

**+V**  
NOVEDADES

gps@lasprovincias.es

### Petit Pitacum de Terras Gauda

Petit Pitacum es un vino monovarietal de la uva blanca mencía con paso por madera. Elaborado en con uvas procedentes de viejos viñedos centenarios distribuidos en las faldas del cinturón montañoso que compone el Bierzo vitícola. Un vino fresco, de escasa complejidad y con un buen grado de acidez y aroma. Vino muy coloreado, con nariz elegante y frutos rojos. Boca fluida y jugosa.



### Espirituosos alicantinos

Los espirituosos alicantinos se han sumado a las nuevas tendencias. Ya puede disfrutar de cuatro cócteles correspondientes a sus espirituosos: Iceberg con el Café Licor, el Mojito de Mariola se sustituye el ron por Herbero de la sierra de Mariola, Darya sorprende con una mezcla de Anís Paloma y licor de mandarina y el GinTueso con zumo de pomelo, licor de Cantueso y una Dry Gin.



### Gintonicos con cítricos ahumados

Marvi es uno de los locales participantes en el IV Certamen Bartender Gin & Tonic que organiza Comer y Beber de lasprovincias.es. Su bartender, Tino, ha presentado a clientes y al jurado del evento un original gintonic con un elegante aroma ahumado y cítrico y untuoso en boca gracias a sus aceites esenciales. Lo encontramos en Santos Justo y Pasor, 14 de Valencia.



Joan Pau Rodríguez, maître del restaurante-lounge Wakaya. :: LP

principales la ginebra Gin Master's y la tónica Me Tonic, patrocinadoras del certamen.

Es indudable que el combinado del gintonic es el trago largo preferido por los españoles. Continúa siendo el combinado con el que se rematan las sobremesas y también el más demandado en la noche. También es cierto que gracias al trabajo de los centros de formación de hostelería y a la iniciativa por parte de los profesionales del sector, hoy se puede disfrutar de un consumo de estas bebidas con un valor gastronómico mucho más elevado, cosa que lleva pareja la moderación en su consumo.

#### La terraza de Wakaya

La jornada en Wakaya fue completa, a la reputada cocina mediterránea de este restaurante de la que ahora hablaremos, se le añade en la época estival la apertura de su atractiva terraza que por su inspiración nos hace trasladarnos a los Mares del Sur. Es lugar ideal para solazarse al sol tumbado ante sus piscinas al tiempo que un impecable servicio de bar se preocupa de que no falte de nada, buena música, coctelería selecta y algún que otro bocado exquisito.

Pues bien, muy recomendables son sus ensaladas, algunas exóticas perfectas para la época estival, aunque yo me decante por el Volcán de Tomate valenciano con Bouquet de Bonito y Mojama, luego, haciendo honor a la inspiración oriental del establecimiento, seguí con el Crujiente de Puerto y Gambas con salsa Thai.

El principal fue un arroz, que en su cocina los bordan, en concreto el Arroz meloso de Cigalitas y Trigueros. No hay que dejarse el extraordinario Soufflé de Chocolate a los postres. Joan Pau, el maître del restaurante, aplicó los conocimientos obtenidos en la master class de botánicos preparando un gintonic con un toque especial. Sin duda.

## Territorio y viticultura en Utiel-Requena

#### C. FERRER

El Consejo Regulador de la DO Utiel-Requena celebró la pasada semana en su sede, la Bodega Redonda, la XVII Jornada 'Evolución y Patrimonio Vitivinícola de la DO Utiel-Requena'. El presidente de la Denominación de Origen, José Luis Robredo, destacó el esfuerzo de la institución y de las bodegas y cooperativas inscritas en dar a conocer las bondades de los vinos de la zona, dentro y fuera de España.

El primer ponente, Agustín Herrero, Subdirector General de Cooperativas Agroalimentarias de España, explicó la 'Ley para la mejora de la cadena alimentaria y sus implicaciones para el sector vitivinícola', señalando que es «preciso establecer



José Luis Robredo :: LP

normas entre los operadores comerciales que forman parte de la cadena alimentaria: productores agrarios, industria y distribución». Porque este es un sector «muy importante», y el objetivo de la ley es «evitar los abusos en las relaciones comerciales», dijo Herrero.

## Botánicos para coctelería en Wakaya de Pinedo

El mixólogo Pepe Orts imparte una master class de botánicos Toque Especial

**PROPUESTA**

**CHEMA FERRER**

**VALENCIA.** Uno de los actos principales del IV Certamen Bartender Gin & Tonic

de lasprovincias.es fue la master class que en el incomparable marco del restaurant & lounge Wakaya de Pinedo se llevó a cabo la pasada semana. Pepe Orts impartió sus conocimientos sobre botánicos y especias para su uso en coctelería ante un público escogido, profesionales participantes en el certamen y algunos clientes de calidad dado su interés gastronómico tuvieron la fortuna de ser in-

tados. Canela cassia, pétalos de ibisco, pimienta cubeba, vainilla..., la diversidad de aromas y sabores, sus contrastes y combinaciones hacen de su uso en coctelería una auténtico tesoro de creatividad para los barman, pero también para todo aquel que particularmente quiera adentrarse en este apasionante mundo. Los gin & tonic fueron el centro de la atención durante el evento teniendo como ingredientes

**utiel-requena** **Tapa y Vino**

El tinto crianza Las 8 de la bodega Chozas Carrascal, elaborado con las 8 variedades tintas cultivadas en su finca acompañando las tapas de la Terraza de Alejandro del Toro, un lugar distinguido donde disfrutar de la alta cocina valenciana.

**Restaurante Alejandro del Toro**

Calle de Amadeo de Saboya, 15 -Valencia-  
Reservas: 963 93 40 46  
www.restauranteealejandrodeloro.com