

En botella

CONFERENCIA

La Academia Valenciana de Gastronomía cumple 10 años

► Al cierre de esta edición se estaba celebrando en la sede de la Fundación Cañada Blanch de Valencia (C/ Jorge Juan, 4) el primero de los actos programados con motivo del décimo aniversario de la Academia de Gastronomía de la Comunitat Valenciana. Cuchita Lluch, presidenta de la Academia; y Juan López-Trigo, presidente de la Fundación; han sido los encargados de introducir al catedrático emérito de pediatría y vicepresidente de la Asociación Internacional de Pediatría Manuel Moya, que, ante decenas de invitados, ha pro-

nunciado una conferencia titulada «La obesidad infantil como problema social», en la que ha explicado como algunas enfermedades no son sólo consecuencia de la obesidad en edad adulta, destacando lo importante de una dieta sana y equilibrada en niños y adolescentes para prevenir futuras dolencias vinculadas a la obesidad en la etapa de adulto.

ACTIVIDADES

Los jóvenes Vera de Estenas en la Sala de Catas Beals

► La bodega Vera de Estenas, que recientemente ha obtenido la denominación de origen «Vino de Pago», ha organizado una cata comentada esta misma tarde en la Sala de Catas Beals (C/ Alzira, 15 bajo de Valencia). La degustación comenzará a las 19,30 horas, y se catarán las nuevas añadas, correspondientes a la cosecha de 2013 de sus vinos más jóvenes:

Estenas blanco, Estenas rosado y Estenas tinto Madurado en Barrica, tres referencias que, coincidiendo con esta nueva añada, cambian su imagen exterior con un nuevo etiquetado. Las plazas son limitadas y se pueden formalizar reservas en el teléfono 96 377 10 68.

ACTUALIDAD

La SeVi presenta el lunes su cuarta guía de vinos

► La Semana Vitivinícola (revista especializada en el sector del vino dirigida a profesionales) presentará el próximo lunes en la sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Valencia (C/ Quart, 22) la cuarta edición de la «Guía de Vinos», en la que se evaluarán 1.440 vinos de toda España elaborados por más de 340 bodegas. La «Guía de Vinos 2014» es pionera en la clasificación de sus vinos según la variedad mayoritaria en su elabo-

ración. Así, este año la publicación recoge vinos de 52 variedades de vitis vinifera diferentes y aceites de oliva virgen extra de 9 variedades de aceituna. Cada una de estas variedades se presenta con una práctica introducción en la que se resumen las principales características ampelográficas de sus bayas, racimos o cepas; así como una síntesis de las aptitudes enológicas básicas de la variedad y su equivalente en el caso de las aceitunas. Los comentarios de cata, realizados por Antonio Casado, se ofrecen en castellano y en inglés. Como resultado de las catas, La Semana Vitivinícola hará entrega en la presentación de la Guía de los premios a los mejores vinos del año, cuyo cuadro de honor ha quedado formado en esta edición por el Vega Sicilia Único 2004 (mejor tinto con 100 puntos), As Sortes 2011 (mejor blanco con 97 puntos), Bobal de San Juan 2013 (mejor rosado con 93 puntos), Recaredo Brut de Brut 2004 (mejor espumoso con 96 puntos) y Apóstoles (mejor generoso con 97 puntos).

El vino valenciano salda con éxito su presencia en Alimentaria 2014

VICENTE MORCILLO REQUENA

■ El sector del vino valenciano ha saldado con éxito su participación en la última edición de la feria internacional Alimentaria, celebrada hace unos días en Barcelona. Las principales bodegas de la Comunitat Valenciana han participado en este certamen presentando a los profesionales una interesante propuesta de vinos, cavas y otros productos vínicos.

Uno de los colectivos más activos en el evento ha sido el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena, que ha trasladado hasta Barcelona un stand propio en el que ha dado cobijo a algunas de sus principales bodegas. Además, el organismo regulador organizó una cata comentada dirigida por el prescriptor José Peñín que, bajo el título «Todos los secretos de la Bobal», congregó a más de medio centenar de profesionales. La cata estuvo protagonizada por diez referencias: Al Vent rosado y Al Vent tinto (ambos de bodegas Coviñas), Cerro Gallina (de la bodega del mismo nombre), Casa Don Ángel Bobal (Vera de Estenas), Arte Mayor IV (Dominio de la Vega), Corolilla (Murviedro), Pasión de Bobal (Sierra Norte), Bobos-Finca Casa la Borracha (Hispano+Suizas), Beso de Rechenna (UVE) y Las 2 Ces (Chozas Carrascal).



El prescriptor José Peñín dirigió una cata protagonizada por la Bobal. CUESTIÓN DE GUSTO

Otra de las firmas vinícolas valencianas que han tenido especial protagonismo en Alimentaria 2014 ha sido Murviedro, filial española del grupo Schenk, que ha visto como una de sus elaboraciones —DNA Fashion Alba de Murviedro— ha sido elegido como uno de los vinos más rompedores para conectar con nuevos consumidores. En concreto, este blanco amparado por la DOP Valencia se ha clasificado en el sexto lugar de una lista de cin-

uenta vinos seleccionados para la carta Vinorum por enólogos, distribuidores, propietarios de negocios on-line y bloggers.

Entre las bodegas valencianas con destacada notoriedad en Barcelona también se encontraban firmas del prestigio de bodegas Vicente Gandia o Bocopa, que aprovecharon su presencia en Alimentaria para acercarse a los profesionales su extenso portfolio de productos.

El valenciano Ricard Camarena obtiene el premio Chef Millesime

V. MORCILLO VALENCIA

■ El cocinero valenciano Ricard Camarena ha sido galardonado con el premio Chef Millesime, distinción que desde hace cinco años otorga Cruzcampo Gran Reserva. Al igual que ha sucedido en las cuatro ediciones anteriores, Camarena compartirá su trofeo con otros cinco cocineros de otras tantas zonas de España (Fernando Canales del Etanobe de Bilbao, Julio F. Quintero del Abantal de Sevilla, José C. García del restaurante del mismo nombre en Málaga, Pepe Solla de Casa Solla en Pontevedra y Ramón Freixa, que regenta un local homónimo en Madrid).

Ricard recibirá el premio el próximo 6 de mayo en una comida organizada en el restaurante Vertical de Valencia que tendrá como cocineros al propio Camarena, Jorge de Andrés (jefe de cocina del Vertical) y Alberto Ferruz (chef del Bon Amb de Jávea).

Ricard Camarena ha logrado posicionarse como uno de los referentes de la gastronomía española en poco más de dos años. Además del restaurante que lleva su nombre en Valencia (con una estrella Michelin y tres soles Repsol), regenta, también en la capital del Turia, Canalla Bistró y Central Bar. También dirige la cocina del restaurante Ramsés de Madrid y gestiona el recientemente inaugurado Ricard Camarena Lab en el Mercado de Colón de Valencia.

Dehesa de los Canónigos crea un nuevo tinto joven con motivo de su 25 aniversario

V. M. F. VALENCIA

■ A pesar de ser la cuarta generación de la familia propietaria de la finca, Dehesa de los Canónigos no comenzó a embotellar el fruto de sus setenta hectáreas de viñedo (incluidas en una finca de seiscientas hectáreas con olivos, cultivos de cereal y pinos piñoneros) hasta hace un cuarto de siglo. Esta bodega emplazada en la mejor zona de la Ribera del Duero cuenta con algunos de los tintos más interesantes de toda España. Su enóloga —y propietaria junto a su hermano Iván—, Belén Sanz Cid ha sabido trasladar a cada botella la esencia de un terruño mimado durante todo el año por Iván

y su equipo de viticultores.

Coincidiendo con el 25 aniversario del lanzamiento del primer vino de Dehesa de los Canónigos, Belén —que inició su formación en la prolifera Escuela de Enología de Requena— ha creado un vino de perfil más joven y frutal que sus antecesores. «Quinta Generación» es el primer tinto de la casa elaborado exclusivamente con uvas de Tempranillo, procedentes de un único viñedo de 20 años: El Caserío. Se trata de un caldo con 4 meses de permanencia en barrica de roble americano que destaca por su intensa nariz frutal y un tacto en boca sedoso y equilibrado.

La familia Sanz Cid se desplazó la pasada semana hasta Valencia para presentar esta nueva etiqueta y las últimas añadas del resto de su gama de vinos (Dehesa de los Canónigos Crianza, Reserva, Magnum Selección Especial y Gran Reserva Especial) en una cata-cena armonizada con los platos elaborados por el equipo de cocina del Room Service Lounge Bar del Ayre Hotel Astoria de Valencia. Durante la velada pudieron degustarse, además del nuevo Quinta Generación 2012, el Dehesa de los Canónigos crianza 2011, Magnum Selección Especial 2009 y Reserva 2006; maridados con platos como la copa de foie con



Iván Sanz, Belén Sanz y Javier Vilana. V. M. F.

mango, el huevo a baja temperatura con secreto ibérico y la vieira con confitura de tomate casero y rúcula.