

+V
NOVEDADES

Albufera tinto barrica 2011

Vino tinto valenciano criado en barrica, embotellado por Viñas del Portillo y de los vinateros Soucase. Es un ensamblaje a base de monastrell y tempranillo que indudablemente se halla en su momento óptimo, manteniendo todas sus cualidades. Todavía con matices rojo púrpura, buena capa, potente, frutas negras bien maduras, taninos en equilibrio, sabroso y largo. Muy recomendable.



Edición limitada de Perrier-Jouët

Perrier-Jouët presenta una edición limitada de su cuvée de prestige Belle Epoque para esta primavera. A base de una selección de uvas chardonnay, es un champán brut floral que maduró con prontitud dado que la floración de esas vides se adelantó en aquel año al mes de mayo. Sin duda, la expresión primaveral de su terroir en Epernay. Especial.



Gran Bacchus de Oro para Ysios

El reserva de las bodegas riojanas Ysios ha ganado uno de los nueve prestigiosos Gran Bacchus de Oro en el certamen celebrado el pasado mes de marzo en Madrid. Ciertamente, es uno de los mejores tintos españoles de los últimos años. Un vino monovarietal de tempranillo que reproduce con fidelidad la herencia de los grandes vinos de Rioja. Excelente.



Tradicional receta de paella de anguila y lubina del restaurante Bonaire. :: LP

La bobal, en Alimentaria

:: C. FERRER
VALENCIA. La DO Utiel-Requena, presente esta semana en la feria Alimentaria de Barcelona, organizó el pasado lunes en el marco de este evento una cata comentada dirigida por José Peñín y titulada 'Todos los secretos de la bobal'.

La puesta en valor de esta variedad autóctona valenciana es uno de los objetivos prioritarios de la denominación y en el acto se expuso sobre la evolución de la bobal y de su valor actual como producto de calidad diferenciador de la marca.

Un elenco de los vinos de bobal de Utiel-Requena viajaron a la feria: Caprasia, de Vegalfaro; Solo, de Aranelón; Carcel de Corpa, de Bodegas Rebollar; Artemayor, de Dominio de la Vega; Bomelot, de Emilio Clemente; Pasión de Bobal, de Sierranorte; Cerrogallina, de Cerro Gallina; Duque de Arcas, de Latorre Agroviniola; Al Vent, de Covinas; Bobal de San Juan, de Valsan 1831; Nodus Bobal, de Bodegas y Viñedos de Utiel; Casa Don Angel Bobal, de Vera de Estenas; Dominio de Requena, de Pago de Tharsys; Señorío de Mestalla, de Vinícola Reguense; y DNA Murviedro Clásic Bobal, de Murviedro, entre otros.

Heineken y Cherubino

L'Albufera al Plat inicia su andadura en el restaurante Bonaire del Palmar

PROPUESTA

CHEMA FERRER



VALENCIA. La cuarta edición de las jornadas de gastronomía valenciana 'l'Albufera al Plat' dieron su pistoletazo de salida ayer noche en El Palmar de Valencia. Desde el día 4 de abril hasta el 4 de mayo, un selecto ramillete de restaurantes ofrecerán menús

de gastronomía valenciana desde 20euros todo incluido. La cervecera Heineken y los vinos valencianos de la familia Valsangiacomo acompañarán los platos servidos. Heineken lo hará con su lager y Valsangiacomo con su Drassanes blanco y con el tinto Bobal de San Juan (no se pierdan este monovarietal fermentado en antiguos depósitos de cemento).

de San Juan (no se pierdan este monovarietal fermentado en antiguos depósitos de cemento).

Recetas de Bonaire

La propuesta gastronómica de Raúl Magraner dio comienzo con un Revuelto de

Habas con Ajos tiernos y Morcilla que lo acompañamos con los aromas afrutados y almendrados de la Heineken, su amargor contenido permitía seguir disfrutando del plato. El Drassanes es un blanco único, afrancesado por su chardonnay y semillón pero con carta de naturaleza valenciana por su mersugera y moscatel, maridó con el Esgarraet de Lubina y le vino como anillo al dedo. Apoteosis final con la Paella Albufera, arroz seco de anguila, lubina, col y ajos tiernos.

Una antigua receta de l' Illa a la que dejamos que marchara junto al Bobal de San Juan. Sus aromas y sabores a frutos rojos y pimienta negra marcaron el compás de la ingesta de este arroz impregnado por el sabor contundente de los pescados. ¡Imprescindible! Postres caseros para finalizar.

Abril tiene una cita ineludible con la culinaria valenciana en l'Albufera al Plat, tanto por la variedad de sus productos de la tierra y de la mar, como por el atractivo de sus recetas originales. Los restaurantes participantes y los distintos menús servidos en estas jornadas gastronómicas pueden conocerse visitando: <http://comerybeber.lasprovincias.es/albufera-al-plat>.



Restaurante
pan de azúcar
Desde 1982 en Valencia

Calle Serpis, 5. - Valencia - Teléfono 963 602 404