

Sesión de Vino y Música, hoy en la terraza de l'Umbracle

Proava organiza un evento, en el que participará la banda No Comment, para fomentar el consumo de vinos y espumosos valencianos durante el ocio nocturno

PARA SALIR

NIEVES MARCOS

GUÍA

► **Dónde.** Hoy viernes en l'Umbracle, a partir de las 19 horas y hasta las 2.

► **Precios.** La entrada al recinto es libre y la consumición de vino es con los tickets degustación que se pueden adquirir en la entrada (4 tickets=10 euros). Copa bajo fianza: 2 euros.

VALENCIA. Hoy viernes, a partir de las 19 horas, la terraza de l'Umbracle acogerá uno de los acontecimientos más esperados por los aficionados y prescriptores del vino valenciano. Se trata de la Sesión de Vino y Música que por segundo año consecutivo organiza Promoción Agroalimentaria de Calidad de la Comunidad Valenciana (Proava). El evento ha conseguido captar la atención y el interés de un público muy variado e interesante gracias a la fusión del vino valenciano con la música en una terraza tan emblemática, ubicada en la misma Ciudad de las Artes y las Ciencias.



El acto, que se iniciará a las 19 horas, presenta este año como novedad un concierto a cargo del grupo valenciano No Comment, que amenizará la sala mientras el público visitante disfruta de una amplia gama de vinos de la Comunitat Valenciana. El concierto será sobre las 20 horas. Otra de las novedades introducidas este año es que el evento se prolongará hasta las dos de la madrugada.

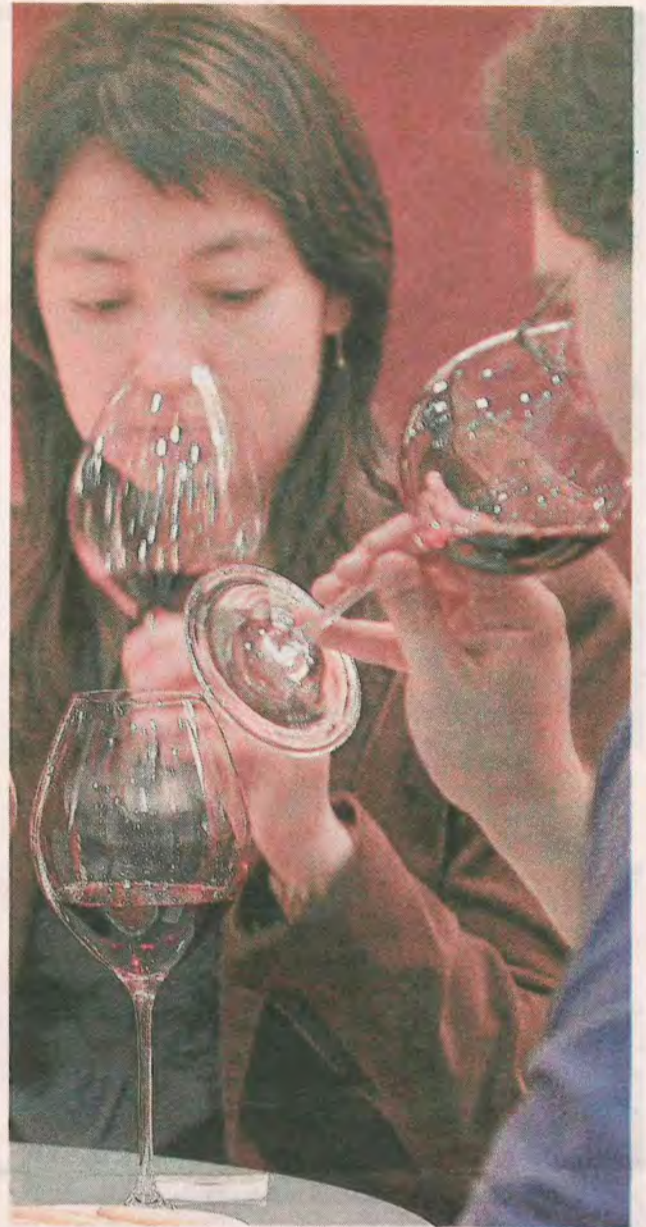
Esta actividad, esencial para Proava en la divulgación de la cultura del vino dentro del ambiente nocturno, pretende ir poco a poco calando en las discotecas y locales de ocio en general en favor del aumento del consumo del vino como alternativa al cubata y afianzarse como cita obligada para conocer un poco más de cerca a las bodegas de la Comunitat Valenciana en una época clave para las mismas, la vendimia. A lo largo de la tarde-noche se proyectarán en la terraza de l'Umbracle imágenes de

todos los productores participantes en época de vendimias, siendo un atractivo más para el público visitante.

Maridaje

Las bodegas que se han sumado a esta segunda edición del evento son Bocopa, de Elda; Bodegas Arráez, de La Font de la Figuera; Bodegas Los Frailes, de Fontanars dels Alforins; Bodegas Ontinium, de Ontinyent; Bodegas Vega-mar, de Calles; Celler del Roure, de Moixent; Cherubino Valsangiacomo, de Chiva; La Baronía de Turís; Sebirán, de Campo Arcís; UVE- Unión Vinícola del Este, de Requena; Vera de Estenas, de Utiel; Vinya Natura, de Les Useres; Viñedos La Madroñera, Parque Natural de las Hoces del Cabriel, y 40º Norte, de Fontanars dels Alforins.

Las bodegas estarán acompañadas por empresas de gastronomía tradicional asociadas a Proava que ofrecerán sus mejores productos para maridar y acompañar al vino.



Unos jóvenes catan una copa de vino tinto. :: LP

En concreto participarán Cárnicas Yebes, de Venta del Moro; Carnicería Cristina Vicent, de Valencia; Carnicería Isidora, de Utiel, y Tarongino- Naranjas Che-Valencia. La entrada al recinto es li-

bre y la consumición de vino es a través de tickets de degustación que se pueden adquirir en la entrada. El precio es de 4 tickets 10 euros y se dará una copa bajo fianza de 2 euros.

Cocina cántabra en Chulilla

VALENCIA. Desde ayer y a lo largo de toda la próxima semana el reconocido cocinero cántabro Kike Pérez, del restaurante del Hotel Chiqui de

Santander, preparará en el restaurante Las Bodegas de Chulilla especialidades de la cocina de Cantabria, en compañía del experto chef valencia-



Los cocineros Antonio Solá y Kike Pérez. :: LP

no del restaurante chulillano Antonio Solá.

De esta manera, Kike Pérez devuelve la visita que el pasado mes de abril realizó Antonio Solá al Hotel Chiqui, ubicado en la misma playa de El Sardinero de Santander, donde preparó con gran maestría diversos tipos de arroces.

El santanderino sorprendió durante el menú de presentación de ayer con sobao con queso de las garmillas, an-

choa y mermelada de tomate; emparedado de bonito; foie, cebolla roja de potes y almendra tostada; laminado de aguacate y centollo con vinagreta de la huerta; huevo en dos cocciones sobre cema de boletus y trufa negra; lubina a la sal con pure de calabaza; cordero de la zona confitado son su esencia, y borracho pasiedo con croqueta de flan de queso. Todo regado con vinos valencianos.

MANEL FUENTES
TRIBUTA A BRUCE SPRINGSTEEN

ESPAI LA RAMBLETA

Bulevard Sur, Esq. Pio IX - 46017 Valencia - www.larambleta.com

SÁBADO 11 OCTUBRE

22:30h

Apertura de puertas: 21:30 H.

Entrada anticipada: 18€ (+ gastos)
Entrada taquilla: 23€

902 400 222 El Corte Inglés
www.elcorteingles.es

ATRAPALO.COM
Ocio al mejor precio

ticketmaster
ticketmaster.es

DISCOCENTRO | OLDIES | HARMONY | AMSTERDAM