

## En botella

### XIV CICLO DE CATAS

#### Bodegas Sebirán presenta sus vinos en el CC Ademuz

► La sala de actividades del Centro Comercial Ademuz acoge este próximo sábado a partir de las once de la mañana un nuevo episodio dentro del XIV Ciclo de Catas de Hipercor, iniciativa impulsada por la Conselleria de Agricultura, las denominaciones de origen de Alicante, Utiel-Requena y Valencia y la IGP Castellón. La protagonista de esta semana será bodegas Sebirán, compañía con sede en el término municipal de Requena que aprovechará su presencia para presentar algunas de sus etiquetas más interesantes: Sebirán «T» joven 2012, Sebirán «J» crianza 2008, Sebirán «Z» crianza 2008 y el cava brut nature Coto d'Arcís. La cata comentada estará dirigida por Ken Wagener, responsable de la bodega.

### ACTUALIDAD

#### Un vino perfecto para tomar en compañía por San Valentín

► Una celebración como la de San Valentín está marcada por los pequeños detalles. Para aquellos que buscan vinos frescos diferentes para compartir en pareja, Cherubino Valsangiacomo propone «El Novio Perfecto», un blanco de solo diez grados elaborado con uvas de Moscatel y Macabeo de sorprendente frescura y un leve y agradable toque de dulzor capaz de sorprender tanto a los consumidores habituales de vino como a los ocasionales.



### ACTIVIDADES

#### Nuevas catas y talleres en Vegamar Selección

► Vegamar Selección, la tienda de vinos y pro-

ductos gourmet de Vegamar en Valencia (C/ Colón, 37), ha programado diversas actividades para este mes de febrero. Esta misma tarde se celebra una cata comentada de vinos con degustación de productos gourmet en la que se catarán el Vegamar Reserva, Vegamar Crianza y Vegamar Blanco. Para el sábado 22 de febrero se ha programado un showcooking en el que se cocinarán tres entrantes y dos platos; mientras que el jueves 27 se celebrará la última actividad del mes, una cata comentada y degustación de productos gourmet con los vinos Vegamar Colección Privada, Vegamar Syrah y Tito Rey Blanco. Para obtener más información sobre estas actividades y reserva de plazas se puede llamar al 960 110 110 o enviar un mail a info@vegamar-seleccion.es.



## Un oro y siete platas para los vinos valencianos en la última edición de Catavinum

V. M. F. VALENCIA

► Un total de ocho vinos elaborados en la Comunitat Valenciana han sido condecorados en la última edición del concurso Catavinum World Wine & Spirit Competition, celebrada hace sólo unos días en Victoria-Gasteiz.

El tinto Rebel.lia 2012 de bodegas Vegalfaro (DOP Utiel-Requena) ha sido el mejor valorado al conquistar una medalla de oro —distinción que solamente se otorga a aquellos vinos que el jurado haya calificado entre los 89 y los 94 puntos—. Rebel.lia está elaborado con uvas de Tempranillo, Garnacha Tintorera y Bobal y tiene en su inmejorable relación calidad-precio una de sus grandes virtudes.

Junto a esta referencia producida por Rodolfo Valiente en sus instalaciones de Requena, la última edición de los premios Catavinum ha reconocido la calidad de otras siete etiquetas valencianas: los tintos Argentum 2010 y Aurum 2010 (ambos elaborados por bodegas Zagromonte bajo el sello de la DOP Valencia) y Sebirán «J» 2008, Sebirán «T» 2012, Sebirán «Z» 2008 y el cava brut nature Coto d'Arcís (todos producidos por bodegas Sebirán con la contraetiqueta de la DOP Utiel-Requena para los tintos y de la DO Cava para el espumoso). Todos ellos han sido distinguidos con una medalla de plata.

El Catavinum World Wine & Spirit Competition ha reunido a un total de 2.515 vinos y licores procedentes de más de veinte países, de los que poco más de setecientos han sido galardonados con algunas de las distinciones otorgadas (gran oro, oro y plata). El certamen goza de un notable prestigio entre consumidores y profesionales del sector, tanto en el ámbito español como fuera de nuestras fronteras.



# La Muestra del Embutido de Requena supera las expectativas

VICENTE MORCILLO REQUENA

► La vigesimoprimer edición de la «Muestra del Embutido Artesano y de Calidad de Requena» celebrada el pasado fin de semana en el recinto ferial del citado municipio valenciano ha vuelto a superar todas las expectativas que se habían generado al registrar una afluencia de público superior a los 25.000 visitantes, lo que representa un 25% con respecto a la última edición de este certamen gastronómico.

Las inclemencias meteorológicas no han restado afluencia de público pese al intenso frío y las fuertes rachas de viento, sobre todo en la jornada del sábado. El hecho de contar con un amplio recinto cerrado ha permitido a organizadores y expositores brindar un mejor servicio a todos aquellos que se han dejado ver por el recinto ferial.

Los carniceros que este año han participado en esta feria monográfica han repartido alrededor de doce mil kilogramos de embutido (longaniza, chorizo, morcilla, güeña, salchichón, perro y sobrasada) en degustaciones, cantidad a la que hay que sumar las degustaciones de bollos tí-



Miles de personas han visitado Requena durante todo el fin de semana. CUESTIÓN DE GUSTO

picos requenenses, morteruelo, ajoarriero y migas repartidos por la Asociación de Artesanos del Bollo de Requena y la Asociación de Amas de Casa Tyrius respectivamente. Las bodegas de la zona también

han jugado un papel importante en el evento regando con sus mejores caldos los productos gastronómicos que se han podido degustar en Requena durante todo el fin de semana.

# Verema hace público los nombres de los galardonados en los premios 2013

VICENTE M. VALENCIA

► El foro de vinos Verema.com acaba de hacer público los nombres de los ganadores de sus premios 2013 en las doce categorías convocadas para esta edición. Los usuarios de este portal de opinión han sido quienes han decidido, mediante sus votaciones, los nombres de los elegidos, seleccionados entre un grupo de diez finalistas.

El ganador del premio «Mejor Bodega del Año» ha recaído en la riojana Ramón Bilbao, quedando la valenciana Chozas Carrascal y Marqués de Riscal en segundo y tercer puesto respectivamente. El

premio a la «Bodega con mejor trayectoria en los últimos años» ha ido a parar a Muga, mientras que el galardonado en la categoría de «Personaje del mundo del vino en España» ha sido Miguel Torres.

En cuanto a los vinos destacados en el palmarés de este año se encuentran el Rioja Alta Gran Reserva 904 de 2001 (Mejor vino tinto español), Abadía Retuerta Le Domaine Blanco de Guarda 2011 (Mejor vino blanco español), Artazuri rosado 2012 (Mejor vino rosado español), Pedro Ximénez El Maestro Sierra (Mejor vino dulce/generoso español) y Juvé & Camps Milesimé Brut Reserva 2009 (Mejor espu-



Última edición del encuentro. CUESTIÓN DE GUSTO

moso español del año). En esta última categoría, el cava valenciano Pago de Tharsys Millesime rosé 2009 ha quedado clasificado en tercer lugar.

En el resto de categorías de este año, Segorbe Nostrum Intenso sin filtrar ha obtenido el premio al mejor aceite español, mientras que la ginebra Seagram's extra dry ha logrado el título de mejor espirituoso del año y la Estrella Galicia 1906 Reserva Especial el de mejor cerveza española. Por último, el restaurante Ricard Camarena de Valencia se ha alzado con el galardón de «Restaurante español con mejor tratamiento del vino - Premio Louis Roederer».

La gala de entrega de premios se realizará el próximo sábado 22 de febrero durante el transcurso de la 13ª Experiencia Verema, que se celebrará en las instalaciones del hotel balneario Las Arenas de Valencia.