

+V
NOVEDADES**Cerveza mejicana Sol**

Espíritus libres, ese es el lema de esta cerveza lager de acusados tonos amarillos y de 4,5 grados porcentuales. Fue creada hace más de un siglo por la cervecera El Salto del Agua en la capital del país. Muy refrescante, se recomienda tomarla del mismo botellín a muy baja temperatura, su gasificación media lo permite. Destacamos su elegante ligereza, sus aromas afrutados y el delicado sabor a maíz.

**Chardonnay del Matarraña**

Excelente vino blanco turolense de 13,5 %, cosecha del 2011 y de la variedad chardonnay. A destacar su cuidada elaboración desde las viñas, paso por barrica y acompañamiento de sus lias. Aromas de frutas tropicales maduras, fresco y cítrico en boca tornando a un final untuoso que aporta confort y calidez al paladar. Uno de los mejores chardonnay.

**Pitágora, moscatel de aguja**

La bodega San Vicente Ferrer de Teulada elabora este vino blanco a base del moscatel de Alejandría cultivado en las viñas abancaladas de la comarca de la Marina. Vino vivo para compartir en cualquier momento con una graduación de solo siete grados y finísimas burbujas. A destacar la frutalidad de sus aromas y las sensaciones melíferas y refrescantes.



Tapeando por la Ruta Utiel-Requena

Este fin de semana se celebra el festival gastronómico

**ENOTURISMO**

GPS

VALENCIA. Tras el éxito de la celebración del festival gastronómico «Tapeando la Ruta» del pasado año la Ruta del Vino de la D. O. Utiel-Requena celebra una nueva edición desde hoy y hasta el domingo. El escenario de la muestra será de nuevo la Plaza da Alborno de Requena, emplazamiento monumental que volverá a acoger las propuestas gastronómicas en forma de tapas de los cinco restaurantes y una carnicería de embutido típico que participan en esta edición.

Los restaurantes Alejo, Casa Cabriel, Genaro, Los Cubillos,

Hotel La Villa y Carnicería Emilia La Villa ofrecerán hasta más de 20 tipos diferentes de tapas para el gusto y deleite de los asistentes.

Junto a ellos, estarán presentes algunas de las más prestigiosas bodegas de la zona promocionando sus mejores vinos, los cuales aportarán un maridaje perfecto de la jornada. Tapeando la Ruta se celebrará en horario de 21 a 23.30 horas viernes y sábado para pasar a horario de 12.30 a 14 horas el domingo. El precio será de 1,5 euros por tapa y 1 euro por copa de vino.

Premios Divinos

Por otro lado, la Denominación de Origen Utiel-Requena celebró anoche la gala Los Divinos, donde hizo entrega de los Premios Divinos, que tienen como objeto de reconocer y homenajear la labor, dedicación y apuesta de diferentes personas e instituciones hacia los vinos de Utiel Requena y su apoyo a su Consejo Regulador.

Los premiados fueron Amparo Querol, Fasco, Ricardo García Cárcel, Bodegas Chozas Carrascal SL, José Vicente Guillem Ruiz y el Instituto Valenciano de la Conservación del Patrimonio. El premio de honor le fue entregado al presidente Fabra.

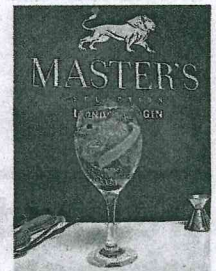
Vuelve el evento del Gin & Tonic de lasprovincias.es

CHEMA FERRER

El III Certamen Bartender Gin & Tonic del Mediterráneo ha dado comienzo esta misma semana, teniendo a la ginebra Gin Master's y al agua tónica Me Tonic como protagonistas.

Como en ediciones anteriores, un elenco de los mejores restaurantes, afterworks, y bares de copas participarán a lo largo del mes de julio presentando entre sus clientes una receta original de este popular combinado. Todo aquel que lo desee podrá emitir su juicio en el mismo establecimiento donde se prepare este popular highball (o trago largo en lengua castellana) mediante una nota de cata que le dará derecho a participar en el sorteo de diversos premios a la finalización del evento.

Las notas de cata cumplimentadas decidirán que barmans acudirán a la final del 29 de julio en Valencia. Es indudable que el imperio del



gintonic, como combinado de moda, continúa a paso firme. Y no solo ocupa su espacio original, el aperitivo, sino que su versatilidad hace que esté presente en la sobremesa y como copa recurrente a cualquier hora. Hay que profundizar en sus posibilidades gastronómicas, así que a lo largo de la duración del certamen se realizarán diversas actividades: charlas, catas, talleres de coctelería... Todas ellas, así como las noticias de este evento, estarán disponibles en www.lasprovincias.es.

SHINTORI TEPPANYAKI

LA MEJOR COCINA
ASIA-FUSIÓN EN VALENCIA
SUSHIS, SASHIMIS, MAKIS,
CARNES Y LA SINGULAR PLANCHA
JAPONESA

ABIERTO TODOS LOS DÍAS

Av. Francia 55-b. VALENCIA - Tel. 96 381 28 82
email: shintoriteppanyaki@hotmail.com

**PITÁGORA****MOSCATEL DE AGUJA**

"Pitágora"

Sorprendente moscatel de aguja,
fresco y elegante...
¿Te lo vas a perder?

BODEGA SAN VICENTE FERRER DE TEULADA
Tel. 965 740 05 - www.coop-sanvicent.com