

En botella

**XIII CICLO DE CATAS
La Casa de las Vides
presenta sus nuevas añadas**

► La bodega emplazada en Agullent La Casa de las Vides (DOP Valencia) presentará el próximo sábado las nuevas añadas de algunos de sus vinos más representativos con motivo de su participación en el XIII Ciclo de Catas de Hipercor, que desde finales del pasado 2012 se desarrolla todos los sábados en el Centro Comercial Ademuz. El enólogo Francisco Javier Gandía Espí conducirá una cata que se iniciará a las 11 horas

y en la que se degustarán el Vallblanca, Rosa Rosae y Cup de Cup.

**ACTIVIDADES
Los miembros de ASVASU
celebran una cata ciega**

► Los sótanos de la sede de la DOP Valencia serán el escenario de una nueva actividad de la Asociación Valenciana de Sumilleres (ASVASU) en la que sus miembros catarán a ciegas una selección de vinos blancos de todas las procedencias aportados por ellos mismos con el objetivo de seleccionar los tres caldos que mejor aceptación hayan tenido entre los participantes. La cata, con la que el colectivo celebra la llegada de la primavera, se celebrará este próximo lunes a las 18 horas.

**CHOZAS CARRASCAL
El BOE ratifica la concesión de
la denominación Vino de Pago**

► El Boletín Oficial del Estado (BOE) publicó el pasado lunes la concesión de la Denominación de Origen Protegida (DOP) «Pago Chozas Carrascal» para la producción vinícola de este pago situado en el término municipal de Requena. La concesión de la protección nacional transitoria para esta DOP está en vigor desde el pasado 3 de octubre de 2012, cuando se publicó su reconocimiento en el Diari Oficial de la Comunitat Valenciana. Además de los vinos que cuenten con la distinción de calidad de esta nueva DOP, la bodega Chozas Carrascal continuará produciendo vinos amparados por la DOP Utiel-Requena.

**La Viña homenajea a Juan de Juanes
con una nueva gama de vinos**

V. MORCILLO LA FONT DE LA FIGUERA

► Dentro de su estrategia de diversificación de productos, Bodegas La Viña (entidad asociada con la comercializadora Anecoop) ha lanzado al mercado una nueva y completa gama de vinos bajo la marca común Juan de Juanes. Con esta colección de vinos, estructurada en tres categorías (vendimia oro, vendimia plata y vendimia bronce), la entidad cooperativa de La Font de la Figuera ha querido homenajear al pintor Vicente Juan Maçip (1475-1550), conocido como Juan de Juanes y natural de La Font de la Figuera.

En total, la colección Juan de Juanes se compone de siete vinos diferentes: dos en la categoría de Vendimia Bronce (un blanco de Macabeo y Chardonnay y un tinto de Garnacha, Syrah y Tempranillo), tres en la categoría vendimia plata (los varietales tintos de Tempranillo, Petit Verdot y Cabernet



Franc), y otros dos dentro de la categoría vendimia oro (un blanco de Chardonnay seleccionado de un total de 25 barricas y un tinto de Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc procedente de las mejores 82 barricas de la bodega).

Los nuevos vinos pueden encontrarse en el canal de la gran distribución (ya está disponible en centros Consum y Carrefour) y en tiendas especializadas con precios que oscilan entre los 2,50 euros para la gama vendimia bronce y los 5,25 euros para la gama vendimia oro.

La extraordinaria calidad de esta nueva gama de vinos no ha pasado desapercibida para los críticos más influyentes. En la última edición de la Guía Peñín, publicada a finales de 2012, el tinto Juan de Juanes vendimia oro 2009 recibió una calificación de 90 puntos y una valoración de relación calidad-precio excelente.

BATALLAS EN EL PLATÓ

La mirada de Lúculo

Luis M. Alonso

► Me he decidido a ver, después de resistirme ya que no suelo engancharme a la parrilla televisiva, la versión española de «MasterChef», el talent show culinario de éxito en el Reino Unido, Estados Unidos y Australia. Unos días más tarde me sigo preguntando todavía a qué se refieren con talento.

Como en todos los programas de este tipo, el objetivo es transmitir a los telespectadores tensión, pasiones, sufrimiento ajeno. Siempre pasa lo mismo en los llamados reality show. De manera que allí en el plató de La 1 contemplé a una de las cocineras aficionadas preparando la tortilla que hacía su madre y los chefs del jurado echando por tierra sus ilusiones. Y a dos brigadas, una con delantales rojos, otra azules, recibiendo broncas y duras descalificaciones de los encargados de juzgar su trabajo. La diferencia radica en la vulgaridad emocional que transmiten los concursantes y en la pomposidad sobreactuada de los miembros del jurado.

Para ser un juez digno de tales esperpentos hay que parecerse a Gordon Ramsay, el maleducado chef británico, capaz de profetizar nueve tacos en diez palabras. Ramsay es un experto en este tipo de shows. Durante un

tiempo dirigió «Kitchen nightmares» (Pesadillas en la cocina), que tenía como objeto ayudar a sacar adelante a propietarios de restaurantes cuyos negocios atravesaban dificultades. Uno de los participantes, Joseph Carniglia, de 39 años, dueño de un local en Nueva Jersey, acabó arrojándose al Hudson. Sus deudas superaban los 80.000 dólares. Tres años antes, otra concursante se había quitado la vida con un arma de fuego en Texas. El reality show, sin embargo, resultó ser un éxito el tiempo que duró. El sufrimiento traspasó la pequeña pantalla. ¿Se puede pedir mayor realismo?

Quien haya trabajado en una cocina sabe lo duro que resulta y estresante que puede llegar a ser. El currante de los fogones recibe caña, por eso a ciertos chefs los talent shows les brindan la oportunidad de repetirse en la televisión y aplicar el látigo. Como, al tratarse de un programa con concursantes, representar su papel les parece monstruoso, optan por sobreactuar para que el telespectador no tenga dudas a la hora de discernir entre lo que es en serio y va de broma. Una cocina no es, efectivamente, lo que se ve en el plató de televisión, en realidad es bastante peor, pero en la pequeña pantalla se traduce en una comedieta infumable e increíble. Empezando por las reprimendas y siguiendo por los acongojados concursantes.

—Sí chef—, responden cabizbajos, como

si quisieran que les tragara la tierra, cuando en un tono apesostamente cuartelero los miembros del jurado les comunican que tienen el mismo futuro culinario que el espionaje en Andorra. Ni que decir tiene si les anuncian delante de sus compañeros de equipo que están fuera y reciben la noticia en medio de un mar de lágrimas por la convivencia y la unidad frente al sufrimiento.

No suele ocurrir, pero he tratado de imaginarme la cara que pondrán los productores de un programa de estas características cuando el jurado decide que el concursante más completo, el de mayor popularidad, la ha cagado con un plato y tiene que abandonar inmediatamente. No gana necesariamente el mejor. Por eso resulta extremadamente difícil explicarse lo del talento. El talento, en general, ni se infunde y mucho menos es capaz de apreciarlo el telespectador inteligente. Pero claro, que el inteligente no lo perciba no significa que un reality show no obtenga las mayores cifras de audiencia.

El lector, a su vez, se preguntará qué tiene que ver todo esto con la gastronomía. Pues nada, efectivamente no tiene nada que ver. Ni tan siquiera con la culinaria. Pero no quería dejar pasar la oportunidad de compartir la experiencia desasosegante que producen estas competiciones aderezadas con angustia y sufrimiento y que tienen como pretexto la comida. En el futuro, prometo no aburrirles más con este tipo de realidades falsas y sobreactuadas que nos brinda la caja tonta y que sorprendentemente son un éxito.

La Tapa *Beronia*

Atadillo de sepia con jamón ibérico y salsa romesco

► El Rioja crianza de Beronia propone para esta semana un sabroso plato del



restaurante La Cuina de Ontinyent, el atadillo de sepia con jamón ibérico y salsa romesco, un plato que acompaña a la perfección una copa de este excepcional tinto de Tempranillo, Garnacha y Mazuelo con al menos doce meses de crianza en roble. De elegante color rojo rubí y aromas de fruta roja madura y regaliz, ofrece

un paso por boca goloso, redondo y amplio. Además del atadillo de sepia con jamón ibérico y salsa romesco, La Cuina ofrece una gastronomía desenfadada e innovadora, basada en el concepto gastrobar; además de un menú diario que mantiene la garantía de calidad de todas sus elaboraciones. Disfrute ahora de los mejores platos que se elaboran en Valencia con una copa del rioja más reconocido, Beronia Reserva.

LA CUINA RESTAURANT
Pl. Vicent A. Estellés, 9. Telf. 96 238 77 62
46870 ONTINYENT (Valencia)

**Los técnicos
evalúan los daños
del pedrisco en
Requena-Utiel**

VICENTE MORCILLO REQUENA

► El director de Agrosseguros en la Comunitat Valenciana, Manuel González, acompañado del presidente de la DOP Utiel-Requena y responsable de la Sectorial del Vino de AVA-ASAJA, José Luis Robredo, visitaron durante la tarde de ayer, miércoles, las zonas afectadas por la intensa granizada del pasado domingo, y que ha dejado importantes daños en cerca de 5.000 hectáreas de viñedo, a fin de cuantificar las pérdidas producidas.



La familia De las Heras, Robredo y Císcar. CdeG

Con anterioridad, Robredo había acompañado al conseller de agricultura, José Císcar, que visitó la zona el martes con motivo de la entrega de premios del XVIII Concurso de Aceite de Oliva Virgen Extra «Ciudad de Utiel». El presidente y responsable de AVA-ASAJA, demandó a Císcar medidas urgentes para paliar los daños sucedidos, como la rebaja de módulos, exenciones fiscales y productos fungicidas para tratamientos urgentes.