

+V
NOVEDADES

gps@lasprovincias.es

Rubus 2012 de Rubielos de Mora

Los proyectos vinícolas turolenses están de enhorabuena, ya que la Bodega Jesús Romero recuperó, no sin mucho esfuerzo, la viticultura de la Sierra de Gúdar. El Rubus es un tinto sin barrica fruto del ensamblaje de garnacha, tempranillo, syrah y cabernet sauvignon. Buena capa, frutas negras y especias al olfato y juventud y frutal en boca. Evolucionando correctamente en botella.



Aurum de Zagromonte

Tinto de crianza valenciano de Bodegas Torrevellisca galardonado en la selección de mejores vinos valencianos de PROAVA. Merlot y cabernet sauvignon a partes iguales. Capa alta, cereza madura. Agradables torrefactos de la crianza y la cabernet, clavo y canela. En boca untuoso con buen paso. Confituras de frutas rojas, recuerdos a cacao y café. Muy recomendable.



Falcata Arenal de Moixent

Tinto valenciano de las Bodegas Casa Gran a base de garnacha tintorera y monastrell. 14 meses de barrica y tres tras embotellado antes de su distribución. De ribete morado y buena capa. Aromas a frutas negras, avainillados del roble francés, pimientas y tostados. Taninos maduros, ligero de acidez y de paso agradable. Permite algunos años de guarda. Expléndido.



Los Enterizo, amparados por la DO Utiel-Requena, son vinificados por Coviñas. :: LP

Enterizo, un vino para la reina

Arroces y caldos originales en el restaurante El Timonel de Valencia

PROPUESTA

CHEMA FERRER



VALENCIA. La gama de vinos Enterizo, de las Bodegas Coviñas de Requena, nacieron a mediados de los sesenta para demostrar que los vinos de esta comarca valenciana no servían únicamente para su expedición en granel. Fue en el año 1966 cuando las recientemente creadas Bodegas Coviñas, una agrupación de bodegueros locales, decidió crear caldos de calidad y embotellarlos, recibien-

do su primer vino bajo esta premisa el nombre de Vino de la Reina en honor a la reina de las fiestas de la vendimia de Requena. Posteriormente, esta gama de vinos recibiría el nombre de Enterizo.

Y con ese dictado se quedó, demostrando año tras año que los vinos de la Valencia castellana podían alcanzar las más altas cotas de calidad y reconocimiento; cosa que ya hace mucho tiempo que sucedió.

El encuentro con el Enterizo sucedió en el restaurante El Timonel de Valencia, donde hay una interesante sacristía de vinos de los sesenta y setenta: Vega Sicilia, Federico Paternina, Viña Pomal, y seguramente por su fidelidad a la calidad y la tradición de los vinos y la gastronomía tiene entre sus referencias a los vinos valencianos de Coviñas, precisamente por haber sido un adalid incuestionable de la excelencia en la viticultura valenciana.

Cocina de El Timonel

Así nos lo contaba su maitre, Miguel García, profesionalidad hostelera ante todo, mientras nos desgrana ante una mesa perfectamente vestida y cubierta lo que vamos a comer: una ensalada de tomate valenciano con anchoas, sus famosas tiras de bacalao rebozado, una paella valenciana y un pastel de queso a los postres. La cocina de El Timonel no defrauda, buenos arroces valencianos, perfectamente ejecutados, y la abrumadora gastrofilosofía de ver el producto en el plato, sin ambages.

Los vinos fueron el rosado de bobal Enterizo, perfecto para abrir boca en los entrantes; de un atractivo color frambuesa, aromas a golosinas, frutal y cítrico en boca, una delicia. Con la paella el Enterizo Crianza, un acertado ensamblaje de tempranillo, garnacha y bobal con seis meses de barrica y doce de reposo en botella. Este crianza resulta redondo, agradables tostados, frutillas rojas y golosina a la nariz, estos se repiten en boca donde sorprende la contención de sus taninos. Sin duda, un buen vino tinto recomendable para todo tipo de paladares.

Restaurante El Timonel. Calle Felix Pizcueta, nº 13 (Valencia).

Gran Feria Andaluza

Estará ubicada desde hoy y hasta el 4 de mayo en el río Turia

GPS

La Federación de Entidades Culturales Andaluzas en la Comunidad Valenciana ha preparado numerosas actividades para su FERIA Andaluza de Valencia, que se inicia hoy viernes, una feria que pretende recrear de forma representativa la FERIA de Abril de Sevilla.

Este año llega a su vigésimo segunda edición, y en ella las casas regionales andaluzas de la Comunitat Valenciana y también algunas empresas valencianas, exponen en el antiguo cauce del río Turia durante 10 días, sus casetas engalanadas donde lunares, farolillos, luces y sevillanas, dan la carismática bienvenida a todos los visitantes. Sin duda alguna la gastronomía andaluza y valenciana, junto a típico rebujito, será el principal re-



El venenciador Julio. :: LP

clamo de esta feria que se celebrará del 25 de Abril al 4 de Mayo y se ubicará entre el puente de las flores y el puente de la exposición. Es una feria que según cifras oficiales del pasado año, más de 1 millón de personas, pasaron por el recinto, para disfrutar de la frenética programación destinada a todas las edades.

El Gaitero se pasa al tercio

P. G. M.

Hay que reconocer que nadie ha hecho más por la popularidad de la sidra asturiana que El gaitero. Más de un siglo lleva elaborándola Valle, Ballina y Fernández y ofreciéndola por medio mundo. Sus burbujas, creadas gracias a la 'champani-

zación' la esencialmente deliciosa, y perfecta para beberla sola o acompañándola en una comida.

Y para que esa popularidad se siga manteniendo, Valle, Ballina y Fernández nos la presentan en envase de tercio, guardando en su interior toda la calidad que encontramos en el envase superior.

Si se quiere disfrutar más de su sabor, podemos incorporar una rodaja de manzana al cuello del tercio. Distribuidor para Valencia, Dicoval, C/ Albacete, 14. (Valencia) Tel.: 963804909.