

# Cava valenciano y alta gastronomía

El Mercado de Colón acoge una nueva edición de la Feria del Cava valenciano del 21 al 23 de noviembre con presencia de 12 bodegas.

J. N. @5Barricas

Con el exitoso antecedente de la edición celebrada el año pasado, el cava valenciano vuelve a tomar el Mercado de Colón, en una clara apuesta por promocionar estos productos nacidos del viñedo de Requena en la capital del Turia y repitiendo el lema «Es Nuestro Momento».

El cava valenciano se ha convertido en una referencia dentro del mundo de los espumosos. La crítica especializada ha respaldado las elaboraciones de las bodegas con puntuaciones notables. Por la edición de 2013 pasaron cerca de 7.000 valencianos. A las ocho firmas que componen la Asociación de Elaboradores de Cava de Requena (Coviñas, Vegalfaro, Unión Vinícola del Este, Dominio de la Vega, Pago de Tharsys, Hispano Suizas, Chozas Carrascal y Torre Orta) se suman este año cuatro firmas (Murviédro, Vegamar, Vinya Natura y Bodega Haya).

Talleres Gastronomía



pato a la naranja, de boletus y foie y sin grasa (sport line) con cavas de Murviédro y Coviñas. Con una

das especialmente para el evento.

En la tarde del sábado tendrá lugar el que realiza Ricard Camarera. Tiene una duración de 1 hora y

# Sonado estreno de la nueva sede de Voravins

@5Barricas

La ciudad de Valencia ha sido testigo de numerosos eventos durante la semana. Uno de los más sonados es el de la apertura de la nueva sede de Voravins, la distribuidora vinícola propiedad del afamado enólogo Toni Sarrion (Mustiguillo) y su mujer Alicia Silvestre. El evento reunió en las nuevas instalaciones en el polígono Tàctica a más de 400 personas.

Montado a modo de miniferia gastronómica contó con la exposición de las principales bodegas que distribuye la empresa por toda la provincia de Valencia, con protagonismo estelar para Mustiguillo. Pero además de la firma del propio Sarrion,

destaca la presencia en el portafolio de Voravins de bodegas como Rafael Cambra o Finca San Blas, en el caso de vinos valencianos, o otras del resto de España como la balear Akilos, la riojana Finca

Emperatriz o Martín Verdugo de la Ribera del Duero.

Para el estreno de la nueva sede, Voravins contó con el apoyo de los jalmes Castro y González y los quesos Dehesa de los Llanos. Asimismo, Varea Burger aportó sus minihamburguesas selectas.

El evento se convirtió en punto de encuentro del mundo de la



gastronomía y el vino, con la presencia entre otros del cocinero valenciano Ricard Camarera, la Asociación Valenciana de Sumillers, o invitados del mundo empresarial.

30 minutos y vale 5€ entre FI cori-