

# Cuestión de Gusto

SUPLEMENTO DE VINOS Y GASTRONOMÍA



## El AWC Viena sitúa a Gandia como mejor bodega española del año

▶ Las valencianas Cheste Agraria, La Viña y Casa lo Alto también han sido galardonadas

V. M. F. VALENCIA

■ AWC Viena 2014, uno de los concursos internacionales de vino más importantes de cuantos se celebran en Europa, ha nombrado a Bodegas Vicente Gandia como mejor bodega del año, un reconocimiento que refleja el éxito conseguido por la compañía en este certamen, que ha distinguido la calidad de sus vinos con dos medallas de oro, dieciseis de plata y once sellos de aprobación.

El concurso también ha concedido dos estrellas a la firma valenciana, en reconocimiento a los más de 537 puntos obtenidos entre los vinos presentados, lo que consolida a ésta como la bodega española con mayor puntuación en 2014, considerándola como mejor bodega española de 2014.

Los vinos Nebula, Verdejo de la DO Rueda, y Dolmo Roble (DO Ribera del Duero), han recibido dos medallas de oro, mientras que dieciseis referencias han obtenido medalla de plata, destacando el éxito de la gama El Miracle, cuyas etiquetas Art, Miracle 120 Aniversario, Miracle Tapas, Miracle Cava Brut y El Miracle by Mariscal. Hoya de Cadenas ha sido otra de las gamas premiadas con medallas de plata, en particular Hoya de Cadenas Reserva Privada y Hoya de Cadenas Reserva Tempranillo, al igual que el tinto Ceremonia, el reserva Marqués de Chive, Duque de Campo Crianza, Verema Reserva o Sandara blanco.

Junto a bodegas Vicente Gandia, el palmarés de la AWC Viena 2014 incluye referencias de otras tres bodegas emplazadas en la Comunitat Valenciana: Casa lo Alto, Vinos de La Viña y Cheste Agraria (estas



Panorámica de la finca Hoya de Cadenas, propiedad de bodegas Vicente Gandia. cdeG

dos últimas integradas en la cooperativa Anecoop). Casa lo Alto (DOP Utiel-Requena) ha obtenido tres medallas de plata (dos para su tinto reserva de las añadas de 2010 y 2011 y otra para su crianza de 2011); mientras que Cheste Agraria (DOP Valencia) ha sumado cinco medallas de plata (Viña Tendida Moscato, Viña Tendida Pink, Amatista Moscato Frizzante, Amatista Rosé y Reymos) a las que hay que añadir un sello de recomendación para el Reymos 1918 Brut Nature.

Por último, Vinos de La Viña (DOP Valencia) ha conquistado dos medallas de oro (para sus tintos Venta del Puerto Nº 12

y Venta del Puerto Nº 18), dos de plata (Juan de Juanes Vendimia Oro y Juan de Juanes Vendimia Plata Cabernet Franc) y dos sellos de recomendación (Juan de Juanes Vendimia Plata Petit Verdot y Juan de Juanes Vendimia Plata Tempranillo).

El concurso internacional AWC Viena es un certamen que se celebra anualmente desde hace más de una década en Austria y que congrega a casi doscientas bodegas de cuarenta países distintos, que en su última edición presentaron a concurso más de 12.000 vinos que son cataados a ciegas por un panel de decenas de expertos internacionales.



Foto de familia de los galardonados en la II edición de los premios. CUESTIÓN DE GUSTO

## La DO Arroz de Valencia entrega sus premios anuales

VICENTE MORCILLO VALENCIA

■ La Denominación de Origen Arroz de Valencia, en su labor de promoción de la cultura y la gastronomía del Arroz con DO

Valencia, entregó el pasado lunes sus II Premios Anuales, pensados para reconocer trayectorias personales y profesionales asociadas al esfuerzo y el éxito perso-

nal, cuya labor revierta favorablemente en la sociedad valenciana, en el marco de un acto celebrado en el salón Alfonso El Magnánimo del Centro Cultural La Beneficencia de Valencia.

En su segunda edición, los II Premios Anuales DO Arroz de Valencia han recaído en el exfutbolista David Albelda, el artista Manolo Boix, el gastrónomo y empresario Salvador Gascón (propietario del restaurante especializado en arroces Casa Salvador), la familia Santaaulalia y la cooperativa arrocería Coopsemar.

La entrega de los II Premios anuales de la DO Arroz de Valencia contó con la asistencia del presidente de la Generalitat Valenciana, Alberto Fabra, la Vicepresidenta 4ª de la Diputación de Valencia, Amparo Mora Castellá, el presidente del Consejo Regulador DO Arroz de Valencia, Manolo Ferrando y el vicepresidente Ricardo Ciscar.

Los asistentes a estos II Premios pudieron disfrutar de un acto con la solemnidad de los premios de la DO Arroz de Valencia, amenizados con la presencia del cantaor tradicional Pep Gimeno «Botifarra», y del presentador y guionista Eugeni Alemany, quien animó una ceremonia de entrega que también contó con una banda de jazz.

### En Botella

#### FORMACIÓN

#### El Corte Inglés organiza un curso de vinos DOP Valencia

▶ Ámbito Cultural de El Corte Inglés y la DOP Valencia han organizado la segunda edición del curso de vinos DOP Valencia, una iniciativa que constará de siete clases que se celebrarán en el restaurante de El Corte Inglés de la avenida de Francia todos los lunes comprendidos entre los días 9 de febrero a 9 de marzo además de los miércoles 18 y 25 de febrero. La coordinación del curso corre a cargo del enólogo y director técnico de la DOP Valencia José Manuel García de la Cuadras. Se trata de un curso de carácter gratuito y plazas limitadas para cuya participación es imprescindible inscripción previa en el Club del Gourmet de El Corte Inglés de la avenida de Francia.

#### ACTUALIDAD

#### Coviñas colabora con la XXI Carrera de La Joya

▶ La entidad cooperativa de segundo grado Coviñas, que este año celebra su 50 aniversario, colabora con la XXI Carrera Restaurada de La Joya de Requena, un evento deportivo que concentra a miles de personas y que cada año mantiene mayor vinculación con el mundo del vino, ya que de manera paralela a la prueba se celebra un concurso de catadores de vino que alcanza su segunda edición este próximo fin de semana.

#### GASTRONOMÍA

#### Castellón celebra unas jornadas sobre naranjas

▶ Hasta finales del próximo mes de marzo, varios municipios de la provincia de Castellón (Nules, Burriana, Moncofa, Xilxes, La Llosa y Almenara) celebran la segunda edición de las Jornadas Gastronómicas de la Naranja y la Clemenules, una iniciativa en la que participan casi cuarenta restaurantes con menús específicos relacionados con estos cítricos. Cada uno de los municipios celebrará las jornadas durante unas fechas determinadas. Así, en Nules finalizarán el 1 de febrero. Del 2 al 15 de febrero se celebran en Burriana, mientras que del 16 de febrero al 8 de marzo tendrán lugar en Moncofa y Xilxes. Por último, La Llosa y Almenara acogen la iniciativa del 9 al 29 de marzo.

#### COMUNITAT VALENCIANA

#### Alicante acoge la gala de la Academia de Gastronomía

▶ El restaurante Populi Bistro de Alicante acoge mañana viernes el acto de entrega de los premios anuales de la Academia de Gastronomía de la Comunitat Valenciana (AGCV). Esta será la primera ocasión en la que la capital alicantina acoge la gala que organiza la AGCV. Cuchita Lluch, presidenta del colectivo, ha destacado sobre el evento de mañana que «coincidiendo con el décimo aniversario de la Academia hemos decidido entregar diez premios que, en todos los casos, representan proyectos muy personales que reflejan el espíritu del nivel de trabajo y profesionalidad que existe en nuestra tierra».