

Cuestión de Gusto

SUPLEMENTO DE VINOS Y GASTRONOMÍA



La Mostra sigue fiel a su origen un cuarto de siglo después

▶ El certamen, organizado por Proava, se celebra del 2 al 6 de abril en el tramo lúdico del antiguo cauce del río Turia ▶ El colectivo asume la organización del concurso de vinos valencianos

VICENTE MORCILLO VALENCIA

■ Cuando el próximo 2 de abril alcen el telón el casi centenar de expositores que participan en el certamen, habrá dado comienzo uno de los eventos vinculados a la promoción agroalimentaria de la Comunitat Valenciana más multitudinarios de cuantos se celebran en el ámbito autonómico. La «Mostra de Vins, caves, licors i aliments tradicionals» —que alcanza este año su vigesimosexta edición en lo referente a vinos y la vigesimocuarta en cuanto a alimentos— se ha convertido en el mejor escaparate para descubrir toda la riqueza gastronómica de la Comunitat Valenciana.

Tras décadas tutelados por Eduardo Mestre, la Mostra de Proava afronta este año el inicio de una nueva etapa bajo la presidencia de Félix Cuartero, quien, junto a su junta directiva, ha planteado un proyecto en el que se marcan como objetivo preservar la identidad propia del certamen asumiendo la evolución propia que marca el sector. Este año se manejan unas cifras similares en cuanto a la previsión del número de expositores, que volverá a girar entorno a los 90-100 productores. En cuanto a las estimaciones sobre la asistencia de visitantes, se calcula que volverán a ser decenas de miles las personas que se acerquen hasta el tramo lúdico del antiguo cauce del río Turia para saborear las excelencias de los productos autóctonos valencianos. Cabe destacar en este sentido que en la última edición de la Mostra se batió el



El certamen que organiza Proava recibe todos los años miles de visitantes. V. M. F.

record histórico de venta de tickets de degustación, evidenciando la vigencia del actual modelo de funcionamiento del certamen. Tal es así, que desde Proava se trabaja en el desarrollo de nuevas iniciativas para «exportar» el modelo de la Mostra a otros puntos de la geografía valenciana.

Por otra parte, Proava asume desde este año la organización del concurso de vinos que, desde hace década y media, organizaba la asociación de Els Bodeguers con motivo de la celebración de la Mostra, y cuyo fallo se conocerá durante el transcurso del cer-

tamen. Con la participación de más de centenar y medio de vinos procedentes de casi medio centenar de bodegas, la ronda de catas arrancó el pasado viernes 14 de marzo. Mañana viernes, en las instalaciones del CDT, tendrá lugar la fase final del concurso con la cata a ciegas de los vinos finalistas por parte de un panel de catadores compuesto por técnicos de las denominaciones de origen valencianas, representantes de la Asociación Valenciana de Enólogos, sumilleres, periodistas especializados y representantes de consumidores.

Utiel-Requena, entre las rutas más accesibles de España

V. MORCILLO VALENCIA

■ La Plataforma Representativa Estatal de Personas con Discapacidad Física (Predif) ha dado a conocer las rutas seleccionadas para la guía «Rutas Enológicas de España Accesibles». En la actualidad existen 20 rutas del vino certificadas por Acevin, de las que Predif ha elegido las 12 más accesibles para ser incluidas en la guía, que saldrá a la luz a final de año: Ruta de la Garnacha, Ribera del Duero, de Jumilla, Rías Baixas, Rioja Alta, Rioja Alavesa, Rueda, Ribera del Guadiana, Montilla-Moriles, Navarra, del Penedés y Utiel-Requena.

En los próximos meses los técnicos de accesibilidad de esta entidad realizarán un diagnóstico de cada ruta para recopilar toda la información sobre las condiciones de accesibilidad de los establecimientos. El proyecto está financiado por la Fundación ONCE y la Fundación Vodafone España y cuenta con la colaboración de la Asociación Española de Ciudades del Vino.

Esta nueva publicación ofrecerá al turista la información sobre el nivel de accesibilidad de los establecimientos turísticos de cada ruta, con el objeto de que pueda planificar su viaje y decidir qué hacer, donde dormir, donde comer y qué bodegas visitar.

Con esta iniciativa se pretende sensibilizar sobre el Turismo Accesible a las organizaciones que gestionan las Rutas del Vino de España e incentivar al sector turístico local para que a medio plazo más establecimientos y servicios turísticos se orienten hacia este segmento de mercado por ser una oportunidad de negocio.

Vicente Gandia se apunta a la moda de los vinos de baja graduación con Sandara

LA NUEVA COLECCIÓN, EN LA QUE SE INCLUYE UN BLANCO Y UN ROSADO, SE PRESENTARÁ EN EL TRANSCURSO DE ALIMENTARIA 2014

V. MORCILLO VALENCIA

■ Bodegas Vicente Gandia ha decidido dar un paso más en su política de diversificación de productos con el lanzamiento de una nueva gama de vinos espumosos de baja graduación alcohólica, Sandara, una colección formada inicialmente por un blanco y un rosado de tipo «sparkling» —giro anglosajón con el que se identifica a los vinos con burbujas— con sólo un 8% de graduación alcohólica y un carácter fresco, afrutado y ligeramente dulce.

El Sandara blanco está producido con uvas de Verdejo, Sauvignon Blanc y Viura y destaca por sus aromas florales y sus sensaciones de fruta como la uva o el mango en boca. Por su parte, el rosado está elaborado de forma exclusiva con uvas de la variedad Bobal y destaca por unos agradables aromas y sabores que re-

cuerdan a las cerezas rojas y las frambuesas.

El concepto Sandara está argumentado en vinos de estilo elegante, burbuja fresca y final suave y dulce, muy adecuado para consumir en cualquier momento del día y que está destinado a un perfil de consumidor que busca vinos frescos, versátiles y fáciles de entender. Los responsables de la compañía vinícola han puesto muchas esperanzas en esta nueva línea de vinos, sobre todo en el ámbito internacional, donde los vinos con burbujas están teniendo cada vez una mayor aceptación.

La nueva gama de «sparkling» de bodegas Vicente Gandia se presenta en una botella elegantemente seri-



grafiada con un diseño exclusivo que aporta más valor al vino, diferenciando a la marca y ofreciendo al consumidor matices que vienen a sumarse al carácter de este vino, fresco y sencillo sin perder su esencia mediterránea.

El lanzamiento de Sandara, cuya presentación oficial tendrá lugar en un acontecimiento organizado en la feria Alimentaria 2014 que se celebra del 31 de marzo al 3 de abril en Barcelona, abre las puertas del vino a las nuevas generaciones de consumidores, jóvenes y público femenino, que demandan vinos frescos, espumosos, con notas dulces y listos para consumir en cualquier momento y situación, aptos para disfrutarse acompañados o no de comida.

En Botella

ACTUALIDAD

La Escuela del Arroz programa nuevos cursos

▶ La Escuela del Arroz (iniciativa impulsada por la DO Arroz de Valencia) ha programado nuevos cursos para las próximas semanas. Así, este sábado 22 se impartirá un curso sobre «La Cocina del Arroz: Variedades, técnicas y trucos para acertar siempre». Una semana después, el sábado 29, se visitará el Tancat de la Pipa y se realizará un curso de cocina en El Marjal. Más información e inscripciones en www.arrozdevalencia.org.

XIV CICLO DE CATAS

Sánchez Zahonero presenta sus vinos en el CC Ademuz

▶ La bodega Sánchez Zahonero (DOP Valencia) será la protagonista de un nuevo capítulo del XIV Ciclo de Catas de Hipercor, que tendrá lugar este próximo sábado a partir de las 11 horas en la Sala de Actividades del Centro Comercial Ademuz. La bodega, con sede en el término municipal de Siete Aguas, aprovechará su presencia en el ciclo para presentar sus últimas elaboraciones.