

En botella

ACTIVIDADES

Makro celebra un taller sobre Aceite de Oliva Virgen Extra

► La firma Cash & Carry Makro celebró el pasado lunes en sus instalaciones de Albuixech un taller sobre Aceite de Oliva Virgen Extra dirigido a sus clientes en Valencia. La actividad, organizada de manera conjunta con la asociación QV Extra! Internacional, contó con la presencia del reconocido chef y experto catador Firo Vázquez, quien durante cuatro horas enseñó a los

asistentes cómo catar Aceites de Oliva Virgen Extra, su clasificación, usos gastronómicos, armonías con aliños y vinagres, aromas y sabores de las diferentes variedades, las ventajas que ofrece su consumo y cómo sacar el mayor rendimiento a este alimento en la cocina de un restaurante. Esta iniciativa se enmarca dentro de un proyecto que busca ayudar a los hosteleros a aumentar la rentabilidad de su negocio a través de la formación.

ACTUALIDAD

«Pan cada Día» presenta su campaña en Valencia

► La iniciativa «Pan cada Día», que desde 2007 trata de fomentar el consumo de pan a

través de la información científica transmitida con rigor presentó la pasada semana en Valencia su campaña para este año, en el que también se celebra el año internacional de la Dieta Mediterránea. Durante la presentación, Beatriz Navia, portavoz científica de Pan cada Día; e Isabel Martínez, directora general de Panamar; incidieron en la importancia del pan dentro de una dieta equilibrada, asegurando que «el pan es una de las fuentes de energía presentes en la dieta desde los orígenes de la humanidad, y según todos los expertos es un ingrediente inamovible, base de la dieta Mediterránea». Además, durante la presentación también se ofrecieron datos relacionados con el consumo de pan en España, constatando que la Comunitat Valenciana es una de las de mayor consumo, con una media de 36 kilos por persona y año.

VALENCIA

...Gratias Wines presenta sus nuevos caldos en el Tonyina

► El bar Tonyina de Valencia (C/ Chile, 3) acoge el próximo lunes a partir de las 19 horas la presentación de las nuevas añadas de los vinos producidos por la micro-bodega «...Gratias Wines». Además de los ya referenciados «...gratias rose 2013» y «...gratias máximas XII», ambos producidos de forma exclusiva con uvas de Bobal, la bodega presentará su última elaboración: «...gratias blanc 2013», un vino blanco producido a partir de una selección de uvas de la variedad Tardana cultivadas en el entorno del municipio albaceteño de Villatoya, justo en el límite con Valencia.

Sebirán define su nuevo proyecto a partir de variedades autóctonas

► La bodega con sede en Requena cambió hace dos años de propietarios y ha rediseñado su gama de vinos para apostar por uvas como la Bobal o la Tardana, de gran tradición en la DOP Utiel-Requena

VICENTE MORCILLO VALENCIA

Podríamos comenzar este reportaje como los chistes aquellos de «Van un sueco, un alemán y un español...», pero la breve trayectoria de esta bodega es demasiado seria para hacer «chascarrillos». Sebirán es una compañía con sede en la pedanía requenense de Campo Arcís que tras una época de éxitos cambió de propietarios hace algo más de dos años. Sus nuevos gestores (entre ellos un sueco y un alemán) decidieron mantener el sello genérico —Sebirán— pero abandonando la marca Coto d'Arcís para apostar por productos mucho más personales y adaptados a los gustos de los consumidores europeos, dadas las relaciones comerciales que sus nuevos propietarios mantenían con diversas empresas de países como Suecia, Alemania o Austria.

Ken Wagener, uno de los nuevo propietarios, reconoce que «hemos diseñado una hoja de ruta para los primeros cinco años, y transcurridos dos estamos por encima de las previsiones, sobre todo gracias a la buena acogida que están teniendo en mercados tan dispares como el austriaco, el sueco, el chino o el japonés». Las primeras añadas de sus nuevos vinos (todos amparados por la DOP Utiel-Requena y etiquetados con letras: «T» para los jóvenes, «Z» para los



Ken Wagener. CUESTIÓN DE GUSTO

coupages crianza y «J» para los tintos monovarietales) han tenido una buena acogida entre consumidores y profesionales,

aunque Wagener insiste en que «estamos todavía en periodo de aprendizaje, si bien es cierto que cada vez tenemos más claro que perfil de vinos queremos para nuestra bodega».

En la actualidad, Sebirán ofrece al consumidor un tinto de Bobal y Tempranillo, un tinto joven y un tinto madurado en barrica. Hace apenas unas semanas presentaron dos nuevas etiquetas, con las que comienzan a mostrar su apuesta por lo autóctono y la diferenciación. Se trata de un blanco y un rosado jóvenes, el primero producido con uvas de la variedad autóctona Tardana y el segundo hecho con Bobal. Además, Ken Wagener desvela que «antes de que finalice el año lanzaremos una nueva etiqueta, «C», con la que comercializaremos un crianza 100% Bobal en el que tenemos depositadas muchas esperanzas».

Aunque la bodega está acreditada para elaborar vinos espumosos de segunda fermentación en botella bajo el sello de calidad de la DO Cava, Wagener avanza que «ese tipo de vino no es una prioridad para nosotros en estos momentos, aunque es indudable que poder producir cava es una opción interesante para una bodega como la nuestra». Por el momento, Sebirán mantiene en el mercado los cavas Brut Nature y Brut «Especial».

Las nuevas añadas de vinos de la DOP Utiel-Requena en derequena.es

V. M. F. VALENCIA

La tienda on-line especializada en vinos, cavas, aceites y alimentos de la comarca de Requena-Utiel «derequena.es» ha renovado su catálogo de productos incorporando las nuevas añadas de algunos de los vinos más sobresalientes de la DOP Utiel-Requena, entre ellos los de las bodegas Dominio de la Vega, Coviñas, Hispano+Suizas, Pasiego, Vera de Estenas, Finca San Blas, Finca Ardal, Chozas Carrascal y Vegalfaro.

La nueva plataforma virtual permite personalizar lotes de botellas de diversos tipos y bodegas, por lo que el usuario tiene la oportunidad de crear una buena bodega de vinos sin necesidad de tener que adquirir grandes cantidades de cada una de las referencias. Además, la tienda ofrece condiciones especiales para los gastos de envío en Valencia y área metropolitana en función de la fecha de entrega del pedido.

Este mismo fin de semana, derequena.es mostrará todo su catálogo de servicios en el stand ubicado en el recinto ferial de Requena con motivo de la celebración de la segunda feria Hogar Factory, que abrirá sus puertas de manera gratuita del 9 al 11 de mayo. Los visitantes que se acerquen por el área reservada a derequena.es tendrán la oportunidad de adquirir los artículos elaborados por una selección de productores de la zona.

Los «Chef Millesime» reúnen en los fogones del Vertical a Camarena, Ferruz y De Andrés

VICENTE M. VALENCIA

Ricard Camarena, Alberto Ferruz y Jorge de Andrés lucieron el pasado martes todos sus soles y estrellas (nueve en total) en el ágape servido en el restaurante Vertical de Valencia con motivo de la entrega del premio Chef Millesime, un galardón mediante el que se reconoce el talento y la proyección de seis grandes cocineros de toda España que alcanza este año su quinta edición y que ha sido otorgado en esta ocasión a Ricard Camarena. Los tres restauradores diseñaron un menú coral con dos propuestas por chef. Ostra valenciana, aguacate, sésamo negro y horchata de galanga, y caballa gla-

seada en un jugo de cebollas en vinagre, boniato asado, pimienta y limón fueron las creaciones de Camarena, mientras que De Andrés elaboró un arroz cremoso de vegetales de mar con costra de algas y un blanquet con pepino y crujiente de oreja de cerdo. Ferruz aportó a la minuta los platos que abrieron y cerraron el menú: lacha marinada con leche de pepino y curri y el postre Sabores del Montgó.

En la bodega que armonizó cada uno de los platos se encontraban la cerveza Cruzcampo Gran Reserva, los blancos Fillaboa Selección Finca Monte Alto 2012 y El Perro Verde 2013 y el tinto Murua VS 2010. Con los

postres también se sirvió el Vi de Glass Gewürztraminer de Gramona.

Previamente, la terraza del Vertical había servido de escenario para la entrega del premio a Ricard Camarena en un sencillo acto presidido por la alcaldesa de Valencia, Rita Barberá, y que contó con la presencia del secretario autonómico de Turismo, Daniel Marco; y el director general de Turismo, Sebastián Fernández, junto a representantes de la entidad organizadora, patrocinadores y prescriptores.

Tras recibir el premio de manos de Barberá, Ricard Camarena señaló que «este galardón es un reconocimiento al buen mo-



Ricard Camarena. CUESTIÓN DE GUSTO

mento que vive la cocina valenciana», y añadió que «para estar ahí arriba hay que bajar todos los días, al final, las cosas van sucediendo».