

En botella

NOVEDADES

El Sequé presenta un tinto dulce y un espumoso rosado

► Bodegas El Sequé, compañía vinícola con sede en el municipio alicantino de Pinoso perteneciente al prestigioso grupo Artadi, acaba de duplicar su catálogo de referencias al incorporar dos nuevos productos: un tinto dulce elaborado con uvas de la variedad Monastrell (creado como tributo al Fondillón alicantino) y un espumoso rosado producido con uvas de Pinot Noir y Monastrell (con el que pretenden hacer un respetuoso guiño a los primeros cavas elaborados en España. Ambas referencias se encuentran amparadas por la Denominación de Origen Protegida Alicante y pasan a engrosar un catá-

logo de vinos en el que hasta el momento solamente aparecían dos etiquetas, ambas de vinos tintos: Laderas de El Sequé y El Sequé.

LES ALCUSSÉS

George Clooney descubre los vinos valencianos



► La visita de George Clooney a Valencia con motivo del rodaje de la película Tomorrowland se a va a saldar con innumerables curiosidades. Aunque a su paso por la ciudad ha hecho gala de su sencillez y se ha mostrado centrado en su trabajo de actor, Clooney ha tenido tiempo para disfrutar del ocio. Hace unos días se «escapó» a un restaurante italiano (La Lambrusquería) donde tuvo la ocasión de disfrutar de una sencilla cena acompañada por uno

de los vinos valencianos más valorados en la capital, Les Alcusses, un tinto producido por Pablo Calatayud en sus instalaciones de Celler del Roure en Moixent.

INTERNACIONAL

Siete bodegas valencianas asisten al Millésime Bio

► Un total de siete bodegas con sede en la Comunitat Valenciana (Chozas Carrascal, Vegalfaro, Bodegas Enguera, Bocopa, La Bodega de Pinoso, Bodega Los Pinos y Pago Casa Gran) han participado durante esta misma semana en la vigesimoprimer edición de la feria Millésime Bio, cuyo punto final se puso ayer, miércoles, en la ciudad francesa de Montpellier. El Millésime Bio es el certamen más importante de vinos ecológicos de todo el mundo, y este año ha contado con la participación de más de ochocientos bodegueros procedentes de una docena de países diferentes.

ACTIVIDADES

Cata de vinos de Latorre Agrovínicola en Hipercor

► La bodega con sede en el municipio de Venta del Moro Latorre Agrovínicola protagonizará este sábado un nuevo capítulo del XIV Ciclo de Catas Hipercor, iniciativa impulsada por el Centro Comercial Ademuz, la Conselleria de Agricultura y los organismos reguladores de Alicante, Castellón, Utiel-Requena y Valencia para impulsar el consumo de los vinos valencianos. Luis Miguel Latorre López, enólogo de esta compañía vitivinícola, será el encargado de conducir una actividad en la que podrán catarse cuatro vinos: Parreño blanco 2013, Parreño rosado 2013, Duque de Arcas robe 2012 y Duque de Arcas crianza 2011. La cata comentada de vinos de Latorre Agrovínicola se celebrará el sábado 1 de febrero a partir de las 11 horas en la Sala de Actividades del mencionado centro comercial.

Armonía entre vinos y quesos

VICENTE MORCILLO VALENCIA

■ El Taller Torres Valencia cumple diez años de actividades relacionadas con la cultura del vino en la capital del Turia. Torres (una de las más importantes bodegas españolas) ha sabido como pocas optimizar su apuesta por la divulgación apoyándose en profesionales del calibre de Nuria Barrachina, responsable del desarrollo de actividades en Valencia.

Para conmemorar este décimo aniversario, Torres ha vuelto a contar con José Manuel Manglano, quién ya participó en el primer «Taller Torres» armonizando vino y queso. Así, las instalaciones de Manglano-ParaTomar (planta inferior del Mercado de Colón) acogieron el pasado lunes un taller de maridaje entre los vinos de bodegas Torres y algunos de los mejores quesos de la carta de Manglano ante la presencia de cerca de una veintena de personas.

El queso «Cabra de Botas» con un vino espumoso chileno de Pinot Noir elaborado como blanc de noirs bajo el método tradicional (Cordillera Brut) sirvió para abrir una actividad en la que continuaron mostrando su afinidad el queso «Comté Marcel Petite» con el blanco de Chardonnay producido en California «Marimar Estate Acero». Uno de los mejores maridajes llegó con el Jean Leon Blanco, un Chardonnay con seis meses de barrica producido a partir de los viñedos de este varietal más viejos de España que ar-



N. Barrachina y J. M. Manglano durante el taller de vinos y quesos. V. M. F.

monizó a la perfección con el queso Torrejón con ceniza de la firma vallisoletana Granja Cantagrullas.

El taller se completó con un par de vinos dulces: el chileno Nactaria vendimia tardía, un Riesling de uvas con podredumbre noble que constató una perfecta comunión con el queso de Cerdeña Pecorino al tartufo negro; y el oporto Dow's Tawny 10 años, que mostró su plenitud junto a un exclusivo Stilton inglés, considerado como un

verdadero lujo para los amantes del queso azul.

Sin duda, una inmejorable ocasión para descubrir vinos de magnífica personalidad con algunos de los quesos más peculiares del mundo. El Taller Torres Valencia continúa diseñando actividades durante todo el año. Para solicitar más información sobre sus próximas iniciativas se puede contactar con El Taller Torres Valencia a través del mail eltallervlc@torres.es.

El Espai Rambleta acoge la gala anual de la Academia de Gastronomía

V. MORCILLO VALENCIA

■ Las instalaciones del «Espai Rambleta» de Valencia serán el escenario donde se celebre mañana, viernes, a partir de las 13 horas, la gala anual de la Academia de la Gastronomía de la Comunitat Valenciana, un evento en el que se harán entrega los galardones con los que cada campaña el colectivo presidido por Cuchita Lluch distingue a los establecimientos y profesionales más destacados del año en lo referente a la gastronomía.

El pastelero Paco Torreblanca (premio a la excelencia), Tomás Arribas (premio a la trayectoria), Viñedos y Bodega Mustiguillo (premio a la mejor bodega), Enrique Medina del restaurante Apicius (premio al cocinero emergente), Rafael Reyes de La Masía de Chencho (premio al mejor sumiller), Norberto Vera del restaurante La Sirena (premio al mejor director de sala), Restaurante Casa Jaime (premio a la cocina tradicional) y Salazones Vicente Leal (premio al producto), serán los protagonistas de una gala que contará con la presencia de algunos de los personajes más relevantes de la gastronomía de la Comunitat Valenciana y que premia a los profesionales más destacados de 2013.

Y los viernes... cocido

V. M. F. VALENCIA

■ Enclavado a la altura del número 7 de la plaza Pintor Segrelles de Valencia, Pica'p food & drinks es uno de esos establecimientos en los que se respira armonía, diversidad y buen gusto. El local se inspira en un ficticio restaurante de la novela «Tranvía a la Malvarrosa», con toques mediterráneos y cierto aire retro, y apuesta por una cocina cercana al concepto gastro-bar, con destacadas sugerencias en su carta como las tostas y las mini hamburguesas o propuestas basadas en la gastronomía de interior como el ajo arriero, el rabito de cerdo crujiente o las brochetas de mini-embutido de la orza, todo presentado con un toque de modernidad pero sin perder su esencia.

Una sugerente carta de postres caseros,

una bodega de buen nivel (con una magnífica selección de vinos valencianos) y una selección de destilados y combinados completan las propuestas de este restaurante en el que nunca se pierde de vista la calidad de las materias primas y la pasión puesta en la cocina.

Durante los últimos meses han potenciado, además, sus propuestas para el servicio de comidas, apostando por un plato «único» en función del día de la semana. Así, los martes se plantea una especialidad de pasta diferente, y todos los viernes se propone cocido como plato principal de la comida.

Precisamente en viernes «cayó» nuestra última visita, y, como no podía ser de otro modo, apostamos por el cocido, servido como en casa, con su sopa de fideos para



Tanto los platos como la decoración destacan por una concepción muy original. CdeG

abrir boca y su bandeja de verduras, garbanzos, patata, carne y pelota para colmar todos nuestros sentidos. Empujados por el «efecto Clooney» apostamos por una botella del tinto Les Alcusses (Celler del Roure, DOP Valencia), que se comportó como perfecto aliado de un guiso con tantos matices



como éste.

Con poco más de un año de trayectoria, Pica'p se ha convertido en un local de referencia para aquellos que buscan un establecimiento cómodo, íntimo y diverso con una oferta gastronómica alejada de convencionalismos.