+V NOVEDADES

gps@lasprovincias.es

Ruinart, champaña que enamora

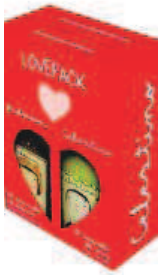
Ruinart Rosé es el champaña rosado más antiguo del mundo, son ya doscientos cincuenta años desde su primera expedición. Sus tonos rosa apasionan, su elegante efervescencia es viva y enervante y el ensamblaje armonioso de las variedades chardonnay y pinot noir hacen el resto. Este es el vino vivo más romántico de la Maison Ruinart, perfecto para enamorar.

El cofre de Bull dog

La ginebra de la icónica botella negra ha preparado un sorprendente empaquetado enigmático con el negro de la botella ideal para regalar. Bull dog es una London Dry Gin premium muy diferente a otras ginebras por su peculiar sabor cítrico y a regaliz. Una docena de botánicos componen su bouquet entre los que destacan el ojo de dragón, la hoja de loto y la amapola blanca.

Federica para San Valentín

Arancello prepara la fiesta del amor con su lovepack cítrico compuesto de Federica, el arancello de Valencia, y de Celestino, el limoncello del amor. Estos licores cítricos Premium, reconocidos en la guía Peñín con 90 puntos, se presentan en una cajita adhoc con dos botellitas de 20cl. Ideales para una sobremesa romántica.



Utiel-Requena viaja a Burdeos

Las dos regiones vinícolas de Francia y España estrechan su relación

Recepción de los representantes valencianos en el ayuntamiento de Burdeos. :: LP

PROPUESTA

CHEMA FERRER

VALENCIA. Una muy adecuada cumbre vitivinícola entre destacados representantes del vino valenciano y bordelés tuvo lugar en Burdeos la semana pasada. Esta cumbre fue auspiciada por la importante bodega requenense Coviñas y su partenaire, la francesa Benoit Valerie Calvet, propietaria de la española BVC Bodegas dedicada a la elaboración y exportación de vinos de DO Utiel-Requena desde hace dos décadas. Hasta la ciudad del Garona viajaron el presidente de la DO Utiel-Requena, José Luís Robredo, acompañado por representantes políticos valencianos, como el Director General de Producción Agraria y Ganadería de la Generalitat Valenciana, José Miguel Ferrer, y el alcalde de Requena Javier Berasaluce. Además de las visitas institucionales, se compartieron impresiones sobre la marcha de los mercados del vino, así como la adaptación de la viticultura a los nuevos retos del clima. De hecho, la Comisión Técnica del CIVB viajará hasta la DO Utiel-Requena para conocer en profundidad el territorio vinícola valenciano y la importante actividad investigadora desarrollada por el Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA). Los valencianos tuvieron la ocasión de visitar las obras de la futura Ciudad de la Civilizaciones del Vino que ya se alza a orillas del río Garona sobre una superficie de catorce mil metros cuadrados, en los que habrán espacios de exposición vinícola y otros compondrán un recorrido cultural con diversas salas temáticas.

Graneles por vino

Un referente museístico de la cultura del vino y de su divulgación que abrirá sus puertas en 2016 y que sin duda será referencia obligada para todo aquel que practique el enoturismo. No cabe duda que este ha sido un encuentro que sitúa a las dos denominaciones de origen a un mismo nivel, dejando atrás las consideraciones francesas de minoría de edad de los vinos en este caso valencianos. Pesan mucho las razones históricas; los vinos franceses siempre dejaron que una parte de lo que finalmente entraba en sus botellas fueran vinificados de la soleada España. Necesitaban grado y cuerpo en sus caldos y el comercio de graneles fue una constante durante décadas, las bodegas de la Valencia castellana bien saben de ese trasiego. Esto sucedía, y sucede sobretodo, en las regiones vinícolas francesas más septentrionales, pero en los últimos años el método de añadir azúcares, conocido por chaptalización, solventa el asunto de conseguir grado alcohólico sin sol. Estas circunstancias han venido parejas al incremento de la comercialización de vino valenciano embotellado y de calidad. En el último informe del Instituto Valenciano de Competitividad Empresarial sobre los vinos de la Comunitat Valenciana se exponían datos contundentes que marcaban esta tendencia. De los 98,8 millones de euros exportados en vino valenciano hasta octubre de 2014 se observa el incremento que año tras año se produce en el porcentaje de vino embotellado, siendo en la actualidad el 58% del total. La región vinícola valenciana sigue ocupando el sexto puesto en las exportaciones de vino a nivel nacional y dentro de la consideración de España como el país que más viñas tiene plantadas del mundo, las valencianas ocupan el tercer puesto dentro del cómputo nacional, tras las manchegas y extremeñas.

Dos valencianos en la final del Gin Collection Contest

:: C. FERRER

Rubén Garcia Pérez, del restaurante Komori de Valencia y Yeray Monforte, de La Ronería en Castellón, son dos de los 12 cocteleros seleccionados por un riguroso jurado formado por expertos de la Asociación de Barmans Españoles como finalistas del The Gin Collection Contest, el primer concurso de coctelería nacional que engloba las cuatro ginebras premium de The Gin Collection: la clásica Greenall's, la floral Bloom, la herbácea Berkeley Square Gin y la especiada Opihr Oriental Spiced Gin. Este concurso está abierto a profesionales de la hostelería, tanto expertos en coctelería como nuevos talentos, que quieran promocionarse y formar parte a este sector.

Rubén Garcia Pérez ha incorporado sus conocimientos en gastronomía japonesa en su cóctel finalista "The Golden Route of East", elaborado con Ophir oriental spiced gin incorporándole ingredientes exóticos como agua de daikon y zumo de yuzu; una propuesta picante, jugando con el sabor de esta ginebra, la única especiada del mercado español. Por su parte Yeray Monforte, ganador del primer Concurso de Gin Tonics Castellón en 2014, se basó en Greenall´s gin para su cóctel "Greenpotion 1771", mezclado con zumo de limón para resaltar el sabor cítrico de esta ginebra. El concurso ha contado con una amplia participación con más de 130 recetas de cócteles. Habrá que esperar al próximo 25 de febrero para conocer si los valencianos llegan a coronarse como vencedores en la gran final del concurso que se celebrará en Madrid.

The Golden Route of East, cóctel de Rubén García. :: LP