En botella

GASTRONOMÍA

Benicarló celebra la XXII Fiesta de la Alcachofa

▶ Hasta finales del próximo mes de marzo se celebra en el municipio castellonense de Benicarló la vigesimosegunda edición de la Fiesta de la Alcachofa, un certamen que incluye decenas de actividades, conferencias, demostraciones y jornadas gastronómicas, todas relacionadas con esta planta, cuyo cultivo está regulado por la Denominación de Origen Alcachofa de Benicarló. Este fin de semana concluyen las jornadas del Pincho de Alcachofa. Además, el domingo se celebrará una demostración gastronómica que tendrá lugar en las calles del centro de la ciudad y en la que participarán más de una veintena de restaurantes. Ese mismo día comenzarán a servirse los primeros menús de las vigésimas Jornadas Gastronómicas de la Alcachofa de Benicarló, en las que 18 restaurantes de Benicarló, 2 de Peñíscola y 1 de Castellón han diseñado multiples propuestas gastronómicas que tienen como común protagonista a la alcachofa.

ACTIVIDADES

El salón «Bodegas del Siglo XXI» llega a Valencia

▶ Tras un par de semanas en las que se habían reducido a cero las presentaciones y actividades de bodegas en Valencia, el próximo martes se celebra un nuevo evento, en este caso protagonizado por una veintena de bodegas procedentes de diversas regiones vitivinícolas de España. El salón «Bodegas del Siglo XXI» llega a las instalaciones del hotel SH Valencia Palace el próximo martes 27 de enero con la participación de algunos interesantes proyectos como los de 7 Magnifics (DO Terra Alta), Finca Moncloa (Vinos de la Tierra de Cádiz), Torres Priorat (DO Priorat) o Finca Constancia (Vinos de la Tierra de Castilla). Según los organizadores, este certamen es «un encuentro de todas aquellas firmas de reciente creación que en los últimos tiempos han constatado unos niveles muy altos de calidad y modernidad. Por primera vez, se han reunido los más significativos para ofrecer al universo vinícola valenciano elaboraciones que nos están marcando el camino del futuro».

Una representación de la DOP Utiel-Requena visita Burdeos

▶ La iniciativa fue organizada por la empresa Benoit Valerie Calvet, propietaria de BVC-Bodegas

V. M. F. REQUENA

■ Representantes de la DOP Utiel-Requena, de la cooperativa Coviñas y del ayuntamiento de Requena visitaron la pasada semana Burdeos invitados por la empresa Benoit Valerie Calvet —propietaria de BVC-Bodegas en España y de la marca Toro Loco (DOP Utiel-Requena) que embotella Coviñas y se comercializa en una docena de países— con el objetivo de iniciar relaciones diplomáticas con esta prestigiosa región vitivinícola francesa.

La visita incluyó una recepción en el ayuntamiento de Burdeos con su alcalde, Alain Juppé, una reunión de trabajo y degustación de vinos de ambas denominaciones en el Consejo Interprofesional de los Vinos de Burdeos (CIVB), un recorrido por las obras del museo de la Ciudad de las Civilizaciones del Vino y la visita a la cooperativa Unión de Productores de Saint-Emilion.

Los principales temas que se abordaron en estos encuentros giraron en torno a los valores del *terroir* y los efectos que puede provocar el cambio climático en el cultivo del viñedo en ambas regiones. Además, también se compartieron experiencias sobre las tendencias de la comercialización a nivel internacional.

V. Calvet, López-Asenjo, B. Calvet, Juppé, Berasaluce, Ferrer, Robredo y Medina. CdeG

El intercambio de impresiones entre ambas denominaciones de origen, que cuentan con profundas raíces históricas de tradición vinícola, tendrá su continuidad en junio de este año, cuando la comisión técnica del CIVB se desplace hasta la DOP Utiel-Requena para conocer en profundidad el territorio. Además, la comitiva bordelesa visitará el Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA) para conocer los nuevos estudios agrícolas centrados en la adaptación de las variedades de uva para vinificación ante el avance del cambio climático.

XV Ciclo de Catas HIPERCOR

Bodegas Pedro Moreno, en el Centro Comercial Ademuz

▶ Después de década y media de vigencia, el Ciclo de Catas de Hipercor se ha convertido en un magnífico escaparate para los vinos producidos en el ámbito de la Comunitat Valenciana. Siguiendo con la programación de la decimoquinta temporada, este próximo sábado llega el turno de descubrir las últimas elaboraciones de la bodega con sede en Jaraguas Pedro Moreno. De la mano del enólogo Alberto Pedrajo, los asistentes a la cata comentada tendrán la oportunidad de degustar algunos caldos de la bodega, entre ellos dos referencias de la familia «Natural del Moreno» (los tintos monovarietales de Cabernet Sauvignon y Bobal) y el ya clásico Viña Turquesa Crianza, un tinto producido con las mejores uvas de Tempranillo de la zona, adscrita a la DOP Utiel-Requena.

El Ciclo de Catas de Hipercor es una iniciativa promovida por el citado centro comercial en colaboración con la Conselleria de Agricultura y las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas de la Comunitat Valenciana. Para poder participar en este ciclo de catas es imprescindible reservar plaza en el Club del Gourmet (planta semisótano) o llamando al teléfono 963 469 000 (ext. 2340).

CATA DE BODEGAS PEDRO MORENO
Sábado, 24 de enero. 11:00 horas
Sala de Actividades 4ª planta CC Ademuz
Avda. Pio XII, 51. 46015 Valencia

Camarena recupera algunos de sus clásicos en su nuevo menú

Ricard Camarena. CUESTIÓN DE GUSTO

Arroz Margheritta. CUESTIÓN DE GUSTO

VICENTE MORCILLO VALENCIA

■ El chef Ricard Camarena ha introducido un nuevo menú en el servicio de comidas del Ricard Camarena Restaurant (1 estrella Michelin y 3 soles Repsol) con el que pretende que «nuestros clientes puedan degustar platos que en su momento fueron importantes en nuestras cartas, pero que con el paso del tiempo fueron sustituidos por otros. La cocina es evolución, pero ahora les queremos hacer este regalo a nuestros clientes».

El nuevo menú solamente se servirá en los servicios de comida de lunes a viernes, constará de un aperitivo, tres platos y un postre y tiene un precio de 35 euros por comensal (bebidas no incluidas), un importe que se justifica porque «no cobraremos lo que cuesta, porque lo que quiero es que la gente que realmente lo desee pueda venir a nuestro restaurante y descubrir nuestra cocina». Diariamente se servirán solamente diez menús de esta nueva propuesta, disponible desde el pasado martes y que se plantea como un repaso a la trayectoria gastronómica del chef valenciano.

Los menús variarán en función de cada temporada. En esta primera entrega está compuesto por un consomé de calamar y pepino como aperitivo (plato creado en 2012), menestra de verduras de invierno con veloute de su escabeche (cuya primera versión data de 2009), arroz margheritta (una propuesta lanzada en 2012) y merluza en salazón con jugo de judias y patatas al pil-pil (una propuesta realizada por Ricard en el año 2007). La minuta se cierra con un bizcocho de chocolate XXL, piña y sesamo, un plato que se elaboró por primera vez en 2009.

Aula Vinícola pone en marcha la XIV edición del Master Tastavins

VICENTE M. VALENCIA

■ Aula Vinícola a abierto el plazo de inscripción para matricularse en el Master Tastavins, un curso especializado en conocimiento vitivinícola dirigido por el enólogo y escritor valenciano Joan C. Martín que alcanza este año su decimocuarta edición. El inicio de las clases está programado para el próximo 11 de febrero, cuando Rusell Pinto desarrolle su clase sobre los vinos de Oporto en las instalaciones de El Corte Inglés de la avenida de Francia. Las clases teóricas y prácticas se sucederán hasta principios de febrero de 2016, cuando de por cuncluida esta decimocuarta promoción. Por otra parte, Aula Vinícola celebrará el próximo lunes el acto de clausura y entrega de diplomas a la XI Promoción del Master Tastavins. El acto tendrá lugar en el restaurante de El Corte Inglés de la avenida de Francia.