club es un idílico espacio presidido por una piscina californiana -que fue inaugurada por Frank Sinatra en 1957- engalanado por jardines paisajísticos y vistas panorámicas al mar. Rodeando la piscina están las famosas cabañas -que pueden alquilarse por días o por temporada-.

El Imperial Spa, por su parte, presenta en sus 2.500 m² una piscina interior de agua dulce en la que poder nadar a contracorriente, chorros de cuello de cisne, bañera de hidromasaje, solárium, sauna, *hammam*, gimnasio, un salón para el cuidado del cabello de Leonor Greyl, y nueve salas de tratamientos para cuerpo y rostro gestionadas en colaboración con Guerlain Institute -recordemos que para celebrar el matrimonio entre Napoleón III y Eugenia de Montijo, el emperador le encargó al perfumista Guerlain diseñar una fragancia exclusiva para ella-.

En el Spa Imperial se puede disfrutar de tratamientos puntuales -reflexología podal, terapias de osteopatía, masajes a cuatro manos, drenaje linfático, tratamientos antiedad, maquillaje…-, pases de media jornada -que combinan un masaje con el acceso a las instalaciones del spa-, pases de día -que incluyen un tratamiento facial y corporal, exfoliación, mascarilla, una comida, clase de yoga y acceso al spa y al Imperial Club-, retiros de tres días (Experiencia Surf Camp, Balance & Serenidad, Biarritz Energía & Vitalidad), así como de membresías de mayor duración dirigidas a la comunidad local.

En este palacio los tratamientos, las actividades y los cuidados han ido refinándose con el paso del tiempo. Sin embargo, al igual que la fragancia de Guerlain que sigue embriagando a los huéspedes actuales, la esencia del lugar sigue siendo la misma que durante el Segundo Imperio: la búsqueda del bienestar. ***BL***

Imperial Club is a charming space dominated by a kidney-shaped swimming pool that was inaugurated by Frank Sinatra in 1957, being decorated with landscaped gardens and panoramic views of the sea. Surrounding the pool are the famous cabanas which can be rented by the day or by the season.

The Imperial Spa, on the other hand, measures 2,500 m² and features an indoor freshwater pool with a counter-current swimming system, swan neck jets, a jacuzzi, a solarium, a sauna, a *hammam*, a gym, a Leonor Greyl haircare salon, and nine treatment rooms managed in collaboration with the Guerlain Institute (remember that, in order to celebrate the marriage between Napoleon III and Eugénie de Montijo, the emperor commissioned the perfumer Guerlain to design an exclusive fragrance for her).

At the Imperial Spa, customers can enjoy one-off treatments (foot reflexology, osteopathy therapies, four-hand massages, lymphatic drainage, anti-aging treatments, makeup, etc.), half-day passes (which combine a massage with access to the spa facilities), day passes (which include a facial and body treatment, exfoliation, mask, meal, yoga class, and access to the spa and the Imperial Club), three-day retreat packages (Surf Camp Experience, Balance & Serenity, Biarritz Energy & Vitality), as well as longer-term memberships aimed at the local community.

At this palace, the treatments, activities, and care have been refined over time. Nevertheless, just like the fragrance by Guerlain that continues to work its magic on the current guests, the essence of this place is the same as during the Second Empire: the search for wellbeing. ***BL***

Hôtel du Palais
Part of The Unbound Collection by Hyatt

1, Avenue de l'Impératrice, Biarritz.

Tel.: **+33 559 411 234**

hoteldupalaisbiarritz.com

Benegas
PERFUMERÍA

La historia de Benegas, la perfumería de mayor solera del País Vasco, comenzó en la Belle Époque, en concreto en 1908. Nació como una peluquería de caballeros y una perfumería de notable estilo inglés, que ofrecía los artículos franceses e ingleses más novedosos de la época. Entre su clientela se encontraban personalidades venidas de todo el mundo, intelectuales, artistas y miembros de la realeza que veraneaban en San Sebastián. Con el transcurso de los años, la perfumería adquirió todo el protagonismo, y se introdujo también el servicio de cabina de belleza.

En la actualidad, Benegas está gestionada por la tercera y cuarta generación de la misma familia que fundó el negocio, y sigue manteniendo su emplazamiento original en el centro de San Sebastián.

Su especialización los ha llevado a ofrecer una exquisita selección de marcas de distintos lugares del mundo, entre las que podemos destacar Profumum Roma, Acqua di Parma, Penhaligon's, o Ramón Monegal. Su larga relación con la casa Chanel, les ha permitido contar con un espacio dedicado íntegramente al descubrimiento de la colección exclusiva de fragancias *Les Exclusifs de Chanel*, perfumes para hombre y mujer que evocan fragmentos de la vida de *mademoiselle* Chanel, lo que sitúa a Perfumería Benegas como uno de los pocos establecimientos independientes en el mundo que la ofrecen.

En la década de los 90 del pasado siglo, Benegas lanzó su propia colonia de la casa, con un acorde principal de notas cítricas y florales compuesto de bergamota, limón, azahar, espliego y jazmín. Con el tiempo, han ido presentando nuevas fragancias y jabones que comercializan bajo las marcas Benegas y SSirimiri.

La boutique dispone asimismo de un espacio dedicado a la venta de cosméticos, con servicio de maquillaje, y una amplia cabina de belleza en la que ofrecen tratamientos faciales y corporales combinando técnicas manuales de masaje con alta tecnología. Para los masajes de drenaje corporal, que son completamente personalizables, utilizan productos vanguardistas de la casa española Sepai. En el caso de los tratamientos faciales, además de esta última marca, aplican productos y protocolos de Chanel y de Nescens -clínica suiza especializada en combatir los signos de envejecimiento de la piel-.

Benegas ha sabido actualizarse y adaptarse a lo largo de estos 116 años a los requerimientos, tendencias y necesidades de la sociedad, siendo fiel a su filosofía original y transmitiendo el conocimiento de generación en generación. La boutique es hoy una parada obligada para adquirir fragancias, cosméticos de alta gama, complementos y artículos de regalo, y para mimar el cuerpo con tratamientos faciales y corporales, pero también para conocer parte de la historia de la ciudad. ***BL***

Benegas
PERFUMERY

The history of Benegas, the most traditional perfumery in the Basque Country, began in the *Belle Époque* – specifically in 1908. The company was founded as a men's hair salon and perfumery with a notable British style, offering the most innovative French and English items of the time. Among their clientele were personalities from all over the world: intellectuals, artists, and members of royalty who spent their summers in San Sebastián. Over the years, the perfumery side of the business took center stage and the beauty cabin service was also introduced.

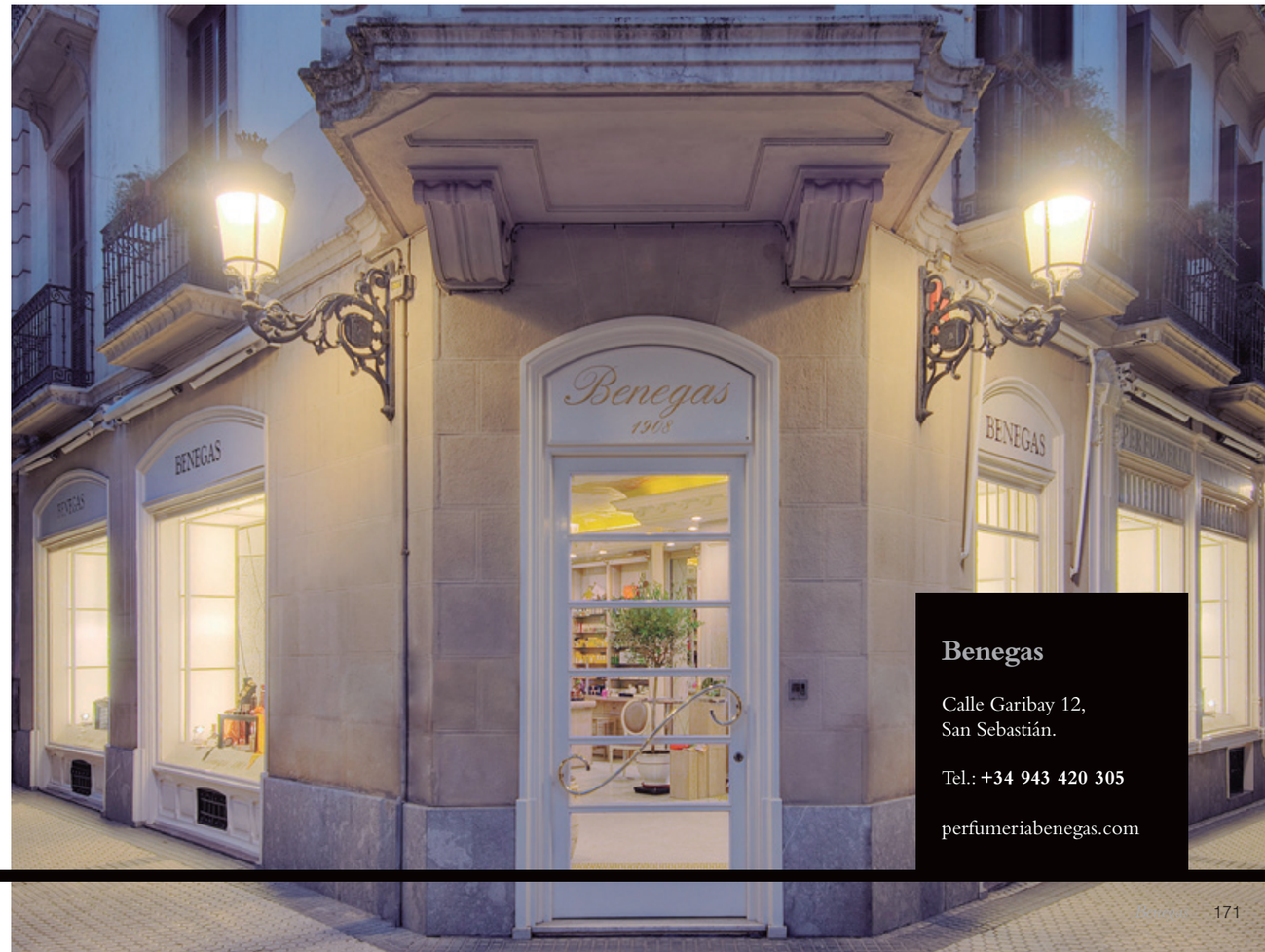
Today, Benegas is managed by the third and fourth generations of the same family that founded the business, and the shop continues at its original location in the center of San Sebastián.

Their specialization has led them to offer an exquisite selection of brands from different parts of the world, among which we can highlight Profumum Roma, Acqua di Parma, Penhaligon's, and Ramón Monegal. Their long-standing relationship with Chanel has allowed them to dedicate a space in their shop entirely to the exclusive *Les Exclusifs de Chanel* collection of fragrances for men and women – scents which evoke portions of the life of *Mademoiselle* Chanel herself, making the Benegas Perfumery one of the few independent establishments in the world that offer this collection.

In the 1990s, Benegas launched its own house cologne, featuring a combination of citrus and floral nuances made up of bergamot, lemon, orange blossom, lavender, and jasmine. Over time, new fragrances and soaps have gradually been introduced which are sold under the Benegas and SSirimiri brands.

The boutique also has a space dedicated to the sale of cosmetics, with a makeup service and a large beauty cabin where they offer facial and body treatments combining manual massage techniques with the latest technology. For full-body lymphatic drainage massages, which are completely customizable, they use *avant-garde* products from the Spanish company Sepai. For facial treatments, in addition to the aforementioned brand, they also apply products and protocols by Chanel and by Nescens – a Swiss clinic which specializes in combating the signs of skin aging.

Benegas has been able to update and adapt over these 116 years to the requirements, trends, and needs of society, staying true to its original philosophy and passing down knowledge from generation to generation. Today, the boutique is a must-see stop if you wish to purchase fragrances, high-end cosmetics, accessories, and gifts or if you want to pamper your body with facial and body treatments, but also to learn about part of the city's history. ***BL***



Benegas

Calle Garibay 12,
San Sebastián.

Tel.: **+34 943 420 305**

perfumeriabenegas.com

Foresta Wellness
GYM & SPA

Situado en el bosque de Miramón de San Sebastián, Foresta Wellness es un oasis destinado al cuidado y bienestar corporal. Integrado dentro del hotel Arima, y abierto a su vez a la ciudadanía, su gimnasio y su spa ecológico de filosofía ambientalista han conquistado a todos aquellos que respetan y miman con exigencia su cuerpo y su entorno.

El espacio reservado al ejercicio corporal cuenta con un gimnasio con maquinaria de alta gama de la marca Technogym, donde poder practicar ejercicios físicos cardiovasculares y de musculación. Además de esta sala de máquinas, hay otras dos destinadas al entrenamiento personal y al ciclo *indoor*, y una tercera sala polivalente donde se ofrecen sesiones de yoga, pilates, *core fit*, GAP, HIIT, tono y *fat burn*; todo ello con una vista privilegiada del bosque, y acceso directo a los senderos y las pistas de running que atraviesan esta frondosa arboleda de 60 hectáreas -también organizan actividades grupales en el exterior-.

La zona de aguas presenta distintas técnicas hidroterápicas: una piscina de agua fría a 23º para revitalizar el cuerpo, aliviar inflamaciones y mejorar el movimiento articular, la circulación sanguínea y linfática; una piscina de chorros a 33º con cuellos de cisne, asientos y tumbonas de masaje; y una piscina de nado a 30º donde preparar el cuerpo con bajo impacto. En las piscinas no utilizan cloro para la desinfección, sino una purificación instantánea a base de rayos ultravioletas y bromo.

Foresta Wellness dispone asimismo de las dos primeras saunas de infrarrojos del País Vasco, con las que preparar la musculatura antes de un masaje y eliminar toxinas.

Foresta Wellness
GYM & SPA

Located in the Miramón Forest of San Sebastián, Foresta Wellness is an oasis specialized in body care and wellbeing. Situated inside the Arima Hotel and open to the public, the gym and ecological spa with an environmentalist philosophy have earned a place in the hearts of all those who respect and pamper their body and the environment with utmost care.

The space reserved for exercising the body has a gym with high-end machinery by Technogym where clients can do physical cardiovascular training and weight training. In addition to the room with exercise machines, there are another two rooms for personal training and indoor cycling, as well as a third multi-purpose room where yoga and Pilates sessions are offered, in addition to core fit, GAP, HIIT, tone, and fat burn activities. All of this comes complete with a privileged view of the Miramón Forest, and direct access to the hiking trails and running tracks that cross this magnificent, 60-hectare wooded area – they also organize outdoor group activities.

The water area features different hydrotherapy solutions: a pool of cold water at 23ºC (74ºF) to revitalize the body, relieve inflammation, and improve joint movement and blood and lymphatic circulation; a 33ºC (91ºF) hydrotherapy pool with swan neck jets and massage seats and loungers; and a 30ºC (86ºF) swimming pool where you can get your body moving with a low-impact sport like swimming. The establishment's swimming pools do not use chlorine for disinfection, rather instant cleaning is performed with ultraviolet rays and bromine.

Foresta Wellness also has the first two infrared saunas in the Basque Country. These fabulous sources of radiant heat will help you to prepare your muscles before a massage and eliminate toxins.

En cuanto a los tratamientos, Foresta Wellness trabaja con la firma francesa de comercio justo y producción sostenible Morjana Cosmetiques: magníficos aromas y texturas basados en ingredientes naturales, orgánicos y prensados en frío. La carta de tratamientos incluye masajes -californianos, suecos, fusión balinés & tailandés, con baño de pies, *shiatsu* craneofacial- y rituales -tratamientos antiedad, oxigenantes, exfoliaciones, masajes con piedras calientes, reductores y moldeadores de glúteos, cadera y abdomen, entre otros-.

Los 700 m² de este boutique gym & spa constituyen uno de los pilares fundamentales de Arima, el mayor hotel del mundo con certificado Passivhaus -otorgado a edificios construidos con gran aislamiento térmico, un riguroso control de infiltraciones, aprovechamiento de la energía geotérmica y aerotérmica, y máxima calidad del aire interior-. Su filosofía sostenible está presente en las 69 habitaciones del hotel, en su restaurante, salas de eventos, su piscina exterior -situada en la azotea del edificio- y, cómo no, en Foresta Wellness. ***BL***

Regarding treatments, Foresta Wellness works with the French fair trade and sustainable production brand Morjana Cosmetiques: magnificent aromas and textures based on natural, organic, and cold-pressed ingredients. The treatment menu includes massages (Californian, Swedish, Balinese & Thai Fusion, Foot Bath, and Craniofacial Shiatsu) and rituals (anti-aging and oxygenating treatments, exfoliation, massages with hot stones, buttocks, hip, and abdomen reducers and shapers, etc.).

This boutique gym and spa's 700 m² represent one of the fundamental pillars of Arima, the largest hotel in the world that is Passivhaus certified. This certification is awarded to buildings built with an increased amount of thermal insulation, rigorous air infiltration control, use of geothermal and aerothermal energy, and a high level of indoor air quality. A sustainable philosophy is present in the hotel's 69 rooms, its restaurant, event halls, outdoor pool (located on the building's rooftop), and –of course– at Foresta Wellness. ***BL***

S´Thai
SPA BALINÉS

S´Thai es un spa museo balinés fundado por el exfutbolista y ahora empresario Aitor Ocio. Situado en pleno corazón de Bilbao, en la calle Colón de Larreátegui 41, se encuentra en uno de los únicos edificios modernistas de la capital vizcaína, la Casa Montero, popularmente conocida como la Casa Gaudí, por la similitud de su estilo con el del arquitecto catalán. Este monumento histórico-artístico proyectado en 1904 por Luis Aladrén -autor también del Palacio de la Diputación Foral de Bizkaia- es la nueva ubicación de S´Thai.

El mismo local que hoy ocupa S´Thai acogió durante décadas La Casa del Libro, una histórica librería considerada la más bella de la ciudad y de la que se han conservado intactas dos de sus señas de identidad más representativas: la escalera central y la balaustrada. Durante la reforma se recuperaron también las columnas de piedra originales que delimitaban el patio interior del edificio, cuya belleza arquitectónica y valor histórico se puede admirar en el actual salón del té y en las dos suites contiguas.

Cada rincón de S´Thai muestra el afán de preservar y fusionar el legado histórico y cultural del espacio, integrándose de forma respetuosa y armónica con el espíritu del Lejano Oriente, omnipresente en las esculturas, los cuadros y el mobiliario artesanal constituido por piezas únicas importadas todas ellas de Indonesia.

S´Thai
BALINESE SPA

S´Thai is a Balinese spa and museum founded by former soccer player and now businessman Aitor Ocio. The establishment is located in the heart of Bilbao, at Calle Colón de Larreátegui 41, in one of the only modernist buildings of the capital of Biscay: the Montero House, popularly known as the Gaudí House due to the similarity of its style with that of the Catalan architect. This historical and artistic monument designed in 1904 by Luis Aladrén (also the creator of the Bizkaia Provincial Council Palace) is the home of S'Thai.

The same space that now is occupied by S´Thai once housed, for decades, La Casa del Libro, a historic bookstore considered to be the most beautiful in the city. In fact, two of said establishment's most representative identifying features have been kept intact in the building: the central staircase and the balustrade. During the renovation, the original stone columns that lined the building's courtyard were also recovered, whose architectural beauty and historical value can be admired in the current tearoom and in the two adjoining suites.

Every corner of S´Thai showcases the desire to preserve and merge the historical and cultural legacies of the space, integrating them in a respectful and harmonious way with the spirit of the Far East, omnipresent in the sculptures, paintings, and handcrafted furniture consisting of unique pieces imported from Indonesia.

Desconectar del ruido que nos rodea y reconectar con nuestro cuerpo y mente a través de un evocador viaje sensorial al Lejano Oriente gracias a sus técnicas milenarias, realizadas por terapeutas nativas formadas en las mejores escuelas de Malasia e Indonesia, representa la esencia de S´Thai (Arte – Tradición – Spa).

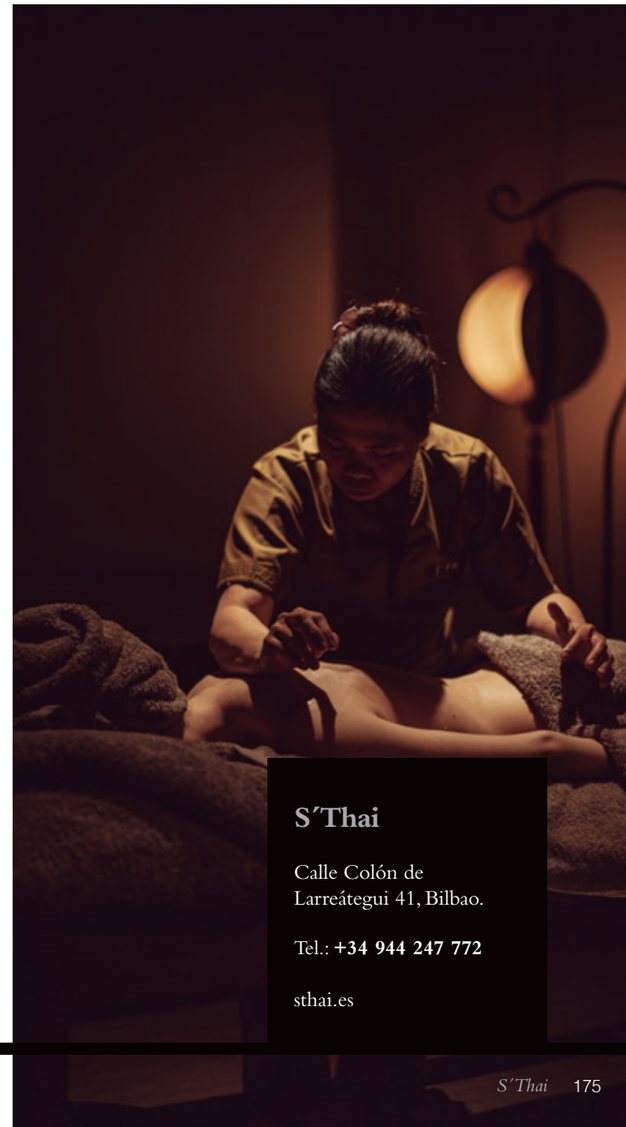
Su oferta incluye tratamientos corporales (masajes tradicionales balineses y tailandeses, de piedras calientes, con cañas de bambú o con aromaterapia), de belleza (*body scrub*, tratamiento con pimienta de Sarawak, tratamientos faciales), específicos para los pies (reflexología, *feet scrub, feet calm*), combinados (de masaje y belleza), así como tratamientos exclusivos diseñados íntegramente por el equipo de S´Thai, como el Ritual Santai, el Ritual Parejas, el Ritual Ibu (especial futuras mamás) o el masaje relajante Dreamland.

Gracias a su visión holística, Aitor Ocio ha logrado con S´Thai aunar arte y tradición con la idea de spa, creando un templo que ha cambiado las reglas del juego del bienestar en el País Vasco. ***BL***

Disconnecting from the noise that surrounds us and reconnecting with our body and mind through an evocative sensory journey to the Far East (thanks to the ancient techniques performed by native therapists trained in the best schools in Malaysia and Indonesia) represents the essence of S'Thai (Art – Tradition – Spa).

The establishment offers body treatments (traditional Balinese and Thai massages, hot stone massages, bamboo cane massages, and aromatherapy), beauty treatments (body scrub, Sarawak pepper treatment, facial treatments), specific foot treatments (reflexology, foot scrub, feet calm), combined treatments (massage and beauty), as well as exclusive treatments designed entirely by the team at S'Thai, like the Santai Ritual, the Couples Ritual, the Ibu Ritual (designed for future mothers), and the relaxing Dreamland massage.

Thanks to his holistic way of looking at things, Aitor Ocio has been able to use S'Thai to bring together art and tradition, combining them with the idea of a spa to create a temple that has changed the rules of the wellness game in the Basque Country. ***BL***



S´Thai

Calle Colón de
Larreátegui 41, Bilbao.

Tel.: **+34 944 247 772**

sthai.es

Golf

El golf es un deporte con una larga tradición en Euskadi, cantera de grandes jugadores que han hecho historia, como Jon Rahm, José María Olazabal y Adrián Otaegui, apodado 'El Pirata'. Larrabea, Zuia, Jundiz, Izki, Seminario, Real Sociedad de Golf de Neguri, Meaztegi, Uraburu, Club de Golf Palacio de Urgoiti, Derio, Basozabal, Real Golf Club de Zarauz, Goiburu, Irelore y Real Golf Club de San Sebastián componen la amplia oferta deportiva del territorio. ¿Pero quién mejor que los mencionados jugadores estrella para describirnos las características y la belleza de los campos?

Jon Rahm, el golfista vasco más laureado, invita a los aficionados a este deporte a visitar la región no solo por los campos, sino también por todo lo que los rodea: *"En los campos que tenemos en Euskadi va a tener la oportunidad de poder disfrutar de recorridos donde podrá jugar viendo el mar o entre densos y tupidos bosques, en unos paisajes únicos con unos diseños y trazados del más alto nivel. Además de divertirse jugando al golf y para conocer Euskadi, de verdad, no debe dejar de visitar el rico patrimonio cultural que tenemos y sobre todo disfrutar de nuestra gastronomía reconocida internacionalmente. Todo esto lo digo desde mi propia experiencia, ya que empecé a jugar desde muy joven en el bonito campo del Club de Golf de Larrabea, donde me forjé como jugador. Desde entonces he disfrutado del golf en los magníficos campos de Euskadi"*.

Golf

Golf is a sport with a long-standing tradition in the Basque Country, a land of great players who have made history like Jon Rahm, José María Olazabal, and Adrián Otaegui, known as "El Pirata" ("The Pirate"). Larrabea, Zuia, Jundiz, Izki, Seminario, Royal Society of Golf of Neguri, Meaztegi, Uraburu, Palacio Urgoiti, Derio, Basozabal, Royal Golf Club of Zarauz, Goiburu, Irelore, and Royal Golf Club of San Sebastián make up the sport's wide variety of offerings in the region. But who better than the aforementioned star players to describe the characteristics and beauty of the courses?

Jon Rahm, the most successful Basque golfer, invites fans of this sport to visit the region not only for its courses but also for everything surrounding them: *"At the courses we have in the Basque Country, you will get the chance to enjoy holes where you can play while watching the sea or amongst lush and dense forests, in unique landscapes with designs and layouts of the highest quality. In addition to having fun playing golf and in order to really get to know the Basque Country, you should not forget to visit the rich cultural heritage we have and, especially, to enjoy our internationally renowned cuisine. I say all this thinking about my own experience, since I started playing at a very young age on the beautiful course at the Larrabea Golf Club, where I got my start with the game. I have been enjoying golf on the magnificent courses of the Basque Country since that time."*

La leyenda viva del golf mundial, José María Olazabal, ha diseñado campos de golf por todo el mundo, desde Maldivas a China; y también ha dejado su impronta en casa, trazando los paisajes de Uraburu y del Real Nuevo Club Golf de San Sebastián Basozabal. Así explica el deportista su vinculación con el territorio: *"Desde mis primeros recuerdos, cuando empezaba con cuatro años a dar mis primeros golpes jugando en el Real Club de Golf de San Sebastián en Jaizkibel, he ido viendo, con el paso de los años, cómo el número de campos en Euskadi ha ido aumentando; todos ellos con unas características y una personalidad propia, donde estoy seguro que el jugador más exigente va a sentirse totalmente satisfecho, disfrutando de unos recorridos donde podrá encontrar aquello que siempre está esperando. Y además de jugar al golf, en Euskadi descubrirá un mundo de grandes experiencias donde la naturaleza, en su estado puro, la cultura ancestral de nuestro pueblo y nuestra rica gastronomía, tienen que estar presentes para que su visita sea perfecta"*.

'El Pirata' por su parte, quien muestra especial afecto por el club Goiburu de Andoain, describe así su amor por la región: *"Deporte, mar y montaña. Vive y emociónate con la experiencia de poder practicar cada día en un campo de golf diferente. Euskadi tiene una gran variedad de campos, cada uno integrado en su paisaje, lo que les da una personalidad propia. Te invito a conocer dónde comenzó mi pasión por este deporte. El Club de Golf Goiburu, al que sigo perteneciendo, me vio crecer como deportista y es la sede y el origen de la 'Peña El Pirata'. Naturaleza viva, este es el origen de nuestra reconocida gastronomía. Te invito a disfrutar de una experiencia de golf en mi tierra"*.

The living legend of golf on the world scene, José María Olazabal, has designed courses all over the world from the Maldives to China; and he has also left its mark at home, designing the landscapes of Uraburu and New Royal Golf Club of San Sebastián Basozabal. This is how the athlete explains his connection with the region: *"For as long as I can remember, since when I was just getting my first shots at the Royal Golf Club of San Sebastián in Jaizkibel at the age of four, I have seen, over the years, how the number of courses in the Basque Country has increased. All of them have their own characteristics and personality, and I am sure that even the most demanding of players will feel totally satisfied on these courses, enjoying holes where they can find what they have always been waiting for. And, in addition to playing golf, in the Basque Country you will discover a host of great experiences with nature in its purest state, the ancestral culture of our people, and our rich gastronomy all being present so that your visit is perfect."*

"El Pirata" ("The Pirate"), who has a special place in his heart for the Goiburu Golf Club of Andoain, describes his love for the region in the following way: *"Sport, sea, and mountains. Enjoy and become excited with the experience of being able to play on a different course every day. The Basque Country has a great variety of courses, each of which is integrated into the regional landscape, giving them their own personality and charm. I invite you to discover where my passion for this sport began. The Goiburu Golf Club, which I am still a member of, saw me grow as an athlete and is the headquarters and origin of the 'Peña El Pirata' ('The Pirate Social Club'). Nature that exudes life – this is the origin of our renowned gastronomy. I invite you to enjoy a golf experience in my land."*

En la costa o en el interior, los campos de golf vascos están enclavados en lugares privilegiados debido, en gran medida, a su pronta implantación. Euskadi cuenta con tres clubes centenarios: Real Golf Club de San Sebastián –se inauguró en 1914 en Lasarte, en 1929 pasó a denominarse Real Golf Club de San Sebastián y en 1968 se trasladó a sus terrenos actuales de Jaizkibel-, Real Sociedad de Golf de Neguri -fue fundada en 1911 en Lejona y trasladada en 1961 a Punta Galea- y Real Golf Club de Zarauz -inaugurado en 1916 por el rey Alfonso XIII y la reina María Cristina-. Hoy los clubes vascos reciben visitantes de todo el mundo, que se quedan maravillados con los recorridos de estos campos y con todo lo que pueden hacer fuera del campo. ***BL***

On the coast or inland, Basque golf courses are located in privileged settings due in large part to their early establishment. The Basque Country has three hundred-year-old clubs: Royal Golf Club of San Sebastián (it was inaugurated in 1914 in Lasarte and in 1929 it took on the name of Royal Golf Club of San Sebastián, being moved to its current location in Jaizkibel in 1968), Royal Society of Golf of Neguri (founded in 1911 in Lejona and moved in 1961 to Punta Galea), and Royal Golf Club of Zarauz (inaugurated in 1916 by King Alfonso XIII and Queen Maria Christina). Today, Basque golf clubs receive visitors from all over the world who are amazed by their layouts as well as everything else that the Basque Country has in store off the course. ***BL***

Golf

turismo.euskadi.eus

Goierri

The Basque Highlands

En el Goierri, también conocido como las Basque Highlands o Tierras Altas, se respira espíritu de competición, deporte y desafío. Su nombre resuena en pruebas de relevancia internacional: el maratón de montaña Zegama-Aizkorri, prueba de las Golden Trail World Series, o la Ehunmillak Ultra-Trail, una carrera de 167 km que en dos días reúne a 500 corredores nacionales e internacionales. La Goierriko bi Haundiak, de 88 km, se realiza en un día con 500 participantes, y el maratón de montaña Marimurumendi Maratoia, englobado dentro del fin de semana de las dos ultras, ofrece a todos los corredores la posibilidad de participar.

Dicen los profesionales que la Zegama-Aizkorri es especial, uno de los mejores y más prestigiosos maratones de montaña del mundo. El barro y el frío son su esencia. Kilian Jornet, que lo ha ganado casi tantas veces como Rafa Nadal el Roland Garros, admite que "Zegama es Zegama, una prueba que llevo en el corazón". Muy técnico y de elevada dificultad, hoy en día es una de las carreras más relevantes a nivel mundial en esta disciplina. Muestra de ello es el elenco de corredores internacionales que acude todos los años a la cita y la expectación que levanta entre los deportistas. En 2023, se sortearon 225 dorsales entre 15.000 solicitantes. Es una de las seis pruebas que conforman las Golden Trail World Series, donde se reúnen las mejores carreras y los mejores corredores del mundo. Además, es la prueba principal de las cinco que conforman las Golden Series.

In Goierri, also known as the Basque Highlands, you can breathe the spirit of competition, sport, and challenge. Its name can be heard at events of international importance: the Zegama-Aizkorri Mountain Marathon, the Golden Trail World Series, and the Ehunmillak Ultra-Trail (a 167 km race that brings together 500 national and international runners in two days). The Goierriko bi Haundiak (88 km) is done in one day with 500 participants, and the Marimurumendi Maratoia Mountain Marathon (included during the weekend of the two ultra marathons) offers runners the chance to participate.

Professionals say that the Zegama-Aizkorri Marathon is special, being one of the best and most prestigious mountain marathons in the world. Mud and cold are its essence. Kilian Jornet, who has won it almost as many times as Rafa Nadal has won the French Open, admits that "Zegama is Zegama; a challenge that lies dear in my heart." Very technical and highly difficult, today it is one of the most important races worldwide in this discipline. Proof of that is the number of international runners who attend the event every year and the expectation it raises among the athletes. In 2023, 225 runner bib numbers were assigned by lottery to 15,000 applicants. It is one of the six tests that make up the Golden Trail World Series, where the best races and the best runners in the world come together. In addition, it is the main test of the five that make up the Golden Series.

A un nivel menos competitivo, la Vía Verde entre Mutiloa y Ormaiztegi -que cuenta con un itinerario didáctico que combina el deporte de orientación, el senderismo y la diversión- recorre el antiguo ferrocarril minero que se utilizaba para transportar el mineral extraído en los cotos mineros de la zona y transportarlo hasta Ormaiztegi, desde donde se llevaba por ferrocarril a los puertos marítimos cercanos. La Vía Verde se sitúa en el Parque Minero del Goierri, formado por diversos elementos relacionados con la fuerte industria minera que se mantuvo desde épocas remotas hasta principios del siglo XX. En el parque se puede recorrer el sendero por donde se transportaba el mineral por cable aéreo, y conocer los diferentes recursos de la zona, tales como el museo Zumalakarregi, el viaducto de Ormaiztegi, los hornos de Aizpitta, el museo etnográfico, la serrería hidráulica de Zerain y la zona de Barnaola en la localidad de Mutiloa, además del propio pueblo y el barrio de Liernia. En Segura, Zegama y Lizarrusti (Ataun) hay también instalados ocho circuitos de orientación de diferente grado de dificultad, pensados para todos los públicos.

Asimismo, Goierri es un paraíso para la práctica del cicloturismo. Encontrarán recorridos de diferentes longitudes y niveles de dificultad que les darán la opción de conocer el País Vasco rural de otra manera. Los pueblos de los valles están conectados por una red de carriles bici llamados *bidegorri*. Algunos son aptos para la práctica del *nordic walking* o marcha nórdica. En la actualidad existen dos carriles bici que unen los pueblos de la comarca. Son adecuados para toda la familia porque su nivel de exigencia es moderado. El primero de ellos va desde Legorreta hasta Ormaiztegi pasando por Itsasondo, Ordizia y Beasain. Son 13,43 km y se tarda menos de una hora en hacer este recorrido repleto de lugares históricos, como la villa medieval de Ordizia, el conjunto monumental de Igartza o el museo Zumalakarregi. Legorreta-Zegama es un trayecto de 20,8 km que une ambas localidades pasando por Itsasondo, Ordizia, Beasain, Olaberria, Idiazabal y Segura. La duración estimada es de una hora. Aprovechen para hacer una parada en Segura y en Idiazabal -donde se sitúa el Centro de Interpretación y Degustación del Queso-.

At a less competitive level, the Greenway between Mutiloa and Ormaiztegi (which has an educational itinerary that combines orienteering, hiking, and fun) runs along the old mining train route that was used to move the minerals extracted from the mines in the area and take them to Ormaiztegi, where they were transferred by rail to nearby seaports. The Greenway is located in the Goierri Mining Park, made up of various elements related to the strong mining industry that existed from ancient times until the beginning of the twentieth century. In the park, one can walk the path where minerals were transported by air cable and learn about the different resources in the area, such as the Zumalakarregi Museum, the Ormaiztegi Railway Bridge, the Ovens of Aizpitta, the Ethnographic Museum, the Zerain Hydraulic Sawmill, and the Barnaola area in the village of Mutiloa, as well as the village itself and the Liernia District. In Segura, Zegama, and Lizarrusti (Ataun) there are also eight orienteering circuits of varying degrees of difficulty, designed for all types of users.

Likewise, Goierri is a paradise for bicycle touring. You will find routes of different lengths and levels of difficulty that will give you the chance to get to know the rural Basque Country in a different way. The villages in the valleys are connected by a network of cycle lanes called *bidegorri*. Some are suitable for Nordic walking. There are currently two bike lanes that link the villages of the region. They are suitable for the whole family as their level of difficulty is moderate. The first of them goes from Legorreta to Ormaiztegi and passes through Itsasondo, Ordizia, and Beasain. It is 13.43 km and takes less than an hour to do this route full of historical sites, such as the medieval town of Ordizia, the Monumental Complex of Igartza, and the Zumalakarregi Museum. Legorreta-Zegama is a route measuring 20.8 km that connects the two towns and goes through Itsasondo, Ordizia, Beasain, Olaberria, Idiazabal, and Segura. Its estimated duration is one hour. Take the opportunity to make a stop in Segura and Idiazabal (where the Cheese Interpretation and Tasting Center is located).

En 2023 el Tour de France llegó a las Basque Highlands, comenzando desde lo alto del puerto de Aztiria para llegar a Zerain, y después a la localidad medieval de Segura. Desde aquí, pasando por el exterior de Idiazabal y Olaberria, llegó a Beasain. La siguiente villa fue Ordizia, famosa por su mercado semanal de los miércoles que se celebra desde 1512. Para terminar, transcurrió por Zaldibia y comenzó la subida al puerto de Larraitz, bajo la imponente silueta del Txindoki.

La afición al ciclismo es también muy grande entre las mujeres de la zona. 'Txirrindularia – La Ciclista' es la marcha cicloturista de 80 km que tiene por objeto fomentar la participación de las mujeres en esta disciplina. Por otra parte, la Vuelta al Goierri es un recorrido de 118 km y un desnivel de 2.770 m que recorre varios pueblos de las comarcas de las Tierras Altas y de Tolosaldea.

De igual forma, Goierri es un escenario adecuado para los amantes de la bicicleta de montaña o BTT. Paraísos naturales y amplias superficies de campo les esperan: cojan sus bicicletas todoterreno y adéntrense en los Parques Naturales de Aizkorri-Aratz y Aralar.

"Para mí las Basque Highlands son un sitio increíble para poder hacer *trekking* y escalada" explica Edurne Pasaban. ¿Qué tendrán estas montañas para que la primera mujer de la historia en ascender los 14 ochomiles del planeta sea una forofa del Goierri? Pasaban se formó como alpinista en estos picos, y uno de sus favoritos es el Txindoki. En la localidad de Ataun hay diversas zonas con rocas y peñas adecuadas para practicar escalada deportiva. Allí encontrarán varias escuelas completamente equipadas: en total hay 250 vías abiertas, de todos los niveles de dificultad. Los entornos que cuentan con escuela de escalada son Jentilbaratza, Aizkorrandi, Haitzartea y Lizarrusti.

En Ataun pueden disfrutar del domo, que se forma cuando una roca de menor densidad tiende a ascender rompiendo estratos superpuestos de rocas más densas, formándose una estructura en forma de cúpula o domo. El domo de Ataun comprende la meseta formada por los montes Jentilbaratza, Aizkoate, Aizkorrandi, Arastortz, Agautz, Leizadi, Asundi, Loibideko Mailoak e Ikarandieta, conocida en el pueblo como Aitzarte. Si quieren verlo en su totalidad, un lugar apropiado es la cima del monte Arantzazumendi, situado en la frontera entre Ataun e Idiazabal; también lo pueden conocer a través de la red de senderos con las que cuenta esta área.

El amplio territorio de las Basque Highlands permite asimismo la posibilidad de practicar la equitación, bien en un entorno cerrado o haciendo rutas y excursiones. La hípica Alarpe organiza salidas y cursos durante todo el año, y en la hípica del caserío Ibur, sus entrenadores profesionales ofrecen un amplio abanico de actividades para los aficionados a los caballos.

Hípica, Trail, BTT, cicloturismo, escalada, carreras de montaña… las posibilidades son infinitas para los amantes de las actividades al aire libre, pero lo mejor de todo son los magníficos parajes de los que se disfruta en el Goierri mientras se practica deporte. ***BL***

In 2023, the Tour de France made it to the Basque Highlands, starting from the high point of the Aztiria Port and going to Zerain, and subsequently to the medieval town of Segura. From there, it passed around Idiazabal and Olaberria and reached Beasain. The next place was Ordizia, famous for its weekly market on Wednesdays which has been held since 1512. To finish, it passed through Zaldibia and began the climb to the Larraitz Port, under the imposing silhouette of the Txindoki Mountain.

Cycling is also very popular among women in the area. "Txirrindularia – The Female Cyclist" is the 80 km cycling tour that aims to promote the participation of women in this discipline. Likewise, the "Vuelta al Goierri" ("Basque Highland Cycling Tour") is a route measuring 118 km with an overall gradient of 2,770 m which runs through several villages in the Highlands and Tolosaldea areas.

Additionally, Goierri is a suitable setting for mountain bike (or MTB) lovers. Natural paradises and vast areas of countryside await you: take your off-road bikes and venture into the Aizkorri-Aratz and Aralar Natural Parks.

"For me, the Basque Highlands are an incredible place to be able to do trekking and climbing," explains Edurne Pasaban. What special secrets do these mountains guard to make the first woman in history to ascend the planet's 14 eight-thousanders be a Goierri fan? Pasaban trained as a mountaineer on these peaks, and one of her favorites is the Txindoki. In the town of Ataun, there are various areas with rocks and crags suitable for sport climbing. There you will find several fully equipped schools: in total there are 250 open routes of all levels of difficulties. The areas that have climbing schools are Jentilbaratza, Aizkorrandi, Haitzartea, and Lizarrusti.

In Ataun you can enjoy the Dome – a structure formed through the rising of rocks of lower density, breaking superimposed strata of denser rocks and creating the characteristic shape. The Ataun Dome is part of the plateau formed by the Jentilbaratza, Aizkoate, Aizkorrandi, Arastortz, Agautz, Leizadi, Asundi, Loibideko Mailoak, and Ikarandieta Mountains. This plateau is known in the village as Aitzarte. If you want to see it in its entirety, a good place is the top of the Arantzazumendi Mountain, located on the border between Ataun and Idiazabal. You can also discover it through the network of trails that are in the area.

The vast Basque Highlands area also allows for horse riding, either in a closed facility or on routes and outings. The Alarpe Equestrian Center organizes outings and courses throughout the year, and the professional teachers at the equestrian center of the Ibur farmhouse offer a wide range of activities for horse fans.

Horseback riding, trails, mountain biking, bicycle touring, climbing, mountain races... the possibilities are endless for lovers of outdoor activities, but the best of all are the magnificent views that can be enjoyed in Goierri while doing sport. ***BL***

Fotografía / Photograph: Toño Miranda. ▸

Goierri

goierriturismo.com

Actividades náuticas

El verde y el azul se funden a veces formando un suave abrazo resultante en estuarios de una belleza sobrecogedora, como Urdaibai. Otras veces, el encuentro apasionado moldea paredes verticales de renombre internacional, como los acantilados del flysch. Con sus biotopos protegidos, marismas y la cercanía de varios parques naturales, la costa vasca es un destino ideal para quienes desean disfrutar de la riqueza del mar en combinación con la naturaleza.

La cultura marinera del pueblo vasco es legendaria. Las gentes de la costa viven y han vivido siempre mirando al mar, de frente. El mar es sinónimo de sustento y promesa de grandes aventuras. Esa relación ha dado frutos que van desde el deporte -como las regatas de traineras que levantan pasiones-, a un sorprendente legado histórico.

La costa vasca tiene una longitud de 246 km, 40 playas, 50 olas de surf y más de 100 empresas de turismo náutico -reunidas en una guía llamada 'Turismo activo en la costa vasca, actividades y empresas'- dedicadas a ofrecer grandes planes en el gran azul. Entre las múltiples posibilidades está el alquiler de yates, barcos a motor y veleros, con o sin patrón, para realizar salidas personalizadas a los puertos más pintorescos. Ahí, si hay algo que recordarán, son los sabores. Degustar un rodaballo a la parrilla, un besugo al estilo de Orio, unas sardinas asadas, unos chipirones en su tinta o un buen marisco los transportará a otra dimensión.

Hay también viajes programados en catamarán y en ferri, entre otros, para avistar cetáceos, visitar el geoparque o bordear San Juan de Gaztelugatxe. Los primerizos pueden aprender a navegar en una de las escuelas de vela ligera; y para aquellos que lleguen a Euskadi en su propio barco, la costa vasca dispone de 20 puertos deportivos. De hecho, los primeros clubs náuticos en los puertos de Bilbao, Getxo, San Sebastián y Hondarribia datan de finales del siglo XIX.

Los más activos podrán practicar el Stand Up Paddle y el piragüismo. Otra disciplina en boga es el *coasteering*, consistente en el aprovechamiento de la orografía costera para conjugar diferentes deportes acuáticos y terrestres. Pero el deporte estrella sigue siendo el surf. Los primeros surfistas ya aparecieron en las playas de Euskadi en los años 50, pioneros en Europa, y hoy en día la costa vasca es uno de los principales destinos de surf del continente para practicar y aprender. De hecho, existe un club llamado Surfing Euskadi, formado por escuelas autorizadas que ofrecen clases a medida y *surfcamps* en lugares increíbles.

Descubrir el fondo marino es otra de las actividades favoritas de los turistas, y hay 10 centros de buceo en Bermeo, Getaria, Getxo, Hondarribia, Mutriku y Pasaia dedicadas a realizar inmersiones. Para quienes prefieran no sumergirse, pero sí conducir sobre el mar, hay empresas que organizan salidas en motos de agua, *flyboards* y *jetboards*. ¡La diversión está garantizada! ***BL***

Water Activities

The land and the sea sometimes merge, forming a soft embrace that results in estuaries of overwhelming beauty, as is the case at Urdaibai. Other times, that passionate encounter of earth and water gives rise to vertical walls of international renown, like the flysch cliffs. With its protected biotopes, marshes, and the proximity of several natural parks, the Basque coast is an ideal destination for those who want to enjoy the richness of the sea in combination with nature.

The seafaring culture of the Basque people is legendary. Those of the coast currently live (and have always lived) looking the sea straight in the eye. The sea is synonymous with sustenance and the promise of great adventure. This relationship has borne fruits that range from sport (such as the 'trainera' boat regattas that spark passions) to a surprising historical legacy.

The Basque coast has a length of 246 km and features 40 beaches, 50 surfing spots, and more than 100 water tourism companies offering the best plans at sea (all of which are listed in the "Active Tourism in the Basque Coast: Activities and Companies" guide). Among the many options available is the rental of yachts, motorboats, and sailboats with or without a captain for custom outings to the most picturesque ports. There, the flavors stand out, if nothing else. Tasting grilled turbot, Orio-style sea bream, roasted sardines, squid in its ink, and good seafood will transport you to another dimension.

There are also organized trips in catamarans and by ferry, among others, to spot whales, tour the geopark, and sail around the Islet of San Juan de Gaztelugatxe. Beginners can learn to sail at one of the dinghy sailing schools, and for those who travel to the Basque Country in their own boat, the Basque coast has 20 marinas. In fact, the first yacht clubs at the ports of Bilbao, Getxo, San Sebastián, and Hondarribia date back to the end of the nineteenth century.

The sportiest can try their hand at stand-up paddle surfing and canoeing. Another discipline in vogue is coasteering, consisting of the use of the coastal orography to combine different water sports and land activities. But the star sport is –and always will be– surfing. The first surfers appeared on the beaches of the Basque Country in the 1950s –pioneers in Europe– and, today, the Basque coast is one of the main surf destinations on the continent for both surfing enthusiasts and those just learning the sport. In fact, there exists here the Surfing Euskadi Club, made up of schools offering personalized classes and surfing camps in incredible places.

Discovering the seabed is another of the favorite activities of tourists, and there are 10 diving centers in Bermeo, Getaria, Getxo, Hondarribia, Mutriku, and Pasaia dedicated to organizing dives. For those who prefer not to go underwater but would like to have fun driving across the sea, there are companies that offer jet ski, flyboard, and jetboard outings. Fun is guaranteed! ***BL***

Actividades náuticas
Water Activities

turismo.euskadi.eus

surfingeuskadi.eus

LA ENTREVISTA
THE INTERVIEW

Luis Chillida
PRESIDENTE DE LA FUNDACIÓN EDUARDO CHILLIDA Y PILAR BELZUNCE

Con motivo del centenario del nacimiento de Eduardo Chillida, BASQUE LUXURY entrevista a Luis Chillida, hijo del escultor y presidente de la Fundación Eduardo Chillida y Pilar Belzunce, la entidad encargada del estudio y divulgación de la obra, pensamiento y figura del artista vasco más universal.

En 2024 se cumplen 100 años del nacimiento de Eduardo Chillida. ¿Qué acciones se han programado para conmemorar esta fecha tan señalada?

El 10 de enero de 2024 es el centenario del nacimiento de nuestro padre, y desde la fundación estamos promoviendo conmemorar ese momento, que ciertamente es importante, y celebrar su vida y lo que hizo. Estamos barajando muchos proyectos, pero dentro del centenario hay tres pilares principales: la exposición de obras en diferentes museos e instituciones; dar a conocer el pensamiento del *aita* [padre en euskera] a través de congresos, diálogos y presentaciones; y, por último, hay una parte importante que queremos dedicar a la obra pública -obras que están a disposición de todo el mundo, tanto aquí como en Alemania, EE. UU. y otros lugares-.

Tenemos ya avanzados muchos contactos con diferentes instituciones, tanto internacionales, nacionales, como del País Vasco, en las cuales va a haber exposiciones. En algunas no será solamente su obra, sino la obra del *aita* con su entorno: en el museo Balenciaga se tratará la relación de Balenciaga y Chillida; también estamos hablando con Artium; en Chillida Leku tenemos la escultura 'Lugar de Encuentros IV' del Museo de Bellas Artes de Bilbao, etc.

Luis Chillida
PRESIDENT OF THE EDUARDO CHILLIDA AND PILAR BELZUNCE FOUNDATION

On the occasion of the centenary of the birth of Eduardo Chillida, BASQUE LUXURY is interviewing Luis Chillida, son of the sculptor and president of the Eduardo Chillida and Pilar Belzunce Foundation, the entity in charge of the study and dissemination of the work, thought, and figure of the most universal Basque artist.

In 2024 it will be 100 years since the birth of Eduardo Chillida. What events have been planned to commemorate this important date?

January 10, 2024 is the hundredth anniversary of our father's birth, and we at the foundation are promoting that moment's commemoration –a moment which is certainly important– and celebrating his life and what he did. We are considering a number of projects, but the centenary celebration has three main pillars: the exhibition of pieces of art at different museums and institutions; the dissemination of the thoughts of our *aita* ("father" in Basque) through conferences, discussions, and presentations; and, finally, there is the important facet of public works - works that are available to everyone here, in Germany, in the USA, and in other places around the world.

We have already made contact with many different national and international institutions –including institutions in the Basque Country– where there will be exhibitions. At some of those places, not everything will be just about *aita's* work – his work and the context that surrounded him will be taken into account: at the Balenciaga Museum, the relationship between Balenciaga and Chillida will be discussed; we are also talking with Artium; at Chillida Leku we have the sculpture "Lugar de Encuentros IV" ("Meeting Place IV") from the Bilbao Fine Arts Museum, etc.

Fotografía / Photograph: Iñaki Luis, Luznorte Films. ▸

Eduardo Chillida nació y vivió la mayor parte de su vida en el País Vasco. ¿Cómo era su vinculación con esta tierra?

Tras la época que pasó en París, que fueron tres años muy al principio de su carrera, volvió al País Vasco y, de alguna manera, volvió para encontrarse a sí mismo. Él siempre decía que gracias a haber estado fuera y haber vuelto, descubrió que este era su lugar, y desde entonces siempre vivió aquí y trabajó aquí, aunque su obra se movía y viajaba, pero su sitio estaba aquí. Aquí veía su luz, su color, la "luz negra" que decía él, "la luz negra del Atlántico". Decía que nosotros tenemos una luz negra incluso los días de sol. No es esa luz mediterránea, que quizás él vio en las obras griegas del Louvre cuando estuvo en París, que tiene otra luminosidad.

A él le atrae más esta forma de ser y este lugar. Él pensaba que todos pertenecemos a un lugar. Mi padre era una persona que se sentía arraigado aquí. Como decía él "como un árbol", tenía sus raíces aquí, pero sus ramas abiertas al mundo.

No se puede entender la obra de Eduardo Chillida sin su mujer, Pilar Belzunce. ¿Cómo trabajaba este tándem?

Ciertamente era un tándem especial porque estuvieron toda la vida juntos desde muy niños -se conocieron con 14 y 15 años-. Yo creo que entre ellos existía una forma de hacer las cosas que ya era como adquirida con el tiempo.

Mi padre era una persona a la que no le gustaba nada mezclar dos conceptos que para él no tenían nada que ver: uno era el valor -el valor del trabajo-, y el otro era el precio. A mi padre el precio de lo que costasen las cosas o lo que después valiesen era algo en lo que no quería pensar, y lógicamente eso fue algo a lo cual mi madre dedicó su vida: a que mi padre pudiese hacer las cosas. Me acuerdo que mi *aita* siempre nos decía que él sin nuestra madre hubiese vivido debajo de un puente, porque era una persona que no pensaba en otra cosa que no fuese su trabajo. Ella fue, como su propio nombre lo dice, ese pilar imprescindible en el que se apoyó mi padre para poder hacer las cosas.

Eduardo Chillida was born and lived most of his life in the Basque Country. What was his connection with this place like?

After the time he spent in Paris, which was three years at the very beginning of his career, he returned to the Basque Country and, in some way, got back in touch with himself. He always said that, thanks to having been away and having returned, he realized that this was his place, and from that time on he always lived here and worked here, although his work moved and traveled, but his home was here. Here, he focused on light, color, the "black light," as he called it: "the black light of the Atlantic." He said that we have a black light, even on sunny days. It is not Mediterranean light, which perhaps he saw in the Greek art at the Louvre when he was in Paris, as that art has a different type of light.

He is more attracted to this way of being and this place. He thought we all belong somewhere. My father was a person who felt quite rooted here. As he would say, "rooted like a tree;" he had his roots here, but his branches were open to the world.

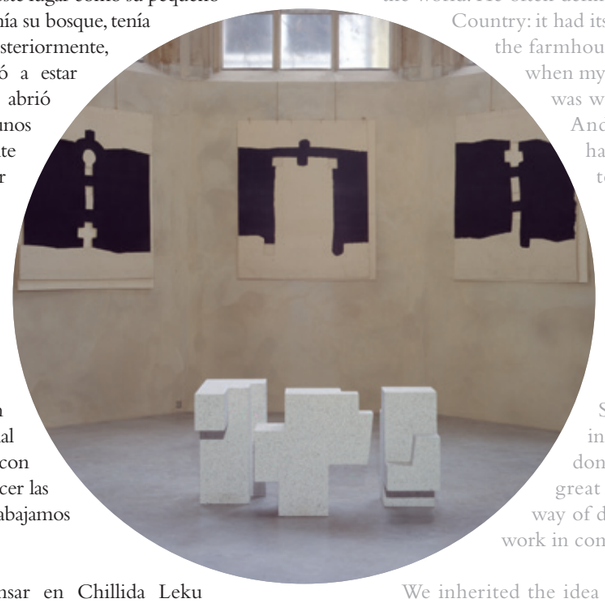
The work of Eduardo Chillida cannot be understood without his wife, Pilar Belzunce. How did that duo work?

Theirs was certainly a special bond, because they were together all their lives from a very young age. In fact, they met when they were just 14 and 15 years old. I believe that there was a way of doing things between the two of them that had gradually been acquired over time.

My father was a person who did not at all like to mix two concepts that for him had nothing to do with each other: one was value –the value of work– and the other was price. For my father, the price of what things cost or what they were worth later was something that he didn't want to think about and, logically, that was something that my mother dedicated her life to in order for my father to be able to make things. I remember that my *aita* always told us that without our mother he would have lived under a bridge, because he was a person who didn't think about anything other than his art. She was that essential pillar on which my father relied to be able to get things done.

Chillida Leku es el sueño realizado de su padre, un museo confeccionado en sí mismo como una gran obra de arte. Desde 2019 tiene el apoyo de la prestigiosa galería Hauser & Wirth, que cuenta con espacios dedicados al arte en Hong Kong, EE. UU., Reino Unido, Suiza, Mónaco y España. ¿Cómo es la relación con la galería en lo concerniente a la gestión de Chillida Leku?

Chillida Leku para mi padre era un lugar, era su lugar en el mundo. Muchas veces definía este lugar como su pequeño País Vasco: tenía sus campas, tenía su bosque, tenía el caserío, los manzanos… Posteriormente, ya cuando mi padre empezó a estar enfermo, fue cuando se abrió al público. Y después de unos problemas que tuvimos durante algunos años, para mantener ese legado vivo llegamos a este acuerdo con Hauser & Wirth. Realmente fue un momento estupendo porque no se puede tener un mejor *partner* para un proyecto de este tipo que la galería Hauser & Wirth y todo el personal que tienen, tanto aquí, como en Suiza, en EE. UU. y en Inglaterra. Al final es un conglomerado de gente con un *expertise* y una forma de hacer las cosas estupenda, con el cual trabajamos en completa sintonía.



Nosotros heredamos el pensar en Chillida Leku como un lugar, no como un museo; y ahora, a través de esta relación con Hauser & Wirth, nos hemos dado cuenta que lo que tenemos es un museo, y no solamente el lugar de su obra, y eso implica una serie de movimientos, una gestión que gracias al equipo que tiene Hauser & Wirth le está dando al museo un impulso muy importante.

Hauser & Wirth también desempeña desde 2017 la representación mundial y en exclusiva del legado de Eduardo Chillida. ¿De qué manera ha ayudado esta colaboración al posicionamiento de sus obras en el mercado del arte?

Lógicamente todo ayuda, pero si algo tuvo mi padre desde el principio, es que su obra tuvo un reconocimiento y una valoración muy constantes. Él no fue un artista con una producción enorme, sino que lo que hacía, lo hacía bien, lo pensaba, y lo repensaba.

La galería tiene una experiencia tremenda trabajando con las sucesiones de los artistas. Cuando un artista desaparece, la obra no desaparece. La obra tampoco continúa, sino que hay que mantenerla, hay que cuidarla y mimarla. A través de este *expertise* que tiene Hauser & Wirth con los legados, esto se está consiguiendo; esta relación es una maravilla para los dos, para ellos y para nosotros, y sobre todo para mis padres, que son los que empezaron con todo esto.

◂ *Fotografía / Photograph: Burkhard Franke.*

Chillida Leku is your father's dream come true, a museum made like a great work of art in and of itself. Since 2019, it has had the support of the prestigious Hauser & Wirth Gallery, which has spaces dedicated to art in Hong Kong, the USA, the United Kingdom, Switzerland, Monaco, and Spain. What is the relationship like with the gallery regarding how Chillida Leku is managed?

For my father, Chillida Leku was a place; it was his place in the world. He often defined it as his own little Basque Country: it had its fields, it had its forest, it had the farmhouse, the apple trees, etc. Later, when my father began to get sick, that was when it opened to the public. And after some problems we had for a few years, in order to keep that legacy alive, we reached this agreement with Hauser & Wirth. It was really a great moment because we couldn't have a better partner for a project of this type than the Hauser & Wirth Gallery and all the staff they have here, in Switzerland, in the USA, and in England. When all is said and done, it is a group of people with great expertise and a wonderful way of doing things, with whom we work in complete harmony.

We inherited the idea of Chillida Leku as a place, not as a museum; and now, through this relationship with Hauser & Wirth, we have realized that what we have is a museum and not just his workplace – and that implies a series of actions, a certain level of management that, thanks to the Hauser & Wirth team, is helping to give the museum a very significant boost.

Hauser & Wirth has also been the exclusive global representative of Eduardo Chillida's legacy since 2017. How has this collaborative effort helped with the positioning of his art on the market?

Logically, everything helps. Having said that, one thing that my father has always had from the beginning is the fact that his work has always enjoyed very steady recognition and appreciation. He was not an artist with an enormous amount of production. Instead, what he did, he did well. He thought about things and he rethought about things.

The gallery has tremendous experience working with artists' estates. When an artist goes away, his/her work does not go away. His/her work also does not continue; instead, it must be maintained, cared for, and pampered. Through this expertise that Hauser & Wirth has with legacies, the aforementioned is being achieved. This relationship is marvelous for both of us –for them and for us– and especially for our parents, who are the ones who started all this.

▴ *Fotografía / Photograph: Gurutz Aldare.*

La obra de Eduardo Chillida tiene un lenguaje universal, y está presente en espacios públicos e instituciones privadas y públicas de EE. UU., Japón, Irán, Suiza, Alemania, Finlandia, Suecia, Francia y España. ¿Ha sido su trabajo suficientemente reconocido?

Sí, indudablemente. Mi padre fue mucho más conocido internacionalmente que nacionalmente durante más de la mitad de su carrera. Sus exposiciones, sus premios… todo venía de fuera. Alemania en concreto fue muy importante para él, por el peso específico que ha tenido en la obra de mi padre su relación con el pensamiento alemán, con los románticos alemanes, la poesía alemana. Él decía muchas veces que, aunque él no hablaba alemán, probablemente su obra hablase alemán.

Muchos críticos de arte, cuando hablan de mi *aita,* ponen en valor el respeto y la admiración que tenía del resto del colectivo de artistas. En los años 50 era común hacer de una escultura un molde, y producir una serie de 10 esculturas iguales. Esas 10 esculturas se consideraban obra única. Cuando a mi padre la galería que lo representaba en ese momento le propuso hacer series, no lo quería hacer. Finalmente, en el año 57, mi madre lo convenció, e hicieron una pequeña prueba para hacer de seis esculturas cuatro copias en bronce de cada una de ellas. En el momento en que mi padre fue al atelier de París y vio la original con las cuatro copias, le dijo a mi madre "Pili, esto parece una zapatería", y le dijo que jamás volvería a hacerlo. "¿Me voy a copiar a mí mismo?", decía.

Su galerista le explicó que no hacer series iba a ser malísimo para darse a conocer, porque nunca iba a tener suficiente obra. A lo que mi padre respondió: "Tú me estás diciendo que yo multiplique las obras para que la gente pueda conocer mis trabajos, para que estén en más museos y más colecciones; a mí sin embargo lo que me gustaría es multiplicar a los propietarios, no las obras". Y ese multiplicar a los propietarios era pensar en la obra pública. En ese tiempo la escultura pública era el generalísimo en su caballo. No existía una tradición de obra contemporánea en espacios públicos, y en eso Chillida fue uno de los grandes pioneros: tiene casi 50 proyectos de obras públicas por el mundo.

¿Cuál cree que fue la gran aportación de Eduardo Chillida al País Vasco?

Mi padre no supo hablar euskera bien, aunque sabía nombrar las cosas, la etimología… Pero él decía que había conseguido -gracias a que a sus obras gráficas les había puesto los nombres en euskera- que en prácticamente todos los museos del mundo hubiese un diccionario de euskera para entender lo que quería decir ese título.

Eduardo Chillida's work has a universal language and is present in public spaces and private and public institutions in the United States, Japan, Iran, Switzerland, Germany, Finland, Sweden, France, and Spain. Has his work been sufficiently recognized?

Yes, undoubtedly. My father was much better known internationally than nationally for more than half of his career. His exhibitions, his awards... everything came from abroad. Germany in particular was very important for him because of the special emphasis that my father's relationship with German thought, with the German Romantics, and with German poetry had in his work. He often said that although he did not speak German, his work probably spoke German.

Many art critics, when they talk about my *aita,* highlight the respect and admiration he had from the rest of art world. In the 1950s, it was common to make a sculpture out of a mold and produce a series of 10 identical sculptures. Those 10 sculptures were considered unique pieces. When the gallery that represented my father at the time proposed doing series, he didn't want to. Finally, in the year 1957, my mother convinced him and they did a small test to make four bronze copies of six original sculptures. The moment my father went to the Paris *atelier* and saw the original with the four copies, he said to my mother "Pili, this looks like a shoe factory," and he told her that he would never do something like that again. "Am I going to copy myself?" he would say.

His gallery representative explained to him that not doing series was going to be very bad for getting his name out, because he was never going to have enough art. To which my father responded: "You're telling me to multiply the art so that people can become familiar with my work, so that my art is in more museums and more collections; however, what I would like is to multiply the owners, not the pieces." And multiplying the owners turned out to translate into public works. At that time, public sculpture consisted of Franco on his horse. There was no tradition of contemporary art in public spaces, and Chillida was one of the great pioneers to that end: he has almost 50 public works projects around the world.

What do you think was Eduardo Chillida's great contribution to the Basque Country?

My father did not speak Basque well, although he knew how to name things, he knew the etymology. But he said that he had managed (thanks to the fact that he had given his graphic work names in Basque) to get practically all the museums in the world to have a Basque dictionary on hand to understand what the titles meant.

Él sin duda era una persona de aquí, de San Sebastián, y como una persona de aquí, también fue dejando aquí su impronta, con obras como 'El Peine del Viento XV', la obra de Santa María, la de San Vicente, la del abrazo a Rafael Balerdi que está en el Pico del Loro y, finalmente, este lugar que es Chillida Leku.

¿Qué era el lujo para Eduardo Chillida? ¿Y qué es para usted?

Para mi padre el lujo fue haber trabajado toda su vida en lo que más le gustaba; no era un hombre que pensase en otro tipo de lujos.

Y en mi caso yo creo que el mayor lujo ha sido haber coincidido con él, no solo como hijo, sino haber estado con él durante muchísimos años de mi vida, aprendiendo a respetar, a cuidar y a valorar lo que él hacía. Y trabajar en eso sin duda es un lujo. ***BL***

He was undoubtedly a person from here, from San Sebastián, and as a person from here, he also left his mark here with works such as "El Peine del Viento XV" ("The Comb of the Wind XV"), the piece in the Basilica of Saint Mary, the one in the San Vicente Church, the one dedicated to Rafael Balerdi at Pico del Loro, and, finally, this place... Chillida Leku.

What was luxury for Eduardo Chillida? And what is it for you?

For my father, luxury was having worked his entire life doing what he liked most. He was not a man who thought about other types of luxuries.

And in my case, I believe that the greatest luxury has been having met him, not only as a son, but having been with him for many years of my life, learning to respect, care for, and value what he did. And working in that context is undoubtedly a luxury. ***BL***

▾ *Fotografía / Photograph: Alejandro Braña.*

ROOM WITH A VIEW

Royal Suite
HOTEL MARÍA CRISTINA

Entre las habitaciones de hotel del País Vasco con las mejores vistas, se encuentra sin duda María Cristina Royal Suite, la joya de la corona del emblemático 5***** Hotel María Cristina -a Luxury Collection Hotel, San Sebastián-. Desde sus dos terrazas amuebladas se tiene una panorámica sin igual de la desembocadura del río Urumea, el barrio de Gros, el monte Ulía, el palacio de congresos Kursaal, el teatro Victoria Eugenia, las calles del centro de la ciudad y del mar.

Paradigma de majestuosidad y refinamiento que supera las expectativas de los huéspedes más exigentes, la entrada de María Cristina Royal Suite luce elegantes molduras y fotografías contemporáneas que invitan a pasar a una magnífica sala de estar ovalada, situada bajo la reconocible cúpula que corona el histórico edificio.

Royal Suite
MARÍA CRISTINA HOTEL

Among the hotel rooms in the Basque Country with the best views, there is undoubtedly the María Cristina Royal Suite, the crowning jewel of the emblematic five-star María Cristina Hotel, a Luxury Collection Hotel, in San Sebastián. From its two furnished terraces, guests have an unparalleled panoramic view of the mouth of the Urumea River, the Gros District, the Ulia Mountain, the Kursaal Convention Center, the Victoria Eugenia Theater, the streets of the city center, and the sea.

A paradigm of majesty and refinement that exceeds the expectations of even the most demanding guests, the entrance to the María Cristina Royal Suite boasts elegant moldings and contemporary photographs that invite patrons to enter a magnificent oval sitting room located under the recognizable dome that crowns the historic building.

Vestida con una gama de colores grises y beis, y con suelos de parqué cubiertos por suntuosas alfombras, combina elementos originales de la Belle Époque con una decoración moderna, que incluye un escritorio, un sofá curvo, sillones de terciopelo y una mesa de mármol elíptica; todo ello bañado por la luz natural que entra por las puertas francesas que iluminan el espacio -y de noche por su señorial lámpara de gotas de cristal-.

Detrás de unas puertas dobles, el dormitorio principal ofrece relajación sin precedentes. En medio de la habitación, una destacada cabecera de cuero blanco acolchado con dosel enmarca una cama tamaño *king*, envuelta en frescas sábanas de algodón, y cubierta por edredones de plumas y una selección de suaves almohadas. Los muebles con incrustaciones de madreperla y un sillón de terciopelo acentúan la grandeza de la suite.

El baño de mármol prolonga el esquema de colores contemporáneos del dormitorio. Además de la bañera revestida en mármol gris y una cabina de ducha con efecto lluvia, presenta un tocador con lavabo doble y exclusivos artículos de Byredo. ¡Por supuesto con las mejores vistas! ***BL***

Dressed in a palette of gray and beige and featuring parquet floors covered by sumptuous rugs, the suite combines original elements from the Belle Époque with modern décor, including a desk, a curved sofa, velvet armchairs, and an elliptical marble table – all bathed in the natural light that enters through the French doors presiding over the space and, at night, by the light that emanates from the stately glass chandelier.

Tucked behind double doors, the master bedroom offers unparalleled relaxation. In the middle of the room, an eye-catching padded, white leather headboard with a canopy frames a king-sized bed wrapped in fresh cotton sheets and covered by down comforters and a selection of soft pillows. Mother-of-pearl inlaid furniture and a velvet armchair accentuate the grandeur of the suite.

The marble bathroom is an extension of the contemporary color scheme of the bedroom. In addition to a gray marble bathtub and a walk-in rain shower, it features a double-sink vanity and exclusive Byredo amenities. Of course, all this with the best views! ***BL***

Hotel
María Cristina

Paseo República Argentina 4,
San Sebastián.

Tel.: **+34 943 437 600**

hotel-mariacristina.com

Suite Akelaŕe Océano
HOTEL AKELAŔE

Mar. Mar azul, mar intenso, mar sin fin. Esa es la poderosa vista que tienen los huéspedes alojados en la Suite Akelaŕe Océano. Situado en la ladera del monte Igueldo de San Sebastián, el hotel Akelaŕe, perteneciente a la prestigiosa asociación Relais & Châteaux, presenta esta extraordinaria suite en la que todas y cada una de las estancias miran al gran azul.

De tonos neutros, materiales naturales -como la madera o la pizarra- y una decoración depurada, la Suite Akelaŕe Océano goza de un amplio espacio central en el que se integran la zona de estar y el dormitorio. Con mobiliario de primera línea, cama *king size*, cafetera Nespresso de cortesía -junto con otras sorpresas-, y un sistema de televisión de Bang & Olufsen equipado con Apple TV, este dormitorio tiene acceso directo a una terraza amueblada desde la que divisar el cuidado jardín del hotel, el bucólico campo que se extiende hasta la orilla y, de nuevo, el mar.

Pasando junto al vestidor llegamos al baño, que dispone de lavabo doble, ducha efecto lluvia, una bañera independiente junto al ventanal y *amenities* de baño 100% naturales.

Suite Akelaŕe Océano
AKELAŔE HOTEL

Sea. Blue sea, intense sea, endless sea. That is the commanding view that guests staying at the Akelaŕe Ocean Suite have. Located on the slopes of Mount Igueldo in San Sebastián, the Akelaŕe Hotel, a member of the prestigious Relais & Châteaux Association, presents this extraordinary suite in which each and every room faces the vast blue sea.

Featuring neutral tones and natural materials –like wood and slate– and refined decoration, the Akelaŕe Ocean Suite has a large central space comprised of the living area and the bedroom. Equipped with top-of-the-line furnishings, a king-sized bed, a complimentary Nespresso coffee machine (along with other surprises) and a Bang & Olufsen television system complete with Apple TV, this bedroom has direct access to a furnished terrace from which guests can view the manicured hotel garden, the bucolic countryside that extends to the shore, and –once more– the sea.

Passing by the spacious closet and dressing area, we reach the bathroom, which has a double sink, a rain shower, a free-standing bathtub next to the window, and 100% natural bathroom amenities.

Pero lo que caracteriza a esta suite, y lo que la hace única -no hay ningún otro hotel en el País Vasco que lo ofrezca- es el hecho de que cuenta con una piscina climatizada interior/exterior de 5,5 m² para uso exclusivo de los huéspedes de esta habitación. Esta *infinity pool* dialoga con el océano e invita a los afortunados aquí alojados a sumergirse en una experiencia vital en la que todo gira en torno al mar.

Merece una mención especial el desayuno a la carta, siempre incluido con el alojamiento y firmado por uno de los chefs más reconocidos del mundo: Pedro Subijana, galardonado por la guía Michelin con tres estrellas por su restaurante Akelaŕe, situado en el mismo complejo y origen de este sueño. Este prestigioso abanderado de nuestra gastronomía ha sido además nombrado Embajador del Turismo Sostenible por la Organización Mundial del Turismo, en el 8º Foro Mundial de Turismo Gastronómico celebrado el pasado mes de octubre en San Sebastián. La merluza al vapor de algas con plancton y hoja de ostra, el damero de col y panceta ibérica con reducción intensa y especiada de manitas, o el trinchado de vacuno mayor con rulo de hongos, salsa de manzana e hidromiel son algunas de las creaciones que se sirven en su restaurante gastronómico.

Incluido también con la estancia está el acceso a la zona *wellness*, equipada con piscina de relajación, sauna seca y húmeda y zona de relajación panorámica que, una vez más, sirve de balcón incomparable al Cantábrico. En este espacio destinado a la relajación, los huéspedes pueden descubrir y disfrutar también de los exclusivos tratamientos y masajes en los que se incluye la prestigiosa firma de belleza Valmont.

Para redondear la experiencia, el hotel dispone de un restaurante a la carta -también dirigido por Pedro Subijana-, Espazio Oteiza, en honor del eminente artista, con una oferta de platos tradicionales tales como la tartita de morcilla de Beasain con cuenco de pochas, la sopa de pescado y mariscos al estilo donostiarra, la lubina a la pimienta verde, el *txangurro* al horno o los callos a la madrileña. Espazio Oteiza cuenta además con unas terrazas -en las que se incluye una barra de coctelería- sin parangón, que ofrece, al igual que el restaurante gastronómico y las habitaciones del hotel, una vista incomparable del mar. Mar azul, mar intenso, mar sin fin. ***BL***

But what characterizes this suite, and what makes it unique (there is no other hotel in the Basque Country that offers this) is the fact that it has a 5.5 m² indoor/outdoor heated pool for the exclusive use of the guests of this room. This infinity pool enters into a dialog with the ocean and invites the lucky ones staying here to immerse themselves in a life experience in which everything revolves around the sea.

The *à la carte* breakfast deserves special mention, always included with accommodation and dreamed up by one of the most renowned chefs in the world: Pedro Subijana, bearer of three Michelin Stars for his restaurant Akelaŕe, located in the same complex and the place where this delectable dream got its start. This prestigious standard bearer of our gastronomy was also named Ambassador for Sustainable Tourism by the World Tourism Organization at the Eighth World Forum on Gastronomy Tourism held last October in San Sebastián. Hake in seaweed steam with plankton and oyster leaf, cabbage chessboard and Iberian pork belly with an intense and spicy reduction of pig trotters, and carved beef with a mushroom roll, apple sauce, and mead are some of the creations that are served in his gastronomic restaurant.

Also included with the stay is access to the wellness area, equipped with a relaxation pool, dry and wet sauna, and panoramic relaxation area that, once again, serves as an unparalleled balcony to the Cantabrian Sea. In this space dedicated to relaxation, guests can also discover and enjoy the exclusive treatments and massages, all of which feature the prestigious beauty brand Valmont.

To round out the experience, the hotel has an *à la carte* restaurant (also run by Pedro Subijana) called Espazio Oteiza, named after the eminent artist Jorge de Oteiza. It serves an array of traditional dishes such as Beasain black pudding cake with a bowl of beans, San Sebastián-style fish and seafood soup, sea bass with green pepper sauce, oven baked spider crab, and Madrid-style traditional tripe stew. Espazio Oteiza also has unbelievable terraces –which include a cocktail bar– that offer, like the gastronomic restaurant and the hotel rooms, an unrivaled view of the sea. Blue sea, intense sea, endless sea. ***BL***

Hotel Akelaŕe

Paseo Padre Orcolaga 56,
San Sebastián.

Tel.: **+34 943 311 208**

akelarre.net

Suite Riscal con Terraza
HOTEL MARQUÉS DE RISCAL

El icónico hotel de 5***** Marqués de Riscal ha acometido reciente una ampliación de sus instalaciones, dando como resultado, entre otras grandes novedades, la Suite Riscal con Terraza, la mayor de las habitaciones del complejo. Se trata de una suite de 65 m² con un diseño estilo loft, y una amplia terraza con vistas al pasado y al presente, al casco histórico de Elciego -con su imponente iglesia del siglo XVI- y al edificio principal del hotel -erigido por el reconocido arquitecto Frank Gehry-. Esta yuxtaposición entre el ayer y el hoy, entre la arenisca y el titanio, entre los colores terrosos y el rosa-plata-oro inspirado en las botellas de vino de Marqués de Riscal, presenta una de las vistas más relevantes de la geografía vasca.

Una frondosa vegetación flanquea y da privacidad a la terraza, que dispone de tres áreas diferenciadas: el comedor exterior, con capacidad para seis comensales; la zona de relax, con tumbonas reclinables; y una zona de estar con sofás, cubierta por una pérgola.

En el interior hay otra zona de estar con un televisor de 55 pulgadas, un escritorio, una mesa de comedor para dos personas, una cama *king* cubierta de edredones de plumas y suaves almohadas hipoalergénicas, y un centro de refrigerios con minibar, tetera y cafetera Nespresso.

El amplio baño con vestidor, recubierto de mármol italiano y espejos, cuenta con una ducha a nivel del suelo, una bañera independiente y lavabos dobles con *amenities* de Caudalie -la marca francesa especializada en vinoterapia que gestiona el spa del hotel-.

El alojamiento en la Suite Riscal con Terraza incluye como cortesía una botella de vino de bienvenida, entrega diaria de un periódico a elección del huésped, una visita guiada de la bodega Marqués de Riscal -la más antigua de Álava, fundada en 1858- y unas incomparables vistas al transcurrir de los siglos. ***BL***

Riscal Suite Terrace
HOTEL MARQUÉS DE RISCAL

The iconic five-star Marqués de Riscal hotel has recently undertaken an expansion of its facilities, resulting – among other great innovations– in the Riscal Suite Terrace, the largest of the rooms in the complex. This is a suite measuring 65 m² with a loft-style design and a large terrace with views of the past and present: the historic center of Elciego (with its imposing sixteenth century church) and the main building of the hotel (built by the renowned architect Frank Gehry). This juxtaposition between yesterday and today, between sandstone and titanium, between earthy colors and the rose/silver/gold hues inspired by Marqués de Riscal wine bottles presents one of the most noteworthy views of the Basque Country.

Lush vegetation flanks the terrace, providing it with privacy. This space has three different areas: the outdoor dining room with a capacity for six diners, the relaxation area with reclining sun loungers, and a sitting area with sofas that is covered by a pergola.

Inside, there is another sitting area featuring a 55-inch TV, a desk, a dining table for two, a king-sized bed covered in down comforters and soft hypoallergenic pillows, and a refreshment center with a minibar, teapot, and Nespresso coffee maker.

The spacious bathroom with a large closet and dressing area, covered in Italian marble and mirrors, has a floor-level shower, a free-standing bathtub, and double sinks with amenities from Caudalie – the French brand specializing in wine therapy which manages the hotel's spa.

Your stay at the Riscal Suite Terrace includes a complimentary bottle of wine as a special welcome gift, the daily delivery of a newspaper of the guest's choice, a guided tour of the Marqués de Riscal winery (the oldest in Álava, founded in 1858), and views like none other of centuries gone by. ***BL***

Privileged Vista Mar
LASALA PLAZA HOTEL

La famosa bahía de San Sebastián, formada por la ladera del monte Igueldo, la playa de Ondarreta, el palacio Miramar, la playa de La Concha -designada por TripAdvisor como una de las mejores del mundo- y el puerto: esa es la vista que se tiene desde la habitación Privileged Vista Mar del hotel Lasala Plaza. Desde esta posición, la isla de Santa Clara, abrazada por la bahía, parece tan cercana que casi puede ser alcanzada. Es el privilegio que tiene estar situado en la Parte Vieja de la ciudad, en la linde del viejo puerto.

Bajo unas antiguas fotografías que atestiguan el paso del tiempo -y a la vez la pervivencia- de la cotidianeidad de los remeros, una cama *king* con lencería de 300 hilos preside la habitación Privileged Vista Mar. Frente a la cama: un escritorio con una selección de revistas y un Smart TV de 49 pulgadas, custodiados por butacas aterciopeladas de un azul intenso que se mimetizan con el mar, presente en todo momento a través del balcón francés que deja pasar la brisa marina al interior del dormitorio.

Privileged Sea View
LASALA PLAZA HOTEL

The famous bay of San Sebastián, formed by the slope of Mount Igueldo, Ondarreta Beach, the Miramar Palace, La Concha Beach (designated by TripAdvisor as one of the best in the world), and the port – that is the view that is available from the Privileged Sea View Room at the Lasala Plaza Hotel. From this position, the Santa Clara Island, embraced by the bay, seems so close that it can almost be reached. This is the privilege of being located in the Old Quarter of the city, just where the Old Quarter and old port meet.

Perched under some old photographs that testify to the passage of time –and to the continuity– of the seafaring oarsmen, a king-sized bed with 300 thread count linen presides over the Privileged Sea View Room. In front of the bed we find a desk with a selection of magazines and a 49-inch smart TV, guarded by velvety armchairs in an intense blue hue that blends with the sea, present at all times through the French-style balcony that lets the sea breeze waft into the bedroom.

La decoración de la habitación es un homenaje al amor por la cultura vasca. Con un diseño inspirado en el neoclásico francés, incorpora maderas y materiales nobles que se conjugan con la última tecnología y la domótica. El baño es de mármol, y dispone de todas las comodidades para disfrutar de una ducha reparadora: suelo radiante, ducha efecto lluvia, secador iónico y espejo anti-vaho.

La zona de refrigerios del dormitorio incluye una cafetera Nespresso, un hervidor de agua y un minibar con productos km 0. Aunque lo más recomendable es dejarse seducir por los sabores de los tres espacios gastronómicos del hotel, dirigidos por el chef Ander González: la taberna, el restaurante y el espectacular Rooftop by Lasala Plaza que, al igual que la habitación Privileged Vista Mar, ofrece una panorámica incomparable de la bahía de La Concha. ***BL***

The decoration of the room pays tribute to a love for Basque culture. With a design inspired by the French Neoclassical movement, the room uses fine woods and materials that are combined with the latest technology and home automation. The bathroom is made of marble, and has all the comforts to enjoy an invigorating shower: underfloor heating, rain shower head, ionic hairdryer, and anti-fog mirror.

The bedroom's refreshment area includes a Nespresso coffee machine, an electric kettle, and a minibar stocked with local products. Despite all of this, the best thing is to let yourself be seduced by the flavors of the hotel's three gastronomic spaces, all of which are headed up by chef Ander González: the tavern, the restaurant, and the spectacular Rooftop by Lasala Plaza which –like the Privileged Sea View Room– offers a panoramic view of La Concha Bay like none other. ***BL***

Lasala Plaza Hotel

Plaza Lasala 2, San Sebastián.

Tel.: **+34 943 547 000**

lasalaplazahotel.com

Ilargi Junior Suite
HOTEL ARBASO

Construida en el siglo XIX, la catedral del Buen Pastor es la iglesia de mayor tamaño de San Sebastián. Su monumentalidad acapara la atención de todos los turistas, siendo uno de los edificios imprescindibles a visitar.

Si hay una habitación de hotel en San Sebastián que invita a admirar desde su privilegiada posición los detalles arquitectónicos del Buen Pastor, esa es la Ilargi Junior Suite del hotel Arbaso. Las piedras de arenisca del monte Igueldo con las que se construyó el templo de estilo historicista neogótico, sus cubiertas de pizarra o la esbelta torre-campanario inspirada en la catedral de Colonia, se aprecian de una manera única desde los dos balcones franceses de esta habitación.

Ilargi Junior Suite tiene una superficie de 50 m², con un salón y un dormitorio separados por unas puertas dobles de roble. La acogedora sala, de tonos claros, dispone de una zona de estar con muebles fabricados en el País Vasco con materiales naturales -lino, madera, piel-, que conviven con diseños internacionales de Norman Foster, Santa & Cole y Rafael Moneo, entre otros. La sala cuenta asimismo con una mesa de comedor en la que descubrir las delicias culinarias de la carta del *room service,* diseñada por el chef Iñigo Peña, responsable también del magnífico restaurante Narru ubicado en la planta baja del hotel.

Una cama de 200 x 200 -cubierta de 400 hilos- con cabecera de cuero y el escritorio de madera natural son los dos elementos que acaparan la atención en el dormitorio, caracterizado por el color bosque de las paredes, que invita al sosiego y a la calma. El baño *ensuite* tiene un lavabo doble, una ducha efecto lluvia y una bañera independiente.

Con las ventanas abiertas, el repique de las campanas del Buen Pastor llega a todas las estancias de la Ilargi Junior Suite. Es el recordatorio de la catedral, que marca el ritmo de la ciudad. ***BL***

Ilargi Junior Suite
ARBASO HOTEL

Built in the nineteenth century, the Buen Pastor Cathedral is the largest church in San Sebastián. Its grandiosity catches the eye of all who visit, being one of the must-see sights of the city.

There is a hotel room in San Sebastián that invites guests to admire the architectural details of the Buen Pastor Cathedral from its privileged position – and that room is the Ilargi Junior Suite at the Arbaso Hotel. The sandstone from Mount Igueldo with which the Historicist Neo-Gothic temple was built, its slate roofs, and its slender bell tower inspired by the Cologne Cathedral can be contemplated like never before from the two French-style balconies of this hotel room.

Ilargi Junior Suite measures 50 m² and features a living room and bedroom separated by double oak doors. The cozy living room decorated in light tones has a sitting area with furniture made in the Basque Country using natural materials (linen, wood, leather), coexisting with international designs by Norman Foster, Santa & Cole, and Rafael Moneo, among others. The room also has a dining table where you can discover the culinary delights of the restaurant's room service menu, designed by Chef Iñigo Peña, also responsible for the magnificent Narru restaurant located on the ground floor of the hotel.

A super king-sized bed (200x200 cm) with bedding whose thread count is 400 and which features a leather headboard, as well as a natural wood desk, are the two elements that attract attention in the bedroom, characterized by the forest color of the walls that invokes calmness and serenity. The *ensuite* bathroom has a double sink, a rain shower, and a freestanding tub.

When the windows are open, the ringing of the Buen Pastor's bells reaches all the rooms of the Ilargi Junior Suite. The sound is the Cathedral's constant reminder, marking the pace of the city. ***BL***

Hotel Arbaso

Calle Hondarribia 24,
San Sebastián.

Tel.: **+34 843 931 400**

hotelarbaso.com

Suite Mata Hari
HOTEL DE LONDRES Y DE INGLATERRA

Margaretha Geertruida Zelle, más conocida por su nombre artístico Mata Hari, tuvo una vida de lo más efervescente: estuvo casada con un capitán del ejército de las Indias Orientales Neerlandesas -gracias a un anuncio en el periódico que daba a conocer que el capitán buscaba esposa-; estuvo viviendo en la isla de Java; sobrevivió a un intento de envenenamiento por parte del servicio doméstico; en su regreso a Europa se hizo pasar por princesa javanesa; como estaba iniciada en danzas sacras del hinduismo, en París trabajó en un circo, en salas de espectáculos y en fiestas privadas como bailarina exótica; fue amante de personajes ricos y poderosos; posó como modelo erótica; y trabajó como espía durante la Primera Guerra Mundial tanto para los alemanes como para los franceses. En su rapsódica trayectoria, también tuvo la oportunidad de viajar al País Vasco; y para su estancia en San Sebastián, escogió alojarse en el emblemático Hotel de Londres y de Inglaterra.

Y es que este alojamiento de lujo era el lugar de encuentro de la *crème de la crème* de la alta sociedad y de personalidades del mundo de las artes: la reina Isabel II de España, el rey Carlos I de Portugal, el director de cine Orson Welles, el pintor Toulouse-Lautrec, el filósofo David Strauss o la actriz Sarah Bernhardt forman parte de su ilustre lista de huéspedes.

Con el fin de homenajear la visita de Mata Hari, el Hotel de Londres y de Inglaterra ha bautizado la suite donde se alojó con su nombre, siendo la habitación más especial del hotel y la que más historias atesora. Con una decoración clásica de la época, la Suite Mata Hari -renovada en 2023- dispone de recibidor, habitación con baño *ensuite* y un salón. Cuenta además con un segundo dormitorio con baño, que puede conectarse a través del salón, logrando así una suite de 89,5 m².

Mata Hari, que había visto de todo a lo largo de su vida, quedó prendada por las vistas de esta suite, que ofrece una panorámica sin igual de la bahía de La Concha: la isla, el puerto, el Gran Casino -actual ayuntamiento- que frecuentaba, el paseo que bordea la playa, el Palacio de Miramar, las villas de Ondarreta y el monte Igueldo, coronado por el parque de atracciones que aún hoy sigue en funcionamiento. Esta vista de La Concha fue además uno de los últimos paisajes hermosos de los que pudo disfrutar la espía, ya que pocos meses después fue arrestada y ejecutada por el gobierno francés. En su juicio, Mata Hari pronunció una frase que se ha hecho célebre: "¿Una ramera? Sí, pero una traidora, ¡nunca!". ***BL***

Suite Mata Hari
HOTEL DE LONDRES Y DE INGLATERRA

Margaretha Geertruida Zelle, better known by her stage name Mata Hari, had a very effervescent life: she married a captain in the Dutch East Indies army (thanks to a personals ad in the newspaper announcing that the captain was looking for a wife); she lived on the Island of Java; she survived a poisoning attempt by her domestic help; on her return to Europe she posed as a Javanese princess; as she had some knowledge of sacred Indian dances, in Paris she worked in a circus, in performance halls, and at private parties as an exotic dancer; she was a lover of rich and powerful people; she posed as an erotic model; and she worked as a spy during World War I for both the Germans and the French. In her enthusiastic career, she also had the opportunity to travel to the Basque Country. And, for her stay in San Sebastián, she chose the emblematic Hotel de Londres y de Inglaterra.

Truth be told, this luxury accommodation option has always been the meeting place of the *crème de la crème* of high society and personalities from the world of the arts: Queen Isabella II of Spain, King Charles I of Portugal, film director Orson Welles, painter Toulouse-Lautrec, philosopher David Strauss, and actress Sarah Bernhardt are all part of this establishment's illustrious list of guests.

In order to honor Mata Hari's visit, the Hotel de Londres y de Inglaterra has renamed the suite where she stayed after her. It is the most special room in the hotel and the one which treasures the most history. Featuring classic period decoration, the Mata Hari Suite –renovated in 2023– features an entrance hall, a bedroom with an *ensuite* bathroom, and a living room. There is also a second bedroom available with a bathroom and it can be connected through the living room, thus reaching dimensions of up to 89.5 m².

Mata Hari, who had seen everything throughout her life, was captivated by the views of this suite. After all, the room offers an unparalleled panoramic view of La Concha Bay: the island, the port, the Gran Casino that she frequented (now the town hall), the promenade that borders the beach, the Miramar Palace, the villas of Ondarreta, and Mount Igueldo – crowned by the amusement park that is still in operation today. This view of La Concha was also one of the last beautiful landscapes that the spy could ever enjoy, as a few months later she was arrested and executed by the French government. During her trial, Mata Hari uttered a phrase that has become famous: "A harlot? Yes, but a traitress, never!" ***BL***

Hotel de Londres y de Inglaterra

Calle Zubieta 2, San Sebastián.

Tel.: **+34 943 440 770**
+34 900 808 822

hlondres.com

Iturregi
HOTEL

Cuando hablamos del concepto *"Room with a view"*, automáticamente solemos pensar en habitaciones y suites espectaculares que gozan de vistas que nos dejan con la boca abierta. Sin embargo, hay también otras estancias en los hoteles que bien merecen ser catalogadas bajo esta calificación. Es el caso del comedor del hotel Iturregi de Getaria; un salón en el que las vistas parecen una verdadera obra de arte.

Como lienzos colgados en un museo, los seis grandes ventanales del comedor, vestidos con cortinas de Gastón y Daniela, miran al jardín del hotel, donde descansan grandes esculturas del artista Iñigo Manterola. Este jardín privado, de uso exclusivo de los huéspedes, da paso a los viñedos de txakoli que rodean la propiedad, con el que se produce el vino local de la Denominación de Origen Getariako Txakolina.

Iturregi
HOTEL

When speaking of the "room with a view" concept, we tend to think of spectacular rooms and suites that have views that leave us speechless. However, there are also other hotel rooms that deserve to be placed in this category. That is the case of the Iturregi Hotel of Getaria's dining room – a space in which the views are like a true work of art.

Just like canvases hanging in a museum, the six large windows in the dining room –dressed with curtains by Gastón y Daniela– overlook the hotel's garden, where large sculptures by artist Iñigo Manterola rest. This private garden for the exclusive use of guests leads to the txakoli vineyards that surround the property and which help to produce local wine of the Getariako Txakolina Designation of Origin. Poking out timidly from the vineyards, one can find several farmhouses, wineries, and small forests.

Entre los viñedos sobresalen tímidos algunos caseríos, bodegas y bosquetes. El verdor de las viñas termina fundiéndose en el azul marino del Cantábrico, y este, a su vez, en el cielo.

Este jardín del Edén es lo que contemplan cada mañana los huéspedes alojados en las ocho habitaciones de Iturregi cuando bajan a desayunar. Un desayuno completo servido en la mesa que incluye zumos naturales exprimidos, macedonia de frutas preparada cada mañana, yogur, cafés, infusiones, tostadas con una selección de embutidos acompañados de tomate natural triturado, bollería diversa y la opción de huevos al gusto, rodeado de un paisaje paradisíaco.

El interior del comedor, con suelo de abeto pintado de gris, dispone de ocho mesas cubiertas de coloridos manteles, ramos de flores y plantas que invitan a entrar a la naturaleza. Desayunar aquí es contemplar 'El jardín del Edén' de Jan Brueghel el Viejo: un soberbio paisaje (flamenco barroco) enmarcado para el goce y disfrute de los estetas. ***BL***

The green of the vineyards ends up merging into the navy blue of the Cantabrian Sea which, in turn, merges into the sky.

This "Garden of Eden" is what the guests staying in one of Iturregi's eight rooms contemplate every morning when they go down to breakfast. A complete breakfast served at the table and which includes freshly squeezed juices, fruit salad prepared every morning, yogurt, coffee, infusions, toast with a selection of cold cuts accompanied by crushed tomato spread, various pastries, and the option of eggs prepared however you like them – all surrounded by the unparalleled landscape.

The interior of the dining room, featuring a fir floor painted gray, has eight tables covered with colorful tablecloths, bouquets of flowers, and plants that invite you to delve into nature. To have breakfast here is to contemplate "The Garden of Eden" by Jan Brueghel the Elder: a superb Flemish Baroque landscape framed for the enjoyment of aesthetes. ***BL***

Hotel Iturregi

Barrio Askizu, Getaria.

Tel.: **+34 943 896 134**

hoteliturregi.com

CHECK IN

Villa Favorita
HOTEL

Seis estrellas, cuatro más dos, son las que brillan en Villa Favorita. Emblema de lujo y distinción, este boutique hotel *adults-only* de cuatro estrellas situado en plena bahía de La Concha de San Sebastián, con su diseño interior firmado por Rafael Sitges, sus 23 habitaciones y suites, el trato personalizado de su servicio de conserjería y sus vistas, conforma una oferta sin parangón. Sus habitaciones panorámicas, exquisitamente decoradas, cuentan con ventanales que se extienden desde el suelo hasta el techo, ofreciendo vistas espectaculares que capturan la esencia de la serenidad; el paisaje exterior se convierte en una obra de arte en constante cambio.

Dentro de este enclave exclusivo, Paulo Airaudo aporta las otras dos estrellas, Michelin, con su restaurante Amelia. En poco tiempo el hotel se ha convertido en el favorito de foráneos y donostiarras, que lo han hecho suyo, en cierta medida, gracias a su convincente propuesta gastronómica. Villa Favorita dispone de dos espacios gastronómicos diferenciados, siendo un auténtico imán para *foodies* venidos del mundo entero: Restaurante Amelia** y el Bar by Paulo Airaudo.

El primero de ellos, por el que ha sido reconocido por la guía francesa, se presenta con una cocina abierta, creándose así una comunicación fluida entre los cocineros y los comensales. Fiel a su filosofía sostenible, trabaja con pequeños proveedores y artesanos, tanto locales como internacionales. Basándose en los productos de temporada disponibles en cada momento, el chef esboza un único menú degustación con diferentes opciones de maridaje, diseñados para resaltar los sabores de cada plato: un maridaje sin alcohol, uno corto, otro llamado Amelia, solo de champagne…

Villa Favorita
HOTEL

Six stars –four plus two– is how many shine at Villa Favorita. An emblem of luxury and distinction, this four-star, adults-only boutique hotel is located in the heart of La Concha Bay in San Sebastián. The establishment's interior designed by Rafael Sitges, its 23 rooms and suites, its personal concierge service, and its views all constitute an unparalleled offer. Its exquisitely decorated, panoramic rooms feature floor-to-ceiling windows offering spectacular views that capture the essence of serenity: the outdoor landscape becomes a constantly changing work of art.

In this exclusive site, Paulo Airaudo provides the other two stars –Michelin Stars– with his restaurant Amelia. The hotel has become the favorite of foreigners and locals in very little time, with them making it their own to a certain extent thanks to its convincing culinary proposal. Villa Favorita has two different gastronomic spaces and is a true magnet for foodies from all over the world: Amelia Restaurant (two Michelin Stars) and the Villa Favorita Bar by Paulo Airaudo.

The first space, which has garnered recognition from the French guide, features an open kitchen – thus creating a fluid dialog between the cooks and the diners. True to its sustainable philosophy, the restaurant works with small suppliers and artisans, both local and international. Using the seasonal ingredients available at the time, the chef creates a single tasting menu with different beverage pairing options designed to highlight the flavors of each dish: a non-alcoholic pairing option, a short pairing option, a pairing option called Amelia, a champagne pairing option, etc.

El segundo espacio ofrece un ambiente más clásico, con un salón y una terraza abiertas al mar. Desayunos por la mañana, un atractivo menú del día para almorzar, sorprendentes cócteles por la tarde y una carta de picoteo por la noche regada por una exclusiva selección de vinos.

A todo este esplendor hay que sumarle el nuevo servicio Relax & Beauty by La Perla, inaugurado por el hotel en 2023. Este santuario de bienestar, creado con meticulosa atención al detalle, ofrece la oportunidad de disfrutar en solitario o en pareja de masajes terapéuticos y rituales de belleza faciales y corporales. El equipo altamente capacitado y experto de profesionales de la talasoterapia La Perla -situada a pocos pasos del hotel- ha sido el encargado de diseñar el selecto menú de tratamientos de este espacio, que incluye, entre otros, masajes antiestrés con aceites esenciales, *peelings* rituales con sales y arena rosa, envolturas *detox* de algas con masaje craneofacial, hidrataciones corporales de evasión absoluta, y tratamientos rejuvenecedores globales. Una razón más para alojarse -y relajarse- en Villa Favorita. ***BL***

The bar features a more classic atmosphere, with a lounge and a terrace that open out to the sea. Here, you can have breakfast in the morning, an attractive menu of the day for lunch, surprising cocktails in the afternoon, and a snack menu at night washed down by an exclusive selection of wines.

To all this splendor one must add the new Relax & Beauty by La Perla service, inaugurated by the hotel in 2023. This wellness sanctuary, created with meticulous attention to detail, offers the opportunity to enjoy therapeutic massages and facial and body beauty rituals either alone or as a couple. The highly trained and expert team of professionals at La Perla Thalassotherapy –located just a few steps from the hotel– was in charge of designing the select menu of treatments in this space. These treatments include, among others, anti-stress massages with essential oils, ritual peels featuring salts and pink sand, seaweed detox wraps with scalp and face massage, body moisturizing for absolute evasion and relaxation, and overall rejuvenating treatments. This is just one more reason to stay (and relax) at Villa Favorita. ***BL***

Villa Favorita

Calle Zubieta 26,
San Sebastián.

Tel.: **+34 843 931 111**
+34 900 808 822

hotelvillafavorita.com

La Casa Cosme Palacio
HOTEL

La Casa Cosme Palacio
HOTEL

La Casa Cosme Palacio -reconocida en 2023 como Mejor Alojamiento a nivel nacional e internacional en los premios Best Of Wine Tourism, concedidos por la prestigiosa organización Great Wine Capitals- es un exclusivo alojamiento situado en Laguardia, que ha irrumpido en el mercado de la hotelería de lujo con un concepto vanguardista: la condición *sine qua non* para pernoctar aquí es reservar la finca, de 4.000 m^2, en su integridad. Pero además, es imprescindible que los propietarios acepten la solicitud de alojamiento. Al igual que Hermès aprueba o desaprueba a diario peticiones para concertar una cita en sus boutiques para adquirir sus bolsos más especiales, en La Casa Cosme Palacio es necesario contar con invitación.

El edificio que alberga el hotel, erigido en 1894, ha sido rehabilitado por el arquitecto Gregorio Marañón, dando como resultado 13 habitaciones y suites con capacidad para 26 huéspedes. Los espacios exteriores los ha diseñado la paisajista María Medina, y la decoración interior ha estado dirigida por la interiorista Cristina Arechabala, quien ha creado estancias orientadas a fomentar la tranquilidad y la relajación, con un estilo de líneas sencillas y funcionales, siguiendo la tendencia del minimalismo y de la excelencia sin estridencias: espacios confortables, con un claro uso de tonos cremas, con mobiliario sin alardes, ni una decoración excesiva, dando protagonismo a la arquitectura y al entorno histórico. Además de los 13 dormitorios, la propiedad incluye un comedor, un salón, una preciosa galería central donde se encuentran los depósitos centenarios, unas caballerizas -convertidas hoy en museo- donde tienen lugar las celebraciones más especiales de los clientes, una bodega, gimnasio, sala de masajes y una piscina con vistas al valle del Ebro.

La Casa Cosme Palacio –recognized in 2023 on the national and international level as the Best Accommodation in the Best of Wine Tourism awards, granted by the prestigious Great Wine Capitals organization– is an exclusive luxury accommodation option in Laguardia that has burst onto the luxury hospitality scene with a cutting-edge concept: the *condicio sine qua non* to spend the night here is to reserve the entire property, which measures 4,000 m^2. But it is also essential for the owners to accept the accommodation request. Just as Hermès approves or rejects requests to make an appointment at its boutiques to purchase its most special bags, at La Casa Cosme Palacio it is necessary to have an invitation.

The building that houses the hotel (erected in 1894) was renovated by architect Gregorio Marañón, resulting in a hotel with 13 rooms and suites which can sleep up to 26 guests. The exterior spaces were designed by landscaper María Medina, and the interior decoration was the brainchild of interior designer Cristina Arechabala, who created spaces aimed at promoting tranquility and relaxation with a style featuring simple and functional lines following the trend of minimalism and excellence without fanfare: comfortable spaces, with a clear use of cream tones, with furniture that is not boastful, not excessively decorated, thus giving prominence to the architecture and the historic environment of the establishment itself. In addition to the 13 rooms, the property includes a dining room, a sitting room, a beautiful central gallery where the hundred-year-old wine vats are located, some stables (now converted into a museum) where the clients' most special celebrations take place, a winery, a gym, a massage room, and a swimming pool with views of the Ebro Valley.

La Casa Cosme Palacio ofrece todo tipo de servicios de cortesía dignos de un hotel de 5*****: mayordomo las 24 horas del día, *amenities* premium, bicicletas eléctricas, tratamientos de belleza, un *guest manager* y experiencias exclusivas como una cata privada en la bodega o una cena maridada con añadas antiguas en los calados centenarios. La propuesta gastronómica de La Casa Cosme Palacio, trazada bajo el asesoramiento de la prestigiosa institución académica Basque Culinary Center, se basa en una cocina de cercanía y de mercado, que busca trasladar la identidad de la región con productos km 0 -algunos procedentes de la propia huerta de la finca-, maridados con vinos de alta expresión de su propia bodega.

La filosofía de La Casa Cosme Palacio está alineada con la tendencia que los expertos en el sector hotelero apuntan para los próximos años: el vivir la autenticidad de la experiencia en un contexto local, más allá de la privacidad, la exclusividad y la comodidad. Se trata de un turismo responsable, un *slow travel* en el que el viajero visita menos lugares, pero pasa más tiempo en ellos, consiguiendo un mayor beneficio para el destino, con un fuerte impacto económico local. En este año en que La Casa Cosme Palacio ha estado en funcionamiento, la acogida de los huéspedes ha sido más que positiva, y ya cuentan con clientes repetidores. ***BL***

La Casa Cosme Palacio offers all kinds of services one might expect from a five-star hotel: a butler 24 hours a day, premium amenities, electric bicycles, beauty treatments, a guest manager, and exclusive experiences such as a private tasting event at the winery and a dinner paired with old vintages in the hundred-year-old cellars. The culinary proposal at La Casa Cosme Palacio, designed under the advising of the prestigious Basque Culinary Center, is based on local and market cuisine focused on conveying the region's identity through local ingredients, some of which come from the hotel's own garden – all this accompanied by the signature wines from their winery.

The philosophy at La Casa Cosme Palacio is aligned with the trend that experts in the hotel sector expect for the coming years: emphasizing the authenticity of the experience in a local context, in addition to privacy, exclusivity, and comfort. This is responsible tourism; "slow travel" in which the visitor goes to fewer places but spends more time in them – yielding greater benefits for the destination, with a strong local economic impact. Over the last year that La Casa Cosme Palacio has been in operation, it has been more than positively received by guests, and the luxury retreat already has repeat customers. ***BL***

La Casa Cosme Palacio

San Lázaro 1, Laguardia.

lacasacosmepalacio.com

Villa Magalean
HOTEL & SPA

En Hondarribia, un pueblo maravilloso de pescadores en el que se entremezcla el color azul del mar con los rojos y verdes de las pequeñas embarcaciones y casas marineras, se encuentra Villa Magalean Hotel & Spa****. Su privilegiado emplazamiento en la desembocadura del río Bidasoa, arropado por el monte Jaizkibel y cerca de los Pirineos, hacen que sea una parada inmejorable para descubrir Euskadi.

Villa Magalean hace honor a su nombre: proviene de *magal* que en euskera significa regazo, falda, amparo; y ese es el propósito de sus propietarios y el día a día de Susana Cardarelli, directora del hotel que, junto a su equipo, ofrece a los huéspedes la calidez de una gran casa familiar con prestaciones hoteleras del más alto nivel.

Este maravilloso hotel boutique de ocho habitaciones es el sueño cumplido de la familia Miqueu Brousse: abierto en 2017 en una villa de los años cincuenta de estilo neovasco, combina el estilo Art Déco con el contemporáneo.

Su decoración es un viaje por los mejores talleres creativos de Europa donde se conjugan saber hacer y contemporaneidad. Además, es la consecuencia de la búsqueda de objetos tradicionales, testigos de los usos y costumbres de la región, que se han adquirido en subastas y mercadillos. El resultado final es sorprendente; todo interpela y reconforta. Se encuentran muebles y accesorios de diversas influencias: estilo actual con mobiliario atemporal de Eichholtz (Holanda), y muebles contemporáneos, bellos, sobrios y simples de XVL Collection (Bélgica); tejidos de Holland & Sherry (Inglaterra) con materias nobles como la lana, el lino y los terciopelos de alta calidad; piezas exclusivas fabricadas a mano de C & C Milano (Italia); el toque de fantasía intemporal y moderno de Karman Lights (Italia); y objetos de porcelana de la fábrica de sueños Lladró (España) y de Haviland (Francia), una de las últimas grandes casas de porcelana de Limoges.

Villa Magalean
HOTEL & SPA

In Hondarribia, a wonderful fishing village where the blue color of the sea mixes with the reds and greens of the small boats and fishing homes, is the four-star Villa Magalean Hotel & Spa. Its privileged location at the mouth of the Bidasoa River, protected by Mount Jaizkibel and close to the Pyrenees, makes it an unbeatable stop to discover the Basque Country.

Villa Magalean lives up to its name, which comes from the word *magal* in Basque, meaning "lap, skirt, protection" – and that is the aim of the hotel's owners and it represents the daily philosophy of Susana Cardarelli, the hotel's manager who, alongside her team, offers guests the warmth of a large family home combined with hotel services of the highest possible level.

This wonderful eight-room boutique hotel is the dream come true of the Miqueu Brousse family: opened in 2017 in a 1950s Neo-Basque villa, it combines Art Deco and contemporary flair.

The decoration is a journey through the best creative workshops in Europe where know-how and contemporaneity fuse seamlessly. Furthermore, the hotel's look is the result of a search for traditional objects – witnesses of region's customs and traditions which have been acquired at auctions and flea markets. The end result is surprising: both sparking thought and comforting guests at the same time. There are pieces of furniture and accessories of various influences: a current style with timeless furniture by Eichholtz (Holland), as well as contemporary, beautiful, restrained, and simple furniture by XVL Collection (Belgium); fabrics by Holland & Sherry (England) featuring fine materials such as wool, linen, and high-quality velvets; exclusive hand-made pieces by C & C Milano (Italy); the timeless and modern fantasy touch of Karman Lights (Italy); and porcelain objects from the dream factory that is Lladró (Spain) and by Haviland (France), one of the last great porcelain houses in Limoges.

Al entrar en la villa, nos encontramos la biblioteca Albertine, que debe su nombre a la anterior propietaria y a la conocida heroína e intelectual francesa. Es un espacio mágico en el que los huéspedes confiesan reencontrarse con la historia, con la cultura, con las imágenes y las letras, gracias a su librería en la que destacan obras de la literatura vasca, española, francesa y anglosajona.

Las ocho habitaciones, únicas y con balcón o terraza, ofrecen los máximos estándares para el bienestar del cliente. Decoración cuidada y elegante, colchones y almohadas de alta gama, textiles italianos e ingleses, lujosos cuartos de baño con ducha, grifería italiana y doble lavabo, y todos los servicios de un gran hotel.

Para completar la estancia, es imprescindible tener un momento de relax en el Spa Henriette Cinq Mondes, que debe su nombre a la primera mujer esteticista de Hondarribia y a la prestigiosa firma francesa de cosmética, que está concebido desde un punto de vista holístico del cuidado de cuerpo y mente. Es uno de los 15 hoteles excepcionales españoles asociados a la exclusiva marca francesa y a sus tratamientos basados en la dermopuntura, una técnica manual de tratamientos de acupuntura sin agujas, en la convicción de que la piel es nuestro órgano sensorial vital. A estos tratamientos Cinq Mondes, se suman aplicaciones terapéuticas precisas que nos ofrece la tecnología a través de equipos LPG e Indiba®, que actúan en el cuerpo y en el rostro proporcionando resultados desde la primera sesión.

Y no hay escapada a Hondarribia sin disfrutar de su gastronomía, con productos del mar y de la montaña que son indiscutibles protagonistas de la región. El espacio Mahasti Gastronomic Wine Bar del hotel, abierto para sus huéspedes desde por la mañana hasta por la noche, invita a disfrutar de un desayuno sin prisas, vivir un goloso *tea time*, degustar los mejores productos *delicatessen* de nuestra región y acompañarlos de vinos tan sorprendentes como inolvidables que pueden encontrarse en su bodega, en la que se codean los mejores vinos del País Vasco con referencias de las más reconocidas zonas vinícolas de España, con *grands crus* bordeleses y otros grandes vinos del mundo. ***BL***

Upon entering the villa, we find the Albertine Library, which owes its name to the previous owner as well as to the well-known French heroine and intellectual. This is a magical space where guests confess that they reconnect with history, culture, images, and letters thanks to the bookstore where pieces of Basque, Spanish, French, and Anglo-Saxon literature stand out.

The eight rooms, all of which are unique and have a balcony or terrace, offer the highest standards to ensure the client's wellbeing. Meticulous and elegant decoration, high-end mattresses and pillows, Italian and English textiles, luxurious bathrooms with showers, Italian taps, and double sinks, and all the services of a great hotel.

To complete the stay, it is essential to have a moment of relaxation at the Henriette Cinq Mondes Spa, which owes its name to the first female beautician in Hondarribia and the prestigious French cosmetics firm, which is conceived from a holistic point of view in terms of caring for the body and mind. This is one of the 15 exceptional Spanish hotels associated with the exclusive French brand and its treatments based on dermopuncture, a manual acupuncture technique that does not use needles, having the conviction that the skin is our most vital sensory organ. In addition to these Cinq Mondes treatments are precise therapeutic options offered by the technology of LPG and Indiba® which acts upon the body and face, yielding results from the very first session.

And you cannot visit Hondarribia without enjoying its gastronomy rich in ingredients from the sea and the mountains that are the undisputed protagonists of the region. The hotel's Mahasti Gastronomic Wine Bar, open to its guests from morning to night, invites visitors to enjoy a leisurely breakfast, experience a gourmet tea time, taste the best gourmet products from our region, and pair them with wines that are both surprising and unforgettable and which can be found in the establishment's wine cellar – a place where the best wines from the Basque Country rub shoulders with labels from the most renowned wine-growing areas of Spain, as well as Bordeaux *Grands Crus* and other great wines from around the world. ***BL***

Villa Magalean Hotel & Spa

Calle Nafarroa Behera 2,
Hondarribia.

Tel.: **+34 943 569 130**

villamagalean.com

La Venta de Ostatu

La preservación y la promoción de la biodiversidad que forma parte del ecosistema de la viña son imprescindibles para los hermanos Mariasun, Gonzalo e Iñigo Sáenz de Samaniego, quienes conforman el presente de Bodegas Ostatu. Ellos tomaron el relevo generacional del proyecto que comenzaron sus padres en los 70, con entusiasmo, visión de futuro, perseverancia y pasión por la tierra que los ha visto nacer y crecer.

Localizada en Samaniego, Ostatu se ha distinguido por su buen hacer y por ser fiel reflejo de los diferentes terruños que comprenden esta pequeña localidad de Rioja Alavesa. Por ello, llevan décadas implementando técnicas ecológicas en el cultivo del viñedo, que se extienden al resto de los procesos en bodega.

De esta forma, en Ostatu se elaboran dos líneas de vinos: aquellos de perfil más tradicional, que definen la identidad, localización y carácter del viñedo de Samaniego, como lo son Ostatu Tinto (maceración carbónica), Ostatu Blanco, Ostatu Rosé, Ostatu Crianza, Ostatu Reserva y Ostatu Gran Reserva; y un segundo perfil que engloba los vinos de terruño, elaboraciones singulares que representan las parcelas más significativas y en los que la particularidad de cada añada marca su personalidad. Son Lore de Ostatu, Valdepedro de Ostatu, Escobal de Ostatu, Selección de Ostatu, Laderas de Ostatu y Gloria de Ostatu.

La Venta de Ostatu

Preserving and promoting the biodiversity that is part of the vineyard ecosystem is essential for Mariasun, Gonzalo, and Iñigo Sáenz de Samaniego, siblings who represent the present of Bodegas Ostatu. They took the reins of the project that their parents started in the 1970s, doing so with enthusiasm, vision for the future, perseverance, and passion for the land where they were born and grew up.

Located in Samaniego, Ostatu has set itself apart because of its good work and because it is a true reflection of the different *terroirs* that make up this small town in the Rioja Alavesa region. At Ostatu, they have been implementing ecological techniques in vineyard cultivation for decades – techniques which extend to the rest of the processes at the winery.

In fact, two lines of wine are produced by Ostatu: those with a more traditional profile which define the identity, location, and character of the Samaniego vineyard –such as Ostatu Tinto Red Wine (carbonic maceration), Ostatu Blanco White Wine, Ostatu Rosé, Ostatu Crianza, Ostatu Reserva, and Ostatu Gran Reserva– and a second profile featuring *terroir* wines, unique productions that represent the most significant winegrowing plots and in which the unique nature of each and every vintage leaves the mark of its personality. These wines include Lore de Ostatu, Valdepedro de Ostatu, Escobal de Ostatu, Selección de Ostatu, Laderas de Ostatu, and Gloria de Ostatu.

Ostatu, que significa "venta" en euskera, desde su construcción hace varios siglos, ejerció de posada, lugar de paso de arrieros, carros y caballos, y un espacio para la compra-venta del vino. Esto ha empapado de ese carácter hospitalario a los Sáenz de Samaniego, que han convertido la casa histórica en la que vivieron en exclusivos apartamentos, que comparten espacio con el lugar en el que se elaboran y conservan los vinos.

En La Venta de Ostatu se respira la esencia de la tradición de esta familia. Los apartamentos, que disfrutan de vistas al paisaje del viñedo de Rioja Alavesa, evocan un entorno que fue declarado Bien de Interés Cultural del País Vasco, bajo la mirada y protección de la Sierra de Cantabria-Toloño, al norte. La intención de Ostatu es que el visitante conecte con el territorio, se sienta parte del mismo, se inspire y relaje en un entorno natural que transmite paz y serenidad, con el viñedo y el vino como hilo conductor. ***BL***

Ostatu, which is Basque for the word "accommodation," has been an inn since its construction several centuries ago – a place of passage for muleteers, carts, and horses and a space for the sale of wine. That fact has filled the Sáenz de Samaniego family with hospitable charm, having converted the historic house in which they lived into exclusive apartments which share space with the place where the wines are made and stored.

La Venta de Ostatu is brimming with the traditional essence of this family. The apartments, which enjoy views of the Rioja Alavesa vineyards, glean inspiration from an environment that was declared a Basque Country Cultural Heritage Site, situated under the watchful gaze and protection of the Sierra de Cantabria and Sierra del Toloño Mountain Ranges to the north. Ostatu's intention is for the visitor to connect with the region, to feel part of it, to be inspired, and to relax in a natural environment that transmits peace and serenity – all with the vineyard and wine as the common thread. ***BL***

La Venta de Ostatu

Ctra. Vitoria 1, Samaniego.

Tel.: **+34 945 609 133**

ostatu.com

Villa Soro
HOTEL

Hay hoteles en los que los huéspedes realmente se sienten como en su propia casa. No es sencillo dar con la clave de crear un ambiente privado en un espacio semipúblico, pero hay alojamientos que lo consiguen. El hotel Villa Soro de San Sebastián, que ha sido rehabilitado íntegramente en 2022, es uno de ellos. ¿Cómo lo han logrado? Gracias a la suma de muchos factores diferenciadores.

Para empezar, el hotel se ubica en una zona residencial -una de las más cotizadas de la ciudad-, rodeada de villas y palacetes particulares. Una verja señorial custodia la finca de miradas indiscretas, y solo los huéspedes pueden cruzar el portón que da acceso a los jardines que rodean la casa. Una vez dentro, el ambiente que se vive es el de una mansión privada, donde los "inquilinos" disfrutan de su terraza ajardinada, salón con chimenea y comedores en total confianza.

El edificio principal del hotel, una villa señorial de estilo inglés del siglo XIX -Patrimonio Histórico de la Ciudad-, fue en su origen un domicilio familiar, con lo cual no es difícil sentirse como en casa. Los 25 dormitorios se reparten entre este edificio y las antiguas caballerizas. Algunas habitaciones disponen de jardines privados con muebles de exterior; un plus que muy pocos alojamientos ofertan.

La experiencia residencial se completa con la impecable colección de obras de arte de la que disfrutan los clientes, tanto en los dormitorios como en las zonas comunes, con cuadros de Eduardo Chillida y esculturas de Iñigo Manterola y Jose Cháfer.

Los huéspedes pueden hacer uso libre de las bicicletas de Villa Soro para recorrer la ciudad, aunque quienes prefieran hacer deporte *in house*, disponen de un gimnasio abierto las 24 horas. También pueden relajarse con un masaje en sus dos salas de tratamientos.

Pero, sin duda, el factor más decisivo para que esta sea la casa de muchos, es el trato familiar con el que acogen a los visitantes. El equipo humano es realmente el que marca la diferencia y el que hace de este hotel un hogar. ***BL***

Villa Soro
HOTEL

There are hotels where guests truly feel at home. It is not easy to find the key to creating a private environment in a semi-public space, but there are accommodation establishments that manage to do just that. The Villa Soro Hotel of San Sebastián, which was completely renovated in 2022, is one of them. How have they done it? It is thanks to the combination of many different factors that set them apart.

To begin with, the hotel is located in a residential area (one of the most sought-after in the city), surrounded by private villas and palaces. A stately fence guards the property from prying eyes, and only guests can cross through the gate that provides access to the gardens that surround the home. Once inside, the atmosphere is that of a private mansion where the "tenants" enjoy their gardened terrace, living space with a fireplace, and dining rooms with utmost privacy.

The main building of the hotel –a stately, English-style villa from the nineteenth century, one of the city's Historical Heritage Sites– was originally a family abode; thus, it is not difficult to feel at home there. The 25 rooms are distributed between that building and the old stables. Some rooms have private gardens with outdoor furniture – a plus offered by very few accommodation options.

The experience of residing at this hotel is rounded off by the impeccable collection of works of art that guests can enjoy both in their rooms and in the common areas, featuring paintings by Eduardo Chillida and sculptures by Iñigo Manterola and Jose Cháfer.

Guests can make free use of Villa Soro's bicycles to explore the city, while those who prefer to do sport inside the establishment have a gym open 24 hours a day. Guests can also relax with a massage in one of the hotel's two treatment rooms.

But, without a doubt, the most decisive factor for this being the place that many people call home is the friendly service and warm welcome that members of staff give all visitors. The human team is really what makes the difference and what turns this hotel into a home. ***BL***

Villa Soro

Avenida de Ategorrieta 61,
San Sebastián.

Tel.: **+34 943 297 970**

hotelvillasoro.com

Tayko
HOTEL

Este año se cumple el centenario de la construcción del edificio que hoy alberga el hotel Tayko de Bilbao -Tayko Hotels cuenta también con un alojamiento en Sevilla, y abrirá próximamente otro en Madrid-. Y no se trata de un inmueble cualquiera: es la cuarta edificación de España construida en estructura de hormigón. Con el objeto de poner en valor su relevancia arquitectónica e histórica, en 2019, a la hora de transformarlo en hotel, el inmueble se desnudó al máximo, sacando a la luz sus entrañas. Así, las 52 habitaciones y suites, las zonas comunes y sus dos restaurantes visten únicamente de hormigón, metal y ladrillo, en un audaz ejercicio de aunar tradición y vanguardia, industria y cultura.

Estando ubicado en el Casco Viejo, junto a la ría, este edificio ha sido testigo de la industrialización y de la desindustrialización de Bilbao, y hoy, los huéspedes de Tayko pueden descubrir a través de las cicatrices del inmueble la historia de la ciudad. Tal es su importancia, que el hotel participa en el festival anual Open House Bilbao, dedicado a descubrir a la ciudadanía los edificios más singulares de la urbe. Este festival se engloba dentro del proyecto de colaboración internacional Open House Europe, en el que participan ciudades como Lisboa, Atenas, Estocolmo, Dublín o Milán.

Tayko
HOTEL

This year marks the 100th anniversary of the construction of the building that today houses the Tayko Hotel in Bilbao (Tayko Hotels also has an establishment in Seville, and will soon open another in Madrid). And it is not just any building: it is the fourth building in Spain built with a concrete structure. In order to highlight its architectural and historical relevance, when the property was transformed into a hotel in 2019, it was stripped to the maximum possible extent, bringing its innards out for all to see. Thus, the 52 rooms and suites, the common areas, and the two restaurants are done entirely in concrete, metal, and brick in a bold effort to combine tradition and modernity, industry and culture.

Located in the old town next to the estuary, this building has witnessed the industrialization and de-industrialization of Bilbao, and today Tayko guests can discover the history of the city through the scars of the property. Its importance is such that the hotel participates in the annual Open House Bilbao festival, whose aim is to teach citizens about the most unique buildings in the city. This festival is part of the international Open House Europe cooperative project, in which cities such as Lisbon, Athens, Stockholm, Dublin, and Milan participate.

Además de su relevancia arquitectónica, Tayko es un polo de atracción de gastrónomos de todo el mundo, ya que cuenta con dos restaurantes de excepción: Ola y La Bodega de Ola, ambos dirigidos por el chef Martín Berasategui, que tiene en su haber un total de 12 estrellas Michelin -una de ellas la ha recibido precisamente por la dirección gastronómica de Ola-.

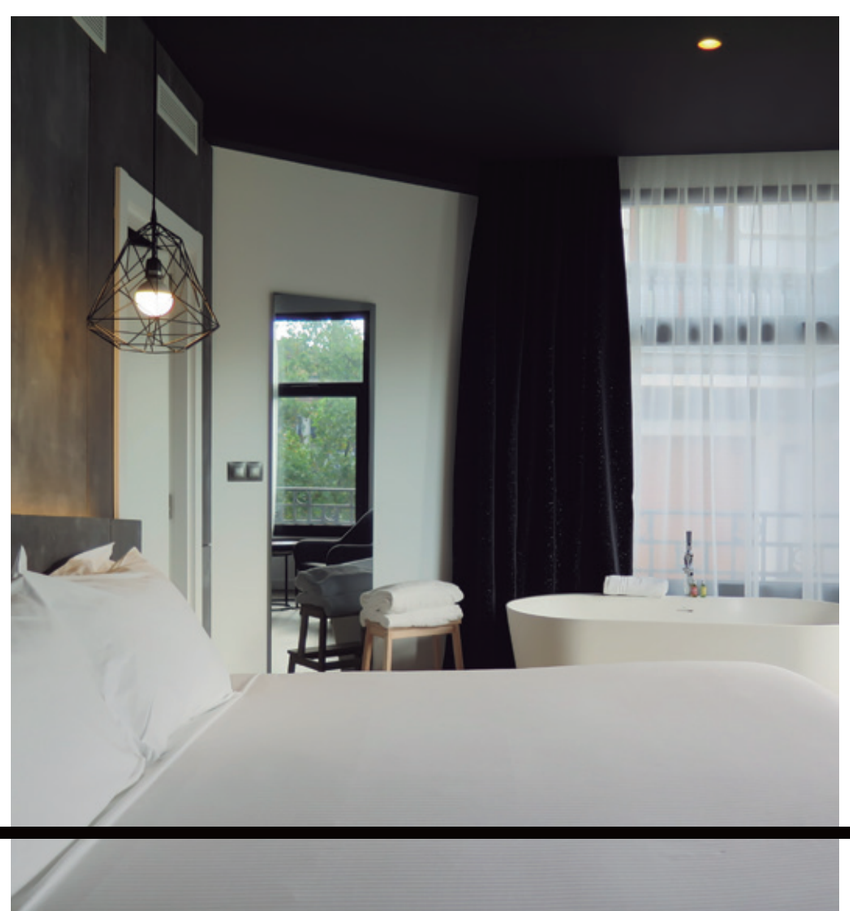
Además de haber sido galardonado por la guía Michelin, Ola también ha recibido un Sol Repsol. Para este restaurante, Berasategui ha diseñado, junto al chef ejecutivo Raúl Cabrera, dos menús con opción de maridaje que han conquistado a los amantes de la alta gastronomía. 'Lo Mejor de la cocina de Martín Berasategui' es un extenso menú que destaca con platos como: caviar sobre buñuelo de bonito y caldo *dashi*; ostra con *bao* frito de alga codium y su tartar; tembloroso de frutos del mar y plancton con salicornia y navajas; o rape asado al carbón con jugo de coco, café y *piparras*. El menú degustación, por su parte, propone, entre otros: perlas crujientes de remolacha con tartar de vieira curada; milhojas caramelizado con anguila ahumada, foie gras, cebolleta y manzana verde; tarta fina de tomate, sardina y verbena; o pichón hecho en asador con *chutney* de ruibarbo, tosta de interiores, canica de morcilla y manzana con toques picantes.

Martín Berasategui es muy dado a recrearse en la cesta de la compra y a seguir el dictamen del mercado -el centro neurálgico del producto fresco en Bilbao, el mercado de la Ribera, está situado justo al lado del hotel-. "La naturaleza es sabia y solo hay que escucharla"; ese es el precepto en el que se basa la cocina de Ola, que se actualiza según los productos que hay disponibles en cada temporada.

In addition to its architectural importance, Tayko is a pole of attraction for gourmets from all over the world because of its two exceptional restaurants: Ola and La Bodega de Ola, both run by Chef Martín Berasategui, who has a total of 12 Michelin Stars, one of which was granted to him for Ola's culinary merits.

In addition to having been awarded a star by the Michelin Guide, Ola has also received a Repsol Sun. For this restaurant, Berasategui has designed (together with executive chef Raúl Cabrera) two menus with a wine pairing option that have conquered the hearts of lovers of haute cuisine. "The Best of Martín Berasategui's Cuisine" is an extensive menu that stands out with dishes such as: caviar on bonito (tuna) fritter and dashi broth; oyster with fried codium seaweed bao and its tartar; shivering with seafood and plankton served with salicornia and razor clams; and grilled monkfish with coconut juice, coffee, and piparras (peppers). The tasting menu, on the other hand, proposes, among others: crunchy beet pearls with cured scallop tartar; caramelized millefeuille of smoked eel, foie gras, spring onion, and green apple; tomato, sardine and verbenas fine pie; and roast pigeon with rhubarb chutney, toasted bread, black pudding, and apple with a touch of spice.

Martín Berasategui is known to enjoy shopping locally and to follow the trends of the fresh food market in terms of what ingredients are best at different times of the year. After all, the Ribera Market –the nerve center of fresh ingredients in Bilbao– is located right next to the hotel. "Nature is wise and you just have to listen to it" – that is the opinion on which Ola's cuisine is based: culinary delights that are updated according to the ingredients available at any given time.



La Bodega de Ola es un espacio más informal que el anterior, con una carta de bar de raciones -cecina de wagyu servida con tostas de pan, tomate y aceite de oliva; ensaladilla de salmón y gamba roja; o callos y morros elaborados de manera tradicional-, una carta de restaurante y un menú degustación. Los platos de la carta están concebidos para ser compartidos: ostras con salsa ponzu, cebolleta y *piparra*; burrata de Bilbao, alcachofas y jugo emulsionado de trufa; bacalao en tempura sobre un fondo cremoso de acelgas y papada ibérica; mollejas de cordero con cremoso de patatas al aceite de oliva; o arroz con leche caramelizado.

El menú degustación congrega lo mejor de la carta en una propuesta completa que incluye: crema de castañas al cardamomo; ensaladilla de salmón y gamba roja; buñuelos de morcilla con puré cremoso de berza; presa de cerdo ibérica con puré cremoso de coliflor y su jugo reducido; o tarta húmeda de chocolate con helado de leche, calabaza y vainilla.

La calidad y la tradición de La Bodega de Ola ha sido reconocida por Repsol, que la ha incorporado entre los establecimientos recomendados por su guía. La combinación de alta cocina y vinos de autor en un espacio tan desenfadado y contemporáneo como este también ha llamado la atención de la guía Michelin, que lo ha catalogado como "un restaurante con todas las de la ley".

La Bodega de Ola se sitúa a pie de calle, en el mismo emplazamiento en el que se ubicaban anteriormente los emblemáticos almacenes Zubicaray, y donde, antes de eso, hubo una ferretería. En 1924, cuando se proyectó el edificio, se reservó la parte baja para uso comercial, y los pisos superiores se destinaron a viviendas. De aquella construcción original se han preservado, gracias a la intervención de Angulo Arquitectura, la encargada de la rehabilitación del inmueble y de su conversión a hotel, vidrieras de interés arquitectónico y las escaleras de madera originales sobre las que se vertebraban los almacenes, entre otros elementos. Para descubrir los detalles de esta joya del siglo XX recomendamos alojarse en sus habitaciones, y dejarse inspirar por las explicaciones que el personal del hotel ofrece acerca de la historia del edificio. ***BL***

La Bodega de Ola is a more informal space than the one mentioned above and it features a menu with bar dishes to be shared like wagyu cured beef served with toasted bread, tomato, and olive oil; salmon and red prawn salad; and tripe and snouts prepared in a traditional way. In addition to the bar dish menu, it also has a restaurant menu and a tasting menu. The dishes on the restaurant menu are also designed to be shared: oysters with ponzu sauce, spring onion, and peppercorns; burrata from Bilbao, artichokes, and emulsified truffle juice; cod in tempura with a creamy sauce of chard and Iberian jowl; lamb sweetbreads with special mashed potatoes in olive oil; and caramelized rice pudding.

The tasting menu brings together the best of the restaurant menu for a rounded proposal that includes: cream of chestnut with cardamom; salmon and red prawn salad; blood sausage with creamy cabbage and spinach fritters; piece of Iberian pork with creamy cauliflower puree and its reduced juice; and warm chocolate cake with milk, pumpkin, and vanilla ice cream.

The quality and tradition of La Bodega de Ola has been recognized by Repsol, which has included the establishment among those recommended by its guide. The combination of haute cuisine and signature wines in a space as casual and contemporary as this has also caught the attention of the Michelin Guide, which has classified it as "a full-blown restaurant."

La Bodega de Ola is located at street level in the same place where the emblematic Zubicaray Department Store was previously located and where, before that, there was a hardware store. In 1924, when the building was planned, the lower part was reserved for commercial use and the upper floors were designed for housing. From that original construction, stained glass windows of architectural interest and the original wooden stairs around which the department store was designed (among other interesting features) have been preserved – all thanks to the intervention of Angulo Arquitectura, the firm in charge of the renovation of the property and its conversion into a hotel. To discover the details of this twentieth-century jewel, we recommend staying in one of its rooms and becoming inspired by the explanations that the hotel staff offers about the history of the building. ***BL***

Tayko Hotel

Calle de la Ribera 13,
Bilbao.

Tel.: **+34 944 652 070**

taykohotels.com

Arrizul
HOTELES

En lo referente a los viajes de negocios, la cadena hotelera vasca Arrizul se ha hecho un hueco en el mercado, especialmente con dos de sus propiedades situadas en San Sebastián: Arrizul Congress y Arrizul Catedral.

El primero de ellos se ubica en el barrio de Gros, junto al palacio de congresos Kursaal, y a pocos minutos a pie del teatro Victoria Eugenia. Su estratégico emplazamiento y los servicios que oferta -muy enfocados al viajero MICE (*Meetings, Incentives, Conventions, Exhibitions*)- lo han llevado a ser uno de los 4**** más demandados por agencias de viajes, empresas y organizadores de eventos.

A las 46 habitaciones y suites de Arrizul Congress, hay que sumarle ahora las 39 del recién inaugurado Arrizul Catedral, que se ubica en una de las arterias principales del centro de la ciudad, la calle Urbieta, junto a la catedral del Buen Pastor.

Arrizul
HOTELS

Regarding business trips, the Basque hotel chain Arrizul has made a niche for itself in the market, especially with two of its properties located in San Sebastián: Arrizul Congress and Arrizul Catedral.

The first of them is located in the Gros District, next to the Kursaal Convention Center and just a few minutes' walk from the Victoria Eugenia Theater. Its strategic location and the services it offers –very focused on the MICE traveler (*Meetings, Incentives, Conventions, Exhibitions*)– have made it one of the four-star hotels most in demand by travel agencies, companies, and event organizers.

In addition to the 46 rooms and suites at Arrizul Congress, we must now add into the equation the 39 rooms of the recently opened Arrizul Catedral Hotel, which is located on one of the main arteries of the city center, Urbieta Street, next to the Buen Pastor Cathedral.

Estando a solo diez minutos a pie la una de la otra, la privatización conjunta de las dos propiedades es una buena alternativa para eventos que requieran la reserva de un número máximo de 85 habitaciones.

Ambos hoteles cuentan con sala de reuniones dotada de la última tecnología, *coffee corner* gratuito, minibar de cortesía y wifi de alta velocidad complementario. Una vez por semana, los huéspedes disfrutan de una visita guiada de San Sebastián, privada y gratuita, en español, inglés, francés o alemán. Quienes prefieran explorar la ciudad en bicicleta -San Sebastián dispone de 65 km de carriles bici-, pueden alquilarla directamente en recepción.

Ya sea a pie o en bicicleta, San Sebastián es siempre un destino agradable a visitar, incluso si se trata de tomar parte en un congreso o un evento laboral, siempre y cuando se cuente con anfitriones tan buenos como los de Arrizul. ***BL***

Being just a ten-minute walk from each other, the two properties can be rented out together in their entirety and this is a good alternative for events that require a maximum number of 85 rooms.

Both hotels have a meeting room equipped with the latest technology, free coffee corner, complimentary minibar, and complementary high-speed Wi-Fi. Once a week, guests enjoy a free, private guided tour of San Sebastian in Spanish, English, French, and German. Those who prefer to explore the city by bicycle (San Sebastián has 65 km of bike lanes) can rent one directly at reception.

Whether on foot or by bicycle, San Sebastián is always a pleasant destination to visit, even if it is to take part in a conference or work event, especially if you have hosts as good as those at Arrizul. ***BL***

Arrizul

Calle Ronda 3, San Sebastián.

Calle Urbieta 51,
San Sebastián.

Tel.: **+34 943 327 026**

arrizul.com

Las Casas de Ea Astei

The Houses of Ea Astei

Ametsa, Lurra, Harria, Ganbara, Txoria, Sabai, Etxola, Garaixe, Vita y Okana son los nombres de Las Casas de Ea Astei. Este singular alojamiento, situado en el hermoso municipio costero de Ea, nació de la rehabilitación de un caserío del siglo XVIII, que se segregó en cinco viviendas turísticas -Ametsa, Lurra, Harria, Ganbara y Txoria- con capacidad para dos y cuatro huéspedes, todas ellas con cocina totalmente equipada. Cada apartamento es diferente: Ametsa cuenta con una terraza abierta a la naturaleza, Lurra tiene acceso directo al jardín, Harria y Ganbara disponen de un amplio salón, y Txoria destaca por su acogedor salón-cocina abuhardillado. La respuesta de los huéspedes ha sido tan positiva, que al complejo se le han sumado otras cinco casas turísticas de características dispares.

El antiguo granero del caserío, enteramente renovado, se ha convertido en el apartamento Sabai, con capacidad para cuatro personas: con una habitación con baño y un espacio diáfano de 95 m² de estilo *loft*, con chimenea, donde se integra la cocina con el salón y el segundo dormitorio.

Etxola por su parte, es una cabaña de madera independiente, rodeada de un jardín. Es ideal para una pareja y un niño, ya que tiene dos habitaciones, un baño, un salón con cocina y una terraza.

La más romántica de las viviendas es Garaixe: un hórreo construido en madera de alerce, con un dormitorio, un baño, una cocina y una terraza privada.

Ametsa, Lurra, Harria, Ganbara, Txoria, Sabai, Etxola, Garaixe, Vita, and Okana are the names of The Houses of Ea Astei. This unique accommodation option, located in the beautiful coastal municipality of Ea, came to be in the wake of the remodel of an eighteenth-century farmhouse which was divided into five tourist cottages (Ametsa, Lurra, Harria, Ganbara, and Txoria) able to sleep two to four guests, all of which have fully equipped kitchens. Each cottage is different: Ametsa has a terrace open to nature, Lurra has direct access to the garden area, Harria and Ganbara have large sitting rooms, and Txoria stands out because of its cozy living/kitchen area with a peaked ceiling. The response from guests was so positive that five other tourist cottages with different characteristics were added to the complex.

The old barn of the farmhouse, completely remodeled, was converted into the Sabai cottage, which can hold up to four people: it has a bedroom with a bathroom and an open space measuring 95 m² in loft style which features a fireplace and is where the kitchen connects with the living room and the second bedroom.

Etxola is an independent wood cabin surrounded by a garden. It is ideal for a couple and a child, as it has two bedrooms, a bathroom, and a living room with a kitchen and a terrace.

The most romantic of the cottages is Garaixe: a granary built in larch wood featuring a bedroom, a bathroom, a kitchen, and a private terrace.

La sostenibilidad es un elemento importante en este complejo -dispone de puntos de recarga gratuitos para vehículos eléctricos Tesla y universales-, por ello, a la hora de construir las casas Vita y Okana, ambas en el mismo edificio, se aplicó la más moderna tecnología, respetuosa con el medioambiente, dando como resultado una edificación autosuficiente. De estilo contemporáneo, Vita aloja en sus 180 m² a seis huéspedes, y está equipada con tres dormitorios con baños *ensuite*, un salón-cocina-comedor con chimenea y una gran terraza con vistas a los bosques de robles y eucaliptos. Muy similar en estilo, pero con capacidad para cuatro personas, es Okana, que además cuenta con un jardín privado.

Los inmaculados jardines de Las Casas de Ea Astei, por los que corretean libres conejos y otros animales, invitan a los huéspedes a acercarse al espacio *wellness*, que dispone de una piscina climatizada, sauna y solárium. Justo al lado, en un edificio de madera, están la sala de reuniones y el *txoko* (un salón de esparcimiento para grupos equipado con cocina), que se pueden alquilar para conferencias, catas de vino, comidas, cursos o presentaciones.

Además de la frondosidad de la propia finca, es también remarcable la riqueza natural -y cultural- de la comarca en la que se encuentra, Busturialdea-Urdaibai, con el bosque pintado de Oma -obra del artista Agustín Ibarrola-, la Reserva de la Biosfera de Urdaibai, la cueva de Santimamiñe -declarada en 2008 Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO-, el histórico municipio de Gernika, así como el islote de San Juan de Gaztelugatxe, escenario de grabación de la famosa serie Juego de Tronos. La comarca jugó asimismo un papel muy relevante en la vida de Ernest Hemingway, que pasó largas temporadas en la zona. Hemingway tuvo una gran amistad con muchos vascos, entre ellos *pelotaris*, marinos y el cura Unzain, al que llamaba Don Black, que fue su *manager* espiritual hasta el final de sus días. En Las Casas de Ea Astei organizan rutas para conocer la vinculación del escritor con esta tierra y los lugares que frecuentaba. De hecho, The Hemingway Society ha incluido a Las Casas de Ea Astei como alojamiento recomendado para el congreso 'Ernest Hemingway and Euskal Herria' que se celebrará del 14 al 20 de julio en Bilbao y San Sebastián. ***BL***

Sustainability is an important factor in this complex (it has free charging points for Tesla electric vehicles, as well as universal charging points); therefore, when building the Vita and Okana cottages –both in the same building– the most modern and environmentally friendly technology was used, resulting in a self-sufficient construction. With contemporary flair, Vita's 180 m² can sleep up to six guests and is equipped with three bedrooms with *ensuite* bathrooms, as well as a living room/kitchen/dining room with a fireplace and a large terrace with views of the oak and eucalyptus forests. Very similar in style but with a capacity for four people is Okana, which also has a private garden area.

The impeccable gardens of The Houses of Ea Astei, where rabbits and other animals roam freely, invite guests to visit the wellness area, which has a heated pool, sauna, and solarium. Right next door, in a wooden building, are the meeting room and the *txoko* (an events hall for groups that is equipped with a kitchen) – both of which can be rented for conferences, tasting events, meals, courses, and presentations.

In addition to the lushness of the estate itself, the natural (and cultural) wealth of the region in which it is located is also remarkable: Busturialdea-Urdaibai, with the Oma Painted Forest (the work of artist Agustín Ibarrola), the Urdaibai Biosphere Reserve, the Santimamiñe Cave (declared a World Heritage Site by UNESCO in 2008), the historic municipality of Gernika, as well as the Islet of San Juan de Gaztelugatxe (where the famous series "Game of Thrones" was recorded). The region also played a very important role in the life of Ernest Hemingway, who spent long periods there. Hemingway had a great friendship with many Basques, among which were *pelotaris* (players of Basque pelota), sailors, and Priest Unzain (who he called Don Black), who was his spiritual manager until the end of his days. At The Houses of Ea Astei, they organize tours to learn about the writer's connection with this land and the places he frequented. In fact, The Hemingway Society has included The Houses of Ea Astei as one of its recommended lodging options for the "Ernest Hemingway and the Basque Country" conference which will be held from July 14 to 20 in Bilbao and San Sebastián. ***BL***

Las Casas de Ea Astei

Barrio Olagorta 6, Ea.

Tel.: **+34 619 560 123**

astei.com

San Sebastián Housing
ALQUILER DE VIVIENDAS PREMIUM

Decía la ensayista mexicana Valeria Luiselli, que "nunca está del todo claro qué convierte un espacio en un hogar, o un proyecto de vida en una vida". Es verdaderamente difícil trazar con reglas o sistemas objetivos lo que las personas sienten en cada espacio, pero lo cierto es que hay viviendas más hogareñas que otras. De esto saben mucho en San Sebastián Housing, una empresa vasca pionera en el alquiler de corta estancia de inmuebles premium a orillas del Cantábrico. Su máxima es evitar frontalmente aquello que describía Luiselli en 'Papales falsos': "En el mejor de los casos los libros que leemos, como los textos que escribimos, se parecen mucho a ciertos cuartos de hotel donde entramos exhaustos a medianoche y de los cuales nos expulsan a mediodía".

San Sebastián Housing tiene por objeto ofrecer alojamientos que combinan el confort de un hogar con los servicios de un hotel de lujo. Para ello, disponen de una treintena de viviendas de primer nivel, que ocupan algunos de los mejores edificios de la ciudad, en direcciones tan importantes como la calle San Marcial, la calle Zubieta, el paseo de la Fe, Reyes Católicos o la calle Cristóbal Balenciaga.

Su larga trayectoria gestionando inmuebles les ha permitido no solo obtener algunas de las viviendas más destacadas de la ciudad, sino también contribuir en la reforma de las mismas, amoldándolas a los requerimientos de los clientes más exigentes. Entre los últimos apartamentos que han incorporado a su portfolio están: 'Zurriola Beach Luxury Boutiques II', una preciosa vivienda recién reformada de 94 m², con capacidad para seis huéspedes; 'San Sebastián Luxury Cathedral II', de 65 m², situada en un histórico edificio de piedra de sillería, con capacidad para cuatro personas; y 'Kursaal Beach Luxury Boutique', de 70 m², con tres dormitorios y capacidad para cinco huéspedes.

Además de la decoración contemporánea, la ubicación y el equipamiento completo de los apartamentos, cabe destacar su impecable catálogo de servicios a domicilio, que incluye: catas de vino -cuentan con una selecta bodega con los mejores champagnes, cavas y vinos de diferentes denominaciones de origen-; la preparación de una comida gourmet por parte de un chef; servicio de "nevera llena"; la impartición de cursos privados de cocina vasca; y un servicio de 24 horas para tramitar la reserva de restaurantes y *transfers* en vehículos de lujo, contratar guías y *personal shoppers*, así como para privatizar embarcaciones y realizar actividades como surf, rutas gastronómicas o visitas a bodegas.

Luiselli hablaba de la literatura "como un hogar habitable o una morada permanente". Algo así es lo que esperan que sientan sus huéspedes los responsables de San Sebastián Housing: que sus viviendas se conviertan en el hogar de muchos. ***BL***

San Sebastián Housing
PREMIUM HOME RENTALS

Mexican essayist Valeria Luiselli said that "it's never clear what turns a space into a home, and a life-project into a life." It is truly difficult to outline what people feel in each space with objective rules or systems, but the truth is that there are homes that simply feel cozier than others. They know a lot about that at San Sebastián Housing, a pioneering Basque company specializing in the short-term rental of premium real estate on the shores of the Cantabrian Sea. Their maxim is to completely avoid what Luiselli described in "Papeles falsos" ("False Papers"): "At best, the books I read were much like certain hotel rooms into which we enter, exhausted, at midnight and from which we are expelled at midday."

San Sebastián Housing aims to offer accommodation that combines the comfort of a home with the services of a luxury hotel. To accomplish that, they have around thirty high-class homes that occupy some of the best buildings in the city at important addresses like Calle San Marcial, Calle Zubieta, Paseo de la Fe, Reyes Católicos, and Calle Cristóbal Balenciaga.

Their vast experience managing real estate has allowed them not only to obtain some of the most outstanding homes in the city but also to undertake the renovation of the apartments, adapting them to the requirements of the most demanding clients. Among the latest apartments that this company has added to its portfolio are: "Zurriola Beach Luxury Boutiques II," a beautiful, newly renovated home measuring 94 m² that can sleep up to six guests; "San Sebastián Luxury Cathedral II," measuring 65 m² and located in a historic ashlar stone building, with a capacity for up to four people; and "Kursaal Beach Luxury Boutique," measuring 70 m² and featuring three bedrooms and a capacity for five guests.

In addition to this company's apartments' contemporary decoration, location, and the fact that they are fully equipped, it is worth highlighting their impeccable catalog of home-based services, which includes: wine tasting experiences (the company has a select winery with the best champagnes, cavas, and wines of different designations of origin), the preparation of a gourmet meal by a chef in the apartment's own kitchen, the "full fridge" service, and even private Basque cooking courses. There is also a 24-hour service that processes restaurant reservations and transfers in luxury vehicles, hires guides and personal shoppers, and can even charter a private boat for guests and organize surfing activities, culinary tours, and visits to wineries.

Luiselli spoke of literature "as a habitable place or permanent dwelling." Something like that is what those responsible for San Sebastián Housing hope their guests feel: they wish for their houses to become homes for all who step foot inside. ***BL***

San Sebastián Housing

Calle Triunfo 2, San Sebastián.

Tel.: **+34 943 324 282**
+34 605 465 552

sansebastianhousing.com

Heredad Beragu
HOTEL

Gallipienzo Antiguo, en Navarra, es un precioso municipio prácticamente despoblado, construido enteramente en piedra y coronado por una iglesia, situado en lo alto de un cerro, que ofrece una vista panorámica sin igual del desfiladero del río Aragón y de la reserva de Kaparreta. Actualmente el pueblo tiene 103 habitantes, aunque la mayoría vive en la parte baja de la montaña, en Gallipienzo Nuevo.

Hace ocho años abrió sus puertas en Gallipienzo Antiguo Heredad Beragu, un hotel dirigido al público adulto que ha logrado visibilizar enormemente el municipio y su patrimonio, atrayendo incluso a nuevos moradores. Uniendo cuatro casas contiguas Patxi y Ramón, los impulsores de este proyecto, lograron una superficie de 800 m² donde poder albergar un salón con chimenea, una bodega, un restaurante y nueve habitaciones dobles, cuyos nombres -'Los Almadieros', 'La Herbolera', 'Beragu', 'La Bodega', 'El Molino', 'El hogar', 'La Capilla', 'La Almazara' y 'La Fragua'- hacen referencia a sus funciones precedentes. La edificación del hotel se llevó a cabo utilizando en un 90% materiales recuperados y de derribo: piedras, vigas y cargaderos de maderas autóctonas, cal y arena muerta, suelos de barro manual e hidráulicos, tejas árabes, ladrillo antiguo y paredes con morteros a la cal con tintes naturales. Ese espíritu sostenible se aplica también en el consumo energético: hacen uso de biomasa y energía solar para calentar el agua y para el funcionamiento de la calefacción.

Heredad Beragu
HOTEL

Gallipienzo Antiguo ("Old" Gallipienzo), in Navarre, is a beautiful, practically unpopulated municipality built entirely in stone and crowned by a church. Perched atop a hill, the town offers an unparalleled panoramic view of the Aragón River Gorge and the Kaparreta Nature Reserve. The village currently has 103 inhabitants, although the majority live in the lower part of the mountain, in Gallipienzo Nuevo ("New" Gallipienzo).

Eight years ago, Heredad Beragu opened its doors in Gallipienzo Antiguo, a hotel aimed at the adult public that has managed to make the municipality and its heritage extremely visible, even attracting new residents. By joining together four houses that were side by side, Patxi and Ramón, the brains behind this project, achieved 800 m² of space for a living room with a fireplace, a wine cellar, a restaurant, and nine double rooms whose names – "Los Almadieros" ("Rafting"), "La Herbolera" ("The Herbalist"), "Beragu," "La Bodega" ("The Winery"), "El Molino" ("The Mill"), "El Hogar" ("The Hearth"), "La Capilla" ("The Chapel"), "La Almazara" ("The Oil Press"), and "La Fragua" ("The Forge")– make reference to what they were historically used for. Construction of the hotel was carried out using 90% recovered and demolition materials: stones, beams, and columns of woods that are local to the region, lime and sand mortar, floors featuring handmade clay tiles, hydraulic tiles, Arabic tiles, old brick, and walls with lime mortar and natural dyes. This sustainable spirit was also applied to energy consumption: they use biomass and solar energy to warm the establishment's water and to operate the heating.

Asimismo, Heredad Beragu dispone de un huerto y gallinero ecológicos para abastecer el restaurante, que es de uso exclusivo de los clientes. Su cocina es de excepción: cazuelica de queso al horno, quinoa de cultivo ecológico salteada con verduras, chipirones encebollados, rabo de ternera al vino tinto de San Martín, o chocolate con aceite de oliva y escamas de sal. Los ingredientes utilizados son de proximidad, adquiridos directamente al productor o en mercados locales, contribuyendo con ello al sostenimiento del modo de producción local y conservando las tradiciones gastronómicas del entorno. En su carta de vinos, además de referencias clásicas, destaca la selección de vinos de la Baja Montaña de Navarra, de viñas viejas de variedades autóctonas recuperadas. Viñedos que crecen rodeados de tomillo, romero, lavanda y enebro; vinos de autor de producción limitada elaborados artesanalmente por viticultores y enólogos de vocación, que con pasión muestran lo mejor de su tierra: el blanco Huracán Daniela, el rosado Umea o el tinto Xi'ipal.

El restaurante cuenta con un comedor interior y una terraza exterior arropada por un olivo, ambos con vistas a la reserva de Kaparreta. Adicionalmente, el hotel dispone de otra terraza ajardinada, con muebles *lounge*, ideal para tomar el sol o disfrutar de una copa al atardecer.

De noche, Heredad Beragu queda iluminada por un manto de estrellas que cubre por completo las silenciosas calles empedradas de Gallipienzo Antiguo. La quietud es la misma de noche que de día, aunque la estampa cambia por completo. La belleza de este lugar es inabarcable. ***BL***

Likewise, Heredad Beragu has an ecological vegetable garden and chicken coop to supply the restaurant (and it is for exclusive customer use). The establishment's cuisine is exceptional: baked cheese *cazuelica* ("casserole"), organically grown quinoa sautéed with vegetables, squid with onion, beef tail in San Martín red wine, and chocolate with olive oil and salt. The ingredients used are local, purchased directly from the producer or at local markets, thereby contributing to the local economy/production method and preserving the gastronomic traditions of the area. On its wine list, in addition to the classics, we must highlight the selection of wines from the Lower Mountain of Navarre – from old vines with recovered native grape varieties. Vineyards that grow surrounded by thyme, rosemary, lavender, and juniper; limited production signature wines handcrafted by vocational winegrowers and winemakers who passionately showcase the best of their land: Huracán Daniela White Wine, Umea Rosé, and Xi'ipal Red.

The restaurant has an indoor dining room and an outdoor terrace protected by an olive tree, both with views of the Kaparreta Nature Reserve. Additionally, the hotel has another gardened terrace with lounge furniture that is ideal for sunbathing or enjoying a drink at sunset.

At night, Heredad Beragu is lit up by a blanket of stars that completely covers the silent cobblestone streets of Gallipienzo Antiguo. The peace and quiet is the same at night as it is during the day, although the visual image changes completely. The beauty of this place is unimaginable. ***BL***

Heredad Beragu

Calle el Abrigo 12, Gallipienzo.

Tel.: **+34 948 050 109**

heredadberaguhotel.com

INTERNATIONAL LUXURY

LVMH

París, cuna del lujo y capital mundial de la moda, va a convertirse este año también en la capital mundial del deporte, con la celebración de los Juegos Olímpicos y Paralímpicos. Este evento va a contar con un socio premium, LVMH -Moët Hennessy Louis Vuitton-, el mayor conglomerado del mundo dedicado a la venta de artículos de lujo -con una facturación en 2022 de 79.184 millones de euros y un beneficio de 14.084 millones de euros-.

Bernard Arnault, presidente y director general de LVMH, explica así la colaboración: *"Esta asociación sin precedentes con los Juegos Olímpicos y Paralímpicos de París 2024 contribuirá a aumentar el atractivo de Francia en todo el mundo. Era natural que LVMH y sus maisons formaran parte de este excepcional acontecimiento internacional. Los valores de pasión, excelencia e inclusión que defiende el deporte de alto nivel son cultivados cada día por nuestros equipos, motivados por un deseo inquebrantable de superar los límites. El deporte es una enorme fuente de inspiración para nuestras maisons, que unirán la excelencia creativa y el rendimiento deportivo aportando su savoir-faire y su audaz innovación a esta extraordinaria celebración".*

LVMH

Paris, the cradle of luxury and the world capital of fashion, is also going to become the world capital of sports this year thanks to the celebration of the Olympic and Paralympic Games. This event will have a premium partner, LVMH (Moët Hennessy Louis Vuitton), the largest conglomerate in the world dedicated to the sale of luxury items, with a turnover in 2022 of 79.2 billion euros and a profit of 14.1 billion euros.

Bernard Arnault, chairman and CEO of LVMH, explains the collaboration: *"This unprecedented collaboration with the Paris 2024 Olympic and Paralympic Games will contribute to heightening the appeal of France and Paris around the world. It was natural for LVMH and its maisons to be part of this exceptional international event. The values of passion, excellence, and inclusion that high-level sport defends are cultivated every day by our teams, motivated by an unwavering desire to push the limits. Sport is a huge source of inspiration for our maisons, which will connect creative excellence and sporting performance by bringing their savoir faire and bold innovation to this extraordinary celebration."*

LVMH es un grupo compuesto por 75 casas de lujo, con 5.600 tiendas, que emplea a más de 196.000 personas en todo el mundo. Vinos y bebidas espirituosas, moda y marroquinería, perfumes y cosméticos, relojes y joyas, y la distribución selectiva, entre otras, son las actividades a las que se dedica. Château d'Yquem, Dom Pérignon, Ruinart, Moët & Chandon, Hennessy, Veuve Clicquot y Krug son algunas de las 25 marcas de vinos y licores del grupo, que puede presumir de contar con una bodega -Domaine des Lambrays- fundada en 1365. La moda y la marroquinería son el punto fuerte de la multinacional, a la que pertenecen nada menos que Loewe, Moynat, Louis Vuitton, Berluti, Rimowa, Patou, Loro Piana, Fendi, Celine, Christian Dior, Emilio Pucci, Givenchy, Kenzo y Marc Jacobs. Sus 15 *maisons* de perfumería y cosméticos reportan también beneficios importantes -en 2022 fueron 7.722 millones de euros en ventas-. Tiffany & Co. ha sido la última marca que se ha incorporado al portfolio de relojes y joyas, al que pertenecen Chaumet, Tag Heuer, Zenith, Bulgari, Fred, Repossi y Hublot. Sus seis casas de distribución selectiva -que incluyen cruceros especializados en la venta de productos de lujo en alta mar- presentaron en 2022 unas ventas de 14.852 millones de euros. LVMH es asimismo propietaria de varios medios de comunicación -Les Echos, Le Parisien, Connaissance des Arts, Investir, Radio Classique-, del astillero de yates de alta gama Royal Van Lent, de la pasticceria italiana Cova, del Jardin d'Acclimatation -el primer parque de atracciones de Francia, fundado por Napoleón III- situado junto a la magnífica Fondation Louis Vuitton, de la cadena hotelera Cheval Blanc, así como de Belmond, que engloba hoteles, restaurantes, *lodges* de safari, una flota de barcos y la famosa empresa ferroviaria Venice Simplon-Orient-Express.

La asociación con los Juegos Olímpicos y Paralímpicos de París 2024 permitirá a los artesanos de LVMH aportar su creatividad y su saber hacer a la organización de esta celebración, convirtiéndola en una experiencia inolvidable que reescribirá los códigos establecidos.

París 2024 confiará varias funciones esenciales a artesanos de LVMH. Entre ellas, el diseño de las medallas olímpicas y paralímpicas. Emblemas de la búsqueda de la victoria y de la superación personal, las medallas figuran entre los símbolos icónicos de los Juegos Olímpicos. Chaumet, joyería parisina fundada en 1780, aplicará su *savoir-faire* para crear el diseño de estas piezas que materializan la recompensa definitiva para los atletas tras años de sacrificio y compromiso con el rendimiento.

Las bodegas de vinos y espirituosos Moët Hennessy proporcionarán sus productos como parte de los programas de hospitalidad durante los Juegos Olímpicos y Paralímpicos, y contribuirán a garantizar una experiencia de calidad para los invitados.

Sephora se asociará al relevo de la antorcha olímpica proponiendo actividades para el público a lo largo de todo el recorrido, así como en los establecimientos pertenecientes al grupo a lo largo del itinerario.

LVMH is a group made up of 75 luxury houses and 5,600 stores. It employs more than 196,000 people around the world. Wines and spirits, fashion and leather goods, perfumes and cosmetics, watches and jewelry, and selective retailing, among others, are the activities of the entity. Château d'Yquem, Dom Pérignon, Ruinart, Moët & Chandon, Hennessy, Veuve Clicquot, and Krug are some of the 25 wine and spirit brands belonging to the group – a group which can boast its own winery –Domaine des Lambrays– founded in 1365. Fashion and leather goods are the strong point of the multinational, with brands such as Loewe, Moynat, Louis Vuitton, Berluti, Rimowa, Patou, Loro Piana, Fendi, Celine, Christian Dior, Emilio Pucci, Givenchy, Kenzo, and Marc Jacobs. The group's 15 *maisons* for perfumes and cosmetics also have significant profits – in 2022, they did 7.7 billion euros in sales. Tiffany & Co. was the latest brand to join the portfolio of watches and jewelry – a category that also includes Chaumet, Tag Heuer, Zenith, Bulgari, Fred, Repossi, and Hublot. The group's six selective retailing houses (which include cruise ships specialized in the sale of luxury products on the high seas) presented sales of 14.9 billion euros in 2022. LVMH is also the owner of several media outlets (Les Echos, Le Parisien, Connaissance des Arts, Investir, Radio Classique), of the high-end yacht shipyard Royal Van Lent, of the pasticceria italiana Cova, of Jardin d'Acclimatation (the first amusement park in France, founded by Napoleon III and located next to the magnificent Fondation Louis Vuitton), of the Cheval Blanc hotel chain, as well as Belmond (which includes hotels, restaurants, safari *lodges*, a fleet of boats, and the famous railway company Venice Simplon-Orient-Express).

The partnership with the Paris 2024 Olympic and Paralympic Games will allow LVMH's artisans to contribute their creativity and know-how to the organization of this celebration, turning it into an unforgettable experience that will rewrite the established codes.

Paris 2024 will entrust several essential tasks to LVMH artisans. Among them, the design of the Olympic and Paralympic medals. Emblems of the quest for victory and personal improvement, the medals are among the iconic symbols of the Olympic Games. Chaumet, a Parisian jewelry store founded in 1780, will apply its *savoir faire* to create the design of these pieces that symbolize the ultimate reward for athletes after years of sacrifice and commitment to their sport.

Moët Hennessy Wines and Spirits will provide their products as part of the hospitality programs during the Olympic and Paralympic Games, helping to ensure a quality experience for guests.

Sephora will work with the Olympic Torch Relay by proposing activities for the public along the entire route, as well as in establishments belonging to the group along the Relay's itinerary.

Los meses anteriores a la ceremonia de apertura, LVMH y sus *maisons* -en particular Louis Vuitton, Dior y Berluti- presentarán, con la aprobación de París 2024, los diferentes aspectos de su compromiso. Durante los Juegos, la multinacional también proporcionará apoyo directo a algunos atletas que han tenido trayectorias ejemplares, como el esgrimista Enzo Lefort o el nadador Léon Marchand, que a sus 21 años ya ha ganado tres títulos de campeón del mundo, es el plusmarquista mundial de los 400 metros *medley* individual y una de las principales esperanzas de medalla para el equipo olímpico francés.

Por último, LVMH ampliará sus compromisos con la sociedad uniéndose a la organización benéfica Secours populaire français, apoyando un programa muy concreto para facilitar el acceso al deporte a 1.000 niños y jóvenes de entre 4 y 25 años que viven en situaciones vulnerables, financiando la afiliación a asociaciones deportivas, programas de entrenamiento y clases de iniciación.

Tony Estanguet, presidente del Comité Olímpico París 2024, agradece así la aportación del grupo: *"Desde el inicio de nuestro proyecto, hemos querido que los Juegos Olímpicos y Paralímpicos de París 2024 contribuyan a promover la imagen de nuestro país y la de los numerosos y notables talentos de Francia. Hoy, con LVMH, París 2024 ha dado un paso decisivo. LVMH ya nos apoyó durante nuestra candidatura a los Juegos Olímpicos de Verano y estamos encantados de que el grupo nos acompañe al 100% en esta apasionante aventura. Con su excepcional saber hacer, LVMH aportará su inmenso talento creativo a este proyecto y nos permitirá beneficiarnos de su amplia experiencia. Esta asociación es también una poderosa señal de que las principales empresas francesas apoyan los Juegos de París 2024, que permitirán a nuestro país brillar con luz propia en el mundo entero. Queremos agradecer a LVMH y a sus artesanos su confianza y su compromiso activo. Juntos vamos a hacer de los Juegos de París 2024 una experiencia verdaderamente excepcional".*

Esta asociación es la continuación del apoyo activo que LVMH presta desde hace muchos años al deporte de alto nivel y a las competiciones internacionales más prestigiosas. Desde la creación de numerosos trofeos hasta el diseño de baúles hechos especialmente para guardarlos, sus *maisons* llevan mucho tiempo colaborando con el mundo del deporte, abarcando una amplia variedad de disciplinas, desde el tenis, el rugby y el baloncesto, hasta el fútbol y las carreras de automóviles. Ahora es el turno de los deportes olímpicos. ***BL***

The months before the opening ceremony, LVMH and its *maisons* (especially Louis Vuitton, Dior, and Berluti) will present the different aspects of their commitment (with the approval of Paris 2024). During the Games, the multinational will also provide direct support to some athletes who have had exemplary careers, such as fencer Enzo Lefort or swimmer Léon Marchand, who at 21 years of age has already won three world champion titles, is the world record holder in the 400 meters individual *medley*, and one of the main medal hopefuls for the French Olympic Team.

Finally, LVMH will expand its commitments to society by joining the charity organization Secours Populaire Français, supporting a very specific program to facilitate access to sport for 1,000 children and young people between the ages of 4 and 25 who live in vulnerable situations by financing membership in sports associations, training programs, and beginner's classes.

Tony Estanguet, President of the Paris 2024 Olympic Committee, thanks the group for its contribution: *"From the very outset of our project, we have wanted the Paris 2024 Olympic and Paralympic Games to contribute to promoting the image of our country and France's many remarkable talents. Today, with the LVMH Group, Paris 2024 has taken a decisive step forward. LVMH already supported us during our bid for the Summer Olympics and we are thrilled to have the Group with us 100% for this exciting adventure. With its exceptional know-how, the LVMH Group will bring its immensely creative talent to this project and enable us to benefit from its extensive experience. This partnership also sends a powerful signal that France's leading businesses are behind the Paris 2024 Games, which will let our country shine brightly around the entire world. We want to thank the LVMH Group and its artisans for their confidence and their active engagement. Together we are going to make the Paris 2024 Games a truly exceptional experience."*

This partnership is the continuation of the active support that LVMH has been providing for many years to high-level sport and the most prestigious international competitions. From the creation of numerous trophies to the design of chests made specifically to store them in, the group's *maisons* have been collaborating with the world of sport for a long time, covering a wide variety of disciplines from tennis, rugby, and basketball to football and motor racing. Now it's the turn of the Olympics. ***BL***

Fotografías / Photographs: Galerie Dior by Alessandro Garofalo (p. 232); Bernard Arnault by Boby (p. 234); Louis Vuitton by Olivier Pilcher (p. 234); Chaumet Atelier (p. 235); Enzo Lefort by Nelson Rosier (p. 236); Léon Marchand by ©ARR (p. 237).

LVMH

lvmh.com

Talita Von Furstenberg - Lecce, 2023

BUCCELLATI

MILANO DAL 1919

Montiel
JOYERO

Avda. Carlos III, 50 · 31004 Pamplona
Tel. 948 23 30 99 · **www.montieljoyero.com**

PATEK PHILIPPE
GENEVE

HORA UNIVERSAL REF. 7130R

INICIE SU PROPIA TRADICIÓN

Montiel
60° aniversario

Avda. Carlos III, 50 · 31004 Pamplona
Tel. 948 23 30 99 · www.montieljoyero.com