

Cuestión de Gusto

SUPLEMENTO DE VINOS Y GASTRONOMÍA



Levante
EL MERCANTIL VALENCIANO
Desde fundado en 1872

Arranca la mayor muestra de los vinos y alimentos valencianos

► La Mostra de Vins i Aliments Tradicionals que organiza Proava reúne hasta el próximo domingo en casi un centenar de expositores toda la oferta agroalimentaria autóctona

VICENTE MORCILLO VALENCIA

Con la inauguración oficial —celebrada ayer miércoles y presidida por la Directora General de Empresas Agroalimentarias y Pesca de la Conselleria de Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua, Marta Valsangiacomo— arrancó la XXVI Mostra de Vins, Caves, Licors i XXIV d'Aliments Tradicionals, el certamen que anualmente organiza Proava en el tramo lúdico del antiguo cauce del río Turia. Cerca de un centenar de expositores mostrarán sus elaboraciones en las casetas instaladas en el recinto ferial, que permanecerá abierto hasta el domingo con un horario ininterrumpido desde las 11 a las 22 horas (excepto hoy jueves, que abrirá sus puertas de 11 a 15 horas y de 17 a 22). Junto a la Directora General, acompañado en por el presidente de Proava, Félix Cuartero, también asistieron a la inauguración presidentes de las DO's valencianas y otros representantes del sector agroalimentario.

Las decenas de miles de visitantes que durante estos días visitarán la Mostra tendrán la oportunidad de conocer los vinos, cavas y licores elaborados por el casi medio centenar de bodegas presentes en el certamen, además de embutidos, quesos, productos de panadería, dulces, mieles, aceites, cervezas, zumos, arroces y otros muchos productos agroalimentarios elaborados en el ámbito de la Comunitat Valenciana.

Como en anteriores ediciones, los organizadores del certamen han implantado un sistema de tickets para poder degustar los productos expuestos, que se pondrán a la venta en lotes que incluyen una copa para las bebidas y una cazuelita para los alimentos. Además, la mayoría de productores ofrecerán venta directa de sus artículos.



Félix Cuartero y Marta Valsangiacomo inauguraron ayer la Mostra de Vins. V. M. F.

CONCURSO DE ACEITES DE OLIVA DE LA COMUNITAT VALENCIANA 2014

Oli d'Ontinyent ecológico obtiene la medalla de oro

► Hace sólo unos días se celebraba en el Laboratorio Agrario de Burjassot —cuya titularidad corresponde a la Conselleria de Presidencia, Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua— la cata de aceites de las empresas asociadas a PROAVA que se ha organizado con motivo de la XXVI Mostra de Vins, Caves, Licors i XXIV d'Aliments Tradicionals. Este año, el primer puesto ha correspondido a Oli d'ontinyent ecológico, elaborado por bodegas Ontinium; mientras que el segundo puesto ha recaído en el aceite Vegamar, co-

mercializado por la bodega del mismo nombre. El cuadro de honor del certamen organizado por Proava se ha completado con el aceite Pagos del Guerrer, producido por la cooperativa San Pedro Apóstol de Moixent. Al margen de estas tres medallas, otros tres aceites han recibido una mención especial. Se trata del Suc d'Oliva ecológico (bodegas Antonio Arráez) y Oli d'Ontinyent Grossal y Oli d'Ontinyent Picual (ambos de bodegas Ontinium). La entrega de galardones a los premiados en este concurso y en el de vinos celebrado hace unas semanas tendrá lugar el próximo viernes 4 de abril a las 18 horas en la Sala de Catas de la Mostra de Vins.

CUESTIÓN DE GUSTO VALENCIA

En Botella

ACTUALIDAD

Bodegas El Villar ofrece una cata en el CC Ademuz

► Bodegas El Villar, entidad cooperativa con sede en Villar el Arzobispo y adherida a la DOP Valencia, ofrecerá el próximo sábado a las 11 horas una cata de sus principales vinos en la Sala de Actividades del Centro Comercial Ademuz. El enólogo Alejandro Cortell dirigirá una cata en la que se degustarán los vinos Viña Villar Crianza y Laderas blanco. Esta actividad se enmarca dentro del decimocuarto ciclo de catas de vinos valencianos que organiza Hipercor en sus instalaciones de Valencia en colaboración con la Conselleria y los cuatro organismos reguladores de vino incluidos en la Comunitat Valenciana. Bodegas El Villar toma el relevo de La baronía de Turís, que la pasada semana ofreció una cata comentada dirigida por Joan Picó en la que se pudieron degustar los vinos Luna de Mar tinto, Barón de Turís blanco y el Moscatel de Turís.

ACTIVIDADES

Pago de Tharsys marida los poemas de Ferran Garrido

► Poesía y vino se darán cita mañana viernes a partir de las 19,30 horas en los salones del Ateneo Mercantil de Valencia con la presentación del libro de poemas «La ausencia habitada», obra del periodista y enviado especial de RTVE Ferran Garrido, quien ha elegido los cavas valencianos de la bodega Pago de Tharsys como el maridaje perfecto para la lectura reposada de su última publicación. Varios centenares de personas, entre representantes políticos, sociales y medios de comunicación, asistirán a la presentación de este poemario inédito. Tras el acto oficial, el autor del libro comenzará con la firma de ejemplares, y los asistentes podrán disfrutar con una degustación de los cavas elaborados por esta bodega con sede en Requena.

Las jornadas técnicas de la DOP Valencia repasan la actualidad del sector vitivinícola

V. MORCILLO VALENCIA

La sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Valencia acogió ayer, miércoles, la decimoquinta edición de las Jornadas Técnicas, una iniciativa impulsada por el organismo vitivinícola cuyo principal argumento este año ha girado entorno a los métodos de viticultura en zonas calidas, las normativas y las nuevas alternativas de mercado y que contó con la presencia de cerca de un centenar de personas.

El presidente del Consejo Regulador de la DOP Valencia, Cosme Gutiérrez, fue el primero en intervenir. Además de agradecer la presencia a los asistentes, Gutiérrez argumentó su turno de palabra en los avances de su colectivo en las últimas campañas en lo referente a calidad y comercialización.

Tras las palabras del presidente comenzó la ronda de ponencias. El primero en ex-



Los homenajeados de este año posan tras recibir sus galardones. V. M. F.

poner su conferencia fue José Ramón Lisarrague García-Gutiérrez, profesor de Viticultura y Máster Viticultura, Enología y

Marketing del Vino en Universidad Politécnica de Madrid y Profesor de Viticultura de EMaVE, quien habló sobre los sistemas de

conducción para viñedos en zonas cálidas. A continuación, Juan Carlos Torres, socio Director de Fides Auditores; y Esther Rovira, directora de Consultoría de la citada compañía, desarrollaron una ponencia titulada «2014: lo que dejamos atrás. Acelerando los cambios».

El último en intervenir en este ciclo de conferencias fue Antonio Sánchez, director de Logic Computer, quien habló sobre el uso de las TIC y tendencias en el sector. Caso práctico sobre normativa, control, promoción y venta.

Tras el turno de dudas y preguntas, las XV Jornadas Técnicas se clausuraron con la entrega de placas conmemorativas y distinciones a aquellas bodegas y personalidades que de un modo u otro han contribuido al crecimiento de la DOP Valencia. Este año han recibido los galardones la Cooperativa Vinícola de Quatretonda —por su dedicación a la elaboración y comercialización de vinos de la DOP Valencia—, bodegas Rafael Cambra Revert —por su innovación y calidad en el embotellado de vinos de la DOP Valencia— y el viticultor Vicente Verdejo Cano —por toda una vida dedicada al cultivo del viñedo de calidad—.