

Cuestión de Gusto

SUPLEMENTO DE VINOS Y GASTRONOMÍA



Noche de música y burbujas a la orilla del Mediterráneo

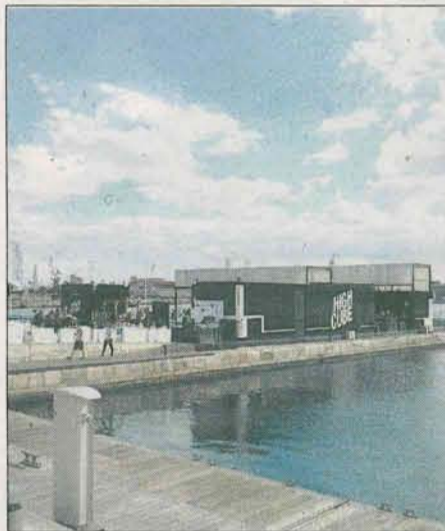
► Proava organiza mañana una sesión de cavas y espumosos valencianos en el High Cube

VICENTE MORCILLO VALENCIA

■ Bajo el título «Sesión de cavas y espumosos de la Comunitat Valenciana», Proava ha organizado un evento que se desarrollará mañana viernes, entre las 19:00 y las 01:00 horas en la terraza High Cube de Valencia, en la explanada de la Marina Real junto al edificio Veles e Vents. Un total de catorce bodegas (Vegalfaró, Unión Vinícola del Este, Dominio de la Vega, Coviñas, Castell dels Sorells, Arráez, Vicente Gandia, Vegamar, Murviedro, Vinya Natura, Torre Oria, Bocopa, Cheste Agraria y Cueva) han confirmado su presencia en un certamen en el que también estará presente la empresa de alimentación Embutidos Isidora de Utiel, que ofrecerá degustaciones de sus productos.

Esta nueva actividad organizada por Proava nace con el objetivo de fomentar el consumo de cavas y vinos espumosos en las fechas próximas al verano, relacionando a su vez el consumo del vino con momentos de ocio y lejos de las fiestas de Navidad, al objeto de promover el consumo de estos productos a lo largo de todo el año. Para las empresas participantes se trata en esencia de un evento de promoción que pretende captar la atención e interés del consumidor potencial de vino y afianzar al consumidor habitual a través de un evento atractivo en el que se presentan cavas y espumosos de la Comunidad Valenciana, dándose a conocer los diferentes tipos de elaboración.

El acceso al evento es totalmente gratuito,



Terraza High Cube en Valencia. CdeG

y los organizadores han dispuesto un sistema de consumición por tickets de cuatro degustaciones por diez euros, facilitando a los asistentes copas de cristal tipo cava bajo fianza de dos euros.

Coincidiendo con la celebración de esta nueva actividad de Proava, el colectivo ha organizado un concurso de cavas y espumosos valencianos. Un comité de cata compuesto por profesionales de diversos sectores relacionados con el mundo del vino evaluó hace un par de semanas decenas de muestras presentadas a concurso en cata ciega. Los re-

sultados de esa cata han sido éstos: en la categoría cava brut nature oro para Nit del Foc (UVE), plata para Vegamar y bronce para Hoya de Cadenas (Vicente Gandia); en la categoría cava brut oro para Luna de Murviedro, plata para Vega Medien Eco (UVE) y bronce para Marqués de Plata (Coviñas); en la categoría reserva oro para Lágrima Real (UVE), plata para A2 (Arráez) y bronce para Privée 18 (Vegamar); en la categoría gran reserva oro para Satén (Castell dels Sorells); y en la categoría rosados oro para Luna de Murviedro, plata para Vega Medien rosé (UVE) y bronce para Vegamar.

Por lo que respecta a vinos espumosos, frizzantes y espumosos de baja graduación, los resultados han sido éstos: en la categoría «Método Tradicional» oro para el Bahía de Denia (Xaló) y para el Daniel Belda rosado; en la categoría «Granvías» oro para el Marina Espumante blanco, el Marina Espumante rosado y el Marina Espumante tinto, plata para el Reymos brut y bronce para el Reymos 1918; en la categoría «Frizzante» oro para Estrella de Murviedro Frizzante blanco y el Estrella de Murviedro Frizzante rosado, plata para el Albiar blanco (Marsilea Vinos) y bronce para el Estrella de Murviedro Verdejo Frizzante. Por último, en la categoría de «Espumosos de Baja Graduación» han resultado premiados con una medalla de oro el Sandara blanco y Sandara rosado (ambos de bodegas Vicente Gandia), y con una medalla de plata el Tardatto blanco de bodegas Cueva.

La Feria del Aceite de Viver celebra este fin de semana su XV aniversario

V. M. F. VALENCIA

■ La Cooperativa de Viver, en colaboración con el Ayuntamiento de la localidad, organiza este fin de semana la XV edición de su Feria del Aceite y Productos Agroalimentarios. Más de 60 expositores en un escenario sin igual, el Parque de la Floresta, brindarán al visitante una variada oferta de gastronomía y artesanía con el aceite de oliva virgen extra elaborado en la Cooperativa de Viver como protagonista.

Su amplio programa de actividades, de libre acceso al igual que la entrada al recinto, incorpora este año novedades como un original maratón de «hacedores de pulseras de gomitas», una concentración de Zumba, campeonatos de ajedrez, guiñote y parchís y una exhibición de sevillanas. Actividades muy variadas para el disfrute de todos los públicos que se suman a los tradicionales concursos de lanzamiento de hueso de aceituna o el infantil de elaboración de ajoaceite.

Las demostraciones culinarias irán a cargo de Germán Carrizo y Carito Lourenço, responsables de cocina de los restaurantes El Poblet y Vuelve Carolina, y se completarán con degustaciones de productos agroalimentarios típicos de la zona, como quesos, vinos, embutidos o cervezas artesanales.

La feria permanecerá abierta de 10,30 a 14,30 y de 17,00 a 21,00 horas y de nuevo prestará especial atención al público infantil con su Rincón del Niño, que este año, junto al ya clásico concurso de pintura, acoge nuevas actividades.

La DO «Pago Vera de Estenas» presenta su primera referencia

V. M. F. REQUENA

■ La bodega Vera de Estenas ultima los preparativos para presentar mañana viernes en sus instalaciones de Utiel su nuevo proyecto vinícola tras la obtención hace unos meses de la denominación oficial «Vino de Pago», calificación al alcance de apenas una veintena de bodegas de toda España.

Así, la familia Martínez Roda ha organizado un evento en el que se detallarán todos

los pasos dados por la entidad hasta alcanzar la titulación de «Vino de Pago». Además, se presentará a los presentes el primer vino contraetiquetado con el sello oficial de «DO Pago Vera de Estenas», el Martínez Bermell Merlot, un vino producido de forma exclusiva con uvas de la citada casta fermentado en barrica que corresponde a la cosecha de 2013. Durante los próximos meses, la bodega seguirá incorporando el sello «DO Pago



Fachada principal de Vera de Estenas. CdeG

Vera de Estenas» a otros vinos. Por último, durante el acto también se presentará la renovada gama Estenas, que con la última cosecha presenta un nuevo etiquetado.

derequena.es

PRODUCTOS DE LA COMARCA REQUENA-UTIEL EN INTERNET

www.derequena.es

tu periódico digital de Requena: www.requena.revistalocal.es



“CON LAS VIÑAS, SIEMPRE TE QUEDA ESA SENSACIÓN DE RECIBIR MÁS DE LO ESPERADO”.

Javier Izquierdo, Director de Viticultura.

El fruto más selecto se obtiene gracias a la experiencia, a la madurez, y a todos los cuidados diarios que lleva recibiendo a lo largo de la historia de nuestra bodega.

Somos Afortunados



BODEGAS Faustino

www.bodegasfaustino.com