

Cuestión de Gusto

SUPLEMENTO DE VINOS Y GASTRONOMÍA



Levante
EL MERCANTIL VALENCIANO
Diario fundado en 1872

El colectivo Terres dels Alforins saca a la calle sus mejores vinos

▶ Fontanars ofrece este sábado charlas, música y gastronomía en la segunda edición de la Mostra de Vins

VICENTE MORCILLO VALENCIA

El colectivo Terres dels Alforins (compuesto por once bodegas de los términos municipales de Fontanars dels Alforins, Moixent y La Font de la Figuera) continúa desarrollando iniciativas para poner en valor un proyecto argumentado en el compromiso con el viñedo y con el territorio.

La Mostra de Vins que este sábado cumple su segunda edición se ha convertido en un magnífico contenedor que acoge actividades vinculadas a la divulgación (como las charlas formativas dirigidas a viticultores que se celebrarán por la mañana), las tradiciones (con diversas actuaciones musicales y la participación de Pep Gimeno Botifarra y su rondalla), la gastronomía comarcal (con degustaciones de gazpachos, embutidos y otra serie de elaboraciones culinarias) y la cultura del vino (con la presencia de las once bodegas: Antonio Arráez, Bodegas Enguera, Celler del Roure, Clos de la Vall, Daniel Belda, Heretat de Taverners, Los Frailes, Los Pinos, Rafa Cambra, Torrevellisca-Zagromonte y Vinos de la Viña).

Además, durante la jornada se rendirá homenaje a Eduardo Mestres, presidente de Proava que, tras la organización de la XXV edición del certamen ha decidido cesar en su cargo para dar paso a sabia nueva.

Pero al margen de reivindicaciones sobre el viñedo y el terruño y exaltaciones culturales, tradicionales y gastronómicas, la segunda edición de la Mostra de Vins de Te-



MIQUEL FRANCÉS

Panorámica de los paisajes de viñedos que rodean Fontanars dels Alforins.

rrer dels Alforins se ha convertido en una magnífica oportunidad para descubrir algunos de los vinos más sobresalientes de cuantos se elaboran en el ámbito de la Comunitat Valenciana. Clásicos como la gama Clos de la Vall, Venta del Puerto o Dominio Los Pinos; etiquetas consolidadas entre los grandes de España como Maduresa, Paradigma o Mala Vida; refrescantes blancos como Reixiu o Verdil y novedades de altísima calidad como el 1771, Forcallà o Aurum

podrán catarse durante una jornada en la que el vino valenciano volverá a ser protagonista y que se desarrollará desde las 10,30 y hasta las 19 horas en la avenida Comte de Salvatierra de Fontanars dels Alforins.

Junto a las bodegas de Terres dels Alforins, colaboran en esta edición de la Mostra de Vins Pep Gimeno Botifarra, Ramón Ferrri (Los Carasoles), restaurante Julio y los ayuntamientos de Moixent, La Font de la Figuera y Fontanars dels Alforins.



José Luis Robredo
▶ Presidente del CRDOP Utiel-Requena

El Rincón de Utiel-Requena

Utiel-Requena, embotellado de calidad

E

l Consejo Regulador de la DOP Utiel-Requena ha sido acreditado por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) en lo



más alto en cuanto a control, garantía y seguridad a nivel nacional de productos agroalimentarios, finalizando así su completa adaptación a la legislación de la Unión Europea. Ello supone que los productos certificados de la DOP Utiel-Requena ofrecerán una garantía adicional de seguridad, calidad, fiabilidad y reconocimiento. La DO cree de gran importancia que todas las precintas en embotellado lleven la marca de ENAC sobre todo por el carácter que ello le otorga y el importante plus adicional de «ratificación» que a los actos de la certificación del producto supone para todos los vinos. Somos pioneros en este aspecto a nivel nacional y a nivel internacional consideramos que el refrendo de la marca de la ENAC siempre es un valor añadido muy importante. La acreditación es un rasgo diferenciador en el mercado respecto a otros vinos, una garantía de integridad y competencia, y sinónimo de servicio reconocido internacionalmente, aumentando así las oportunidades comerciales. El proceso de adaptación a la normativa vigente ha supuesto un «notable esfuerzo» para el Consejo Regulador y para el propio órgano de control y certificación, adecuando y actualizando los antiguos sistemas de control y vigilancia al cumplimiento de la norma europea UNE-EN 45011.



AB VINATEA

AB Vinatea le ofrece una gastronomía exclusiva y de calidad con recetas de siempre y una amplia carta de arroces.

Además, todos los días podrá degustar platos únicos en su menú de mediodía (de lunes a viernes de 13:30 a 16:00 h.)

Disfrute de una cocina de vanguardia por solo **18 €** (IVA incluido).



AYRE HOTEL ASTORIA PALACE



Plaza de Rodrigo Botet, 5. Valencia | Reservas: 96 398 10 00 | www.ayrehoteles.com/hotel-astoria-palace