

## INFOENCUESTA

¿Se deberían  
construir más  
hoteles en  
Donostia?

**Sí 67.6%**

**No 32,3%**

Datos del 02/06/2007.  
Las encuestas de  
**www.diariovasco.com** son sondeos  
abiertos de opinión, sin carácter  
científico ni estadístico.

ECOS  
CUMPLEAÑOS

Puede enviar su mensaje a: **Correo postal:**  
Camino de Portuetxe, 2. 20018 San Sebas-  
tián. **Correo electrónico:** ecos@diariovasco.com . **Fax:** 943 410814.

**En mano:** en la oficina de DV en San Sebas-  
tián, calle Santa Catalina, 1.  
Se recuerda a los lectores que no se devuel-  
ven los originales fotográficos y que por  
necesidades de espacio algunas fotos  
podrán no publicarse.



► De esto hace mucho tiempo pero me acuerdo, tu amiga Silvia. Felicidades!



► Zorionak Manex eta Beñat (4 urte). Denon partez.



► Zorionak de tus aitas y tus aitonas y de toda tu familia con todo cariño!! Eider Segade.



► Devo, tía, echa la sota mañana. Zorionak, Tragoxka, ondo pasa.



► Zorionak Aitor, que pases un buen día



► Felicidades para Asier y Ander, de 4 años, de parte de Leire y los aitas.



► Zorionak Maite, el motor de la casa, de tu cuñada Maribel. Que pases un buen día el día de tu cumpleaños.



► Zorionak amoni mariangeles. Tu hermana, Mamen, Javi, Nerea, Nahia y quien te ha hecho tía.



► Zorionak!! ama, ámate y que disfrutes el día de tu cumpleaños.

► Zorionak Iñigo en tu 1a comunión. Te desean toda tu familia y tus amigos. Un beso!!

## GENTE DE LA CIUDAD

JOTI DÍAZ jotidiaz@facilnet.es

Los miembros de esta cofradía, creada hace 18 años, celebraron su fiesta anual con la entrega de premios a las mejores bodegas



Invitados y organizadores del mundo de la enología disfrutaron de una cena elaborada por Petrirena.

En los salones del Hotel Amara Plaza, tuvo lugar hace unos días la entrega de los V Premios que concede la Cofradía La Casa de Lúculo con una cena-gala. Esta Cofradía, que lleva ya 18 años en funcionamiento, instituyó la entrega de los premios que se conceden a aquellas bodegas o personas del mundo del vino que hayan pasado en sus diversos capítulos los dos últimos años. En ediciones precedentes los premiados han sido bodegas y personajes tan afamados como Vega Sicilia, Mauro, Contino, Valtuille, Alejandro Fernández, Belondrade y Lurton, y José Luis Pérez-Verdú, Finca Terrerazo entre otros. El premio consiste en una pieza alegórica a unas cepas realizada ex-profeso para la cofradía por el gran escultor irunés **Iñaki Ruiz de Eguino**.

Los premios han contado en esta ocasión con el patrocinio de la firma Solbes, distribuidor en Gipuzkoa de productos vinícolas y alimenticios, y la empresa dedicada a la refrigeración Giroa.

Premios  
La Casa  
de Lúculo

La presentación de los premiados y sus méritos corrió a cargo, de manera brillante, como los últimos años, de **Mariló Gurrutxaga**, esposa del doctor y miembro de la cofradía, **Angel López de la Calle**.

El premio al Personaje recayó en **Marcos Eguren**, creador de grandísimos vinos en los alrededores de San Vicente de la Sonsierra, que ha ampliado a Toro. Recogió el premio el propio Marcos, acompañado por su esposa **Conchi**. Hizo entrega del premio **Joaquín Solbes**, patrocinador del

mismo. La Bodega premiada fue Pintas (Douro portugués), una empresa de alto nivel. Recogió el premio el propietario y enólogo de la bodega **Jorge Serodio Borges**. La entrega la realizó el director General de Giroa, S.A., patrocinador del premio. El Vino distinguido fue Aalto PS 2004, un caldo con muchos reconocimientos, elaborado por ese mago del mundo del vino que es **Mariano García**. En ausencia del propio Mariano, quien no pudo acudir por encontrarse enfermo, y del director general de la bodega,

**Javier Zaccagini**, el premio lo recogió Joaquín Solbes, representante en Gipuzkoa de la firma, de manos del presidente de la Cofradía, **Jesús Alecha**.

Los vinos degustados fueron: Gurú 2006 (Pintas), Aalto 2004, Puntido 2004, Numanthia 2004, Aalto PS 2004 y Vintage Pintas 2004. La cena elaborada por el chef del hotel **Luis Miguel Petrirena** consistió en cigalas en ensalada, arroz cremoso con verduras y bacalao, manitas de cordero y boletus, carrilleras de buey a baja temperatura con germinado de cebolla, lomo de venado a la *broche*, helado de compota de manzana y vinagre balsámico, y bizcocho mojado, chocolate blanco y terrina de queso de cabra al caramelo.

A Joaquín Solbes le acompañaron su hijo **Jokin** y su comercial **Presen Urquizu**. Junto a **Juan Manuel Taracena** estuvo **Alberto Retana**, de Sumisan y el director gerente de Bruesa, **Ortiz de Zárate**. Los estomatólogos **José Luis Eizaguirre** y **José Mari Inaraja** junto a sus esposas **Rosa** e **Itziar**. El también estomatólogo **José Angel Arocena** junto a su esposa **Lourdes Ferro**. El cirujano plástico **Gustavo Górriz**, ex-presidente de la Cofradía. El abogado **Patxi Bernáldez** junto a su esposa **Eva Recondo**. El vicepresidente y secretario de la Cofradía, **Manolo García** y **José Angel Bazán**, acompañados de sus esposas **Loli Olea** y **Rosa Goñi**.

También estuvieron presentes el bilbaino **Txema Peláez**, los amarataras **Edu González** y **Ramón Zubizarreta** junto a **Amaya Pórtolles**. Los industriales **Miguel Angel Fontanillo**, **Ricardo Manzanaro**, **Antonio López**, **José Luis Calderón**, **Jean Michel Hiriarte** junto a **Ignacio Iparraguirre**. **Fernando Fulgencio** y **Richard Escudero** junto a todo el grupo Mercedes y **Regina García**. No faltó a la cita la familia **Coca** al completo, **Gabriel**, **José Carlos** y **Javier** acompañados de sus esposas.

El éxito de la velada se realizó con el buen hacer de todo el equipo capitaneado por la *maitre* **Ana Bandrés** y la presencia del director del hotel, **Raúl Fernández**, tan atento y solícito como en él es costumbre.

## TUS FOTOS EN DIARIOVASCO.COM



► Nahikari y Muhad Nazced en la Plaza de la Constitución



► Arantzi y Alazne, sonrientes ante la cámara