

Cuestión de Gusto

SUPLEMENTO DE VINOS Y GASTRONOMÍA

Requena reivindica el potencial gastronómico de sus embutidos

► Los carriceros repartirán durante el fin de semana cerca de 12.000 kilos en degustaciones

VICENTE MORCILLO REQUENA

Los carriceros amparados por la Indicación Geográfica Protegida «Embutido Artesano y de Calidad de Requena» ultiman los preparativos para celebrar durante todo este fin de semana la vigésimo primera edición de la «Muestra del Embutido de Requena», un certamen elevado a la categoría de Feria de Invierno de la Comunitat Valenciana tanto por la cantidad de visitantes que congrega —se baraja una afluencia de público superior a las 20.000 personas— como por el volumen de degustaciones que se dispensa durante los tres días —alrededor de 12.000 kilos de embutido—.

El Pabellón Multiusos del Recinto Ferial de Requena volverá a ser, por segundo año consecutivo, el escenario en el que se celebrará esta feria gastronómica (monográfica sobre los embutidos del municipio de Requena), que como viene siendo habitual se desarrollará bajo un sistema de tickets de degustación que podrán adquirirse en las propias instalaciones de la Muestra. Con un precio de diez euros, los visitantes podrán comprar lotes de diez degustaciones, que incluyen, además, una cazuela de barro y una copa donde poder servir las degustaciones de embutidos y vinos. Como añadido, este año se incluye en el pack un cupón canjeable por una visita guiada por el barrio antiguo de La Villa.

Como principales novedades con respecto a la gastronomía, este año se habilitará en las proximidades del pabellón unas barbacoas gigantes donde se asará embutido que será servido en mini-panecillos elaborados por el gremio de panaderos y artesanos del bollo. Además, algunos hosteleros



Requena recibirá la visita de miles de personas este fin de semana. CUESTIÓN DE GUSTO

de la localidad contarán con un stand propio en el recinto multiusos en el que ofrecerán a los visitantes tapas elaboradas a partir de diferentes embutidos como ingrediente principal.

El mundo del vino seguirá siendo el aliado de excepción a los embutidos requenenses: este año participarán siete bodegas de manera activa en la feria. Y además, la asociación Ferevin ha programado en su sede permanentemente diversas catas de vinos de bodegas asociadas.

Con todo, los verdaderos protagonistas de este certamen gastronómico serán un año

más los siete embutidos amparados por el sello de la IGP «Embutido Artesano y de Calidad de Requena»: la longaniza, el chorizo, la morcilla, la güeña, el perro, el salchichón y la sobrasada; ésta última aderezada con otros productos como el cava o la naranja.

Con este certamen, Requena pretende reivindicar el potencial gastronómico de su embutido y su influencia a la hora de rentabilizar el resto de atractivos turísticos que tiene esta localidad del interior de la provincia de Valencia, basados principalmente en la gastronomía, el enoturismo y su patrimonio monumental y paisajístico.

Pedro Ballesteros dirigirá una cata de vinos de la DOP Valencia

► El único Master of Wine español acompañará en la actividad a Salvador Manjón, Maxi Bao, Paco Higón y Cosme Gutiérrez

V. MORCILLO VALENCIA

Pedro Ballesteros Torres, único español Master of Wine, dirigirá la Cata de Clausura de la decimotercera edición de «Experiencia Verema», que estará protagonizada por los vinos de la Denominación de Origen Protegida Valencia y que tendrá lugar el sábado 22 de febrero en el Hotel Balneario Las Arenas GL de Valencia.

El presidente del Consejo Regulador de la DOP Valencia, Cosme Gutiérrez, ha asegurado que «es un honor contar con la excepcional participación de este reconocido experto para dirigir la cata de nuestros vinos, y estamos convencidos de que será una magnífica ocasión para disfrutar al máximo de su experiencia y su gran profesionalidad».

«El potencial de variedades autóctonas

y terruños de la DOP Valencia» será el tema central de esta cata-conferencia que estará presentada por Salvador Manjón, director de la prestigiosa revista La Semana Vitivinícola, y que contará con la participación de otros reconocidos profesionales como Maxi Bao (Nariz de Oro 2005), Paco Higón (Verema), así como Cosme Gutiérrez, máximo representante del organismo regulador.

Los vinos protagonistas de la cata permitirán proyectar una visión de las diferentes variedades autóctonas y terruños ubicados en las cuatro subzonas de la Denominación de Origen Protegida Valencia: Alto Turia, Valentino, Moscatel y Clariano. Pedro Ballesteros Torres, nacido en



Pedro Ballesteros. CUESTIÓN DE GUSTO

Quart de Poblet (Valencia) en 1961 y afincado actualmente en Bruselas donde trabaja para la Comisión Europea, fue reconocido como Master of Wine por el Instituto Británico homónimo, y es actualmente el único español que ostenta este título.



En Botella

VERA DE ESTENAS
Casa Don Ángel Bobal
estrena nueva añada

► La bodega Vera de Estenas, compañía vinícola con sede en Utiel que recientemente ha obtenido la acreditación de Vino de Pago, presentará esta misma tarde la nueva añada —co-responsable a la cosecha de 2011— de una de sus etiquetas más emblemáticas: Casa Don Ángel Bobal, un tinto producido de forma exclusiva con uvas de la variedad Bobal cultivadas en la propiedad que tras su vinificación descansa durante 18 meses en barricas de roble francés Allier y americanas.



ACTUALIDAD
Teruel celebra unas jornadas sobre la trufa negra

► Por segundo año consecutivo, la ciudad aragonesa de Teruel celebra unas jornadas gastronómicas protagonizadas por la trufa negra. Se trata de un evento organizado por Asociación de Truficultores de la provincia y la Asociación de Empresarios Turísticos de Teruel que arrancarán el próximo 13 de febrero y estarán vigentes hasta el 9 de marzo. Alrededor de medio centenar de establecimientos participan en una iniciativa que mostrará diversas modalidades, ya que se ofrecerán tapas, menús del día y menús degustación, todos con la trufa negra como protagonista y con precios que oscilan desde los 2 euros de las tapas y los 30 euros de los menús degustación, dependiendo del restaurante y de la composición del menú. Además, se han organizado talleres (19 de febrero en Alcañiz y 26 en Teruel) sobre la trufa dirigidos a todos los públicos.

El equipo de la Guía Peñín visita la DOP Alicante para valorar sus caldos

V. MORCILLO VALENCIA

Dos miembros del equipo de cata de la influyente Guía Peñín —Carlos González, director de la guía y Javier Luengo, responsable editorial y catador, han visitado esta semana las instalaciones de la Denominación de Origen Protegida Alicante para iniciar la valoración de los vinos amparados por este organismo de cara a la edición de su próxima guía. Los miembros del equipo de cata tuvieron la oportunidad de evaluar alrededor de un centenar de muestras diferentes.

La DOP Alicante agrupa en la actualidad a varias decenas de bodegas elaboradoras. Aunque sus vinos más reconocidos son los fondillones —tradicional vino dulce de Monastrell— y los blancos de Moscatel, durante los últimos años han ganado mayor protagonismo sus tintos, mayoritariamente producidos con uvas de la variedad autóctona Monastrell.