

Cuestión de Gusto

SUPLEMENTO DE VINOS Y GASTRONOMÍA



El certamen recibe cada edición la visita de miles de personas. CUESTIÓN DE GUSTO



Embutidos a la brasa. CUESTIÓN DE GUSTO



La gastronomía es protagonista. CdG

En Botella

ACTIVIDADES

Casa Granero celebra su tradicional matanza del cerdo

► El restaurante Casa Granero de Serra celebrará su tradicional Matanza del Cerdo el próximo lunes 9 de febrero, un acto que, como manda la tradición, se desarrollará a las puertas del restaurante al son de la dulzaina y el tamboril. Con este particular prólogo, en el que Mónica Navarro y Víctor Vicente recuperan una de las tradiciones más profundas del interior de Valencia, se dará inicio a una nueva edición de las Jornadas Gastronómicas de la Matanza del Cerdo, que este año alcanzan su vigésima edición. Como viene siendo habitual durante dos décadas, Casa Granero ofrecerá hasta mediados de marzo un completo menú inspirado en aquellos productos típicos de la matanza elaborados con el toque especial de Víctor Vicente y su equipo.



ACTUALIDAD

Quod Superius, entre los 20 mejores según la guía WineUp

► La segunda edición de la guía de vinos WineUp, dirigida por Joaquín Parra, ha situado al tinto Quod Superius (el vino de máxima expresión de bodegas Hispano+Suizas) entre los veinte mejores vinos de toda España, una posición que cobra mayor importancia si se tiene en cuenta que esta es una de las escasas publicaciones que evalúan los vinos mediante cata a ciegas, según su director, sin conocer las etiquetas y así hacer valoraciones lejos de prejuicios del marketing, la historia del vino o la bodega, y de las catas de años anteriores. Además, el Quod Superius se convierte en el segundo vino mejor valorado de entre aquellos cuyo precio en el mercado oscila entre los 20 y los 30 euros.



Requena presume de embutidos

► La XXII edición de la Muestra del Embutido Artesano y de Calidad de Requena, que se celebra durante este fin de semana, reunirá a miles de visitantes en torno a la gastronomía local

VICENTE M. REQUENA

Desde mañana, viernes, y hasta el próximo domingo 8 de febrero, Requena se convierte en epicentro de la gastronomía tradicional valenciana con la celebración de la vigésimo segunda edición de la Muestra del Embutido Artesano y de Calidad, un certamen declarado de interés turístico en la Comunitat Valenciana creado para poner en valor a los siete embutidos amparados por el sello oficial de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) «Embutido de Requena»: longaniza, morcilla, chorizo, güeña, salchichón, perro y sobrasada.

La cita, organizada por el propio Consejo Regulador de la IGP y el Ayuntamiento de Requena, cuenta con la participación de diversas empresas cárnicas de la localidad y algunos de los colectivos más representativos de la zona. Además, este año asiste como invitada una delegación del municipio manchego de Manzanares (Ciudad Real), que ofrecerá a los asistentes degustaciones de sus vinos y quesos.

Y es que, más allá de la puesta en valor de los embutidos amparados por la IGP, el certamen se ha convertido en una magnífica herramienta para promocionar todos los encantos gastronómicos, patrimoniales y culturales de la ciudad en una época del año carente de eventos de esta magni-

tud, por lo que son muchos los alicientes que ofrece la muestra, escenificados en una completa colección de actividades que incluyen, además de las clásicas degustaciones de embutidos, cocina en directo de platos típicos como el ajoarriero y el mortuelo por parte del colectivo de Amas de Casa Tyrius, festivales musicales (a destacar el «Morci-Jazz», que reunirá el sábado en el teatro Principal a la Big Band Casino Musical de Godella y la Big Band Jazz Ensemble de Requena. Además, los organizadores han planteado este año como novedad un concurso popular de «cachulí» que se celebrará durante la mañana del domingo 8 de febrero en las mismas instalaciones donde se desarrolla la Muestra, el edificio Multifuncional del Recinto Ferial de Requena.

En total, este año estarán representadas en el certamen cinco empresas cárnicas requenenses (El Serrano, Emilia la Villa, Encarna, El Pontón y Mari Luz), cuatro colectivos locales (Amas de Casa Tyrius, Asociación de Panaderos Artesanos del Bollo, Asociación de Comerciantes y Fiesta de la Vendimia), seis empresas agroalimentarias (quesos Hoya de la Iglesia, cafés Reke, restaurante Los Cubillos, Clóchina del Mediterráneo, avestruces El Rincón y Olioli Almazara Ecológica), seis organismos (Con-

sejo Regulador IGP Embutido de Requena, Consellería de Presidencia, Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua, Consejo Regulador DOP Utiel-Requena, Asociación de Elaboradores del Cava, Diputación de Valencia y Ayuntamiento de Requena) y siete bodegas (Fuso, Murviedro, Carlos Cárcel, Latorre Agrovinícola, Grupo Coviñas, Ernesto Cárcel y Cooperativa Vinícola Requense).

El vino, actor protagonista

Como no podía ser de otro modo en esta comarca, el vino volverá a tener un especial protagonismo. Además de las siete bodegas que estarán presentes con stand propio en el recinto ferial, el sector ha programado diferentes actividades. Así, la sede de Ferevín (emplazada en el casco antiguo de Requena, en pleno barrio de La Villa) organiza catas comentadas de bodegas Sierra Norte (sábado a las 11,30 horas), Ernesto Cárcel (sábado a las 13,00 horas), Vicente Gandía (sábado a las 17,30 horas), Sebirán (domingo a las 11,30 horas) y Cerro Gallina (domingo a las 13,00 horas).

Además, algunas de las más interesantes bodegas de la zona aprovecharán el fin de semana para celebrar jornadas de puertas abiertas u organizar visitas guiadas por sus instalaciones.

MURVIEDRO

CUEVA DE LA CULPA

Un bobal, mejor vino de España.

PREMIO 2014 ALIMENTOS DE ESPAÑA MEJOR VINO