

DE FINDE | Cinco Barricas

FUSIÓN GASTRONÓMICA. Federica, el arancello de Valencia, el licor de naranja premium hecho de manera artesanal a base de las frutas típicas de la Comunitat Valenciana, se ha convertido en el primer producto oficial del prestigioso Concurso Internacional de Paella Valenciana de Sueca, que el 15 de septiembre celebrará su 53 edición. De este modo, nace la fusión más valenciana del panorama gastronómico: paella y licor de naranja.



Fachada de la tienda inaugurada por Vegamar el pasado mes de julio. EL MUNDO

Vegamar Selección arranca el curso

La nueva tienda, situada en la Calle Colón de Valencia, celebró el jueves una cata con sus mejores vinos

J. S. / Valencia
Vegamar Reserva, Vegamar Crianza y Vegamar Blanco son los tres caldos que protagonizaron la primera cata que tuvo lugar este jueves en la nueva tienda ubicada en la calle Colón 37, de Valencia,

y que fue acompañada de una degustación de productos gourmet que también están disponibles en la tienda.

La siguiente cata está programada para el jueves, día 19 de septiembre. Las inscripciones pue-

de realizarse a través del teléfono 960110110, o bien enviando un email a la dirección de correo: info@vegamarseleccion.es.

Esta iniciativa se enmarca dentro de un ciclo de actividades como son catas, visitas a la bode-

ga, etc., que tienen como objetivo dar a conocer y promocionar los caldos elaborados por esta firma valenciana, así como los diferentes productos que se comercializan en la exclusiva tienda, inaugurada a finales del pasado mes de julio.

Cabe recordar que Vegamar Selección es un espacio singular, ubicado en una zona privilegiada de nuestra ciudad, como es la calle Colón, donde se pueden encontrar una selección de los mejores productos españoles, comprarlos, pero también donde el cliente puede tomar un aperitivo o comida a cualquier hora del día, pasando un rato agradable.

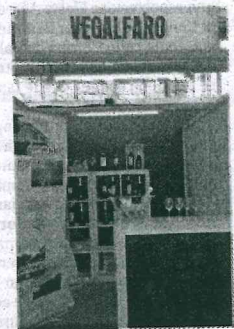
Y es que Vegamar Selección es algo más que una tienda de vinos y cavas de la marca. Es un establecimiento que destila exclusividad y que mantiene el nivel de las prestigiosas firmas de moda que copan el centro de Valencia, y que completa la oferta con un notable surtido en delicatessen: jamón y embutidos ibéricos, anchoas de Santoña, foie, quesos... Y para los menos cocinillas, una amplia oferta en carnes y platos en formato monoración, de altísima calidad. Cordero o cochinillo deshuesado, secreto de cerdo ibérico, costilla de cerdo ibérico, rabo de ternera deshuesado, bacalao confitado con aceite de oliva, Salmón con aceite de limón y vainilla, alcachofa confitada con aceite arbequina, gratén de patata, jamón y trufa negra o de boletus y foie. Pero hay más, pues también se ofrece disfrutar estos productos selectos in situ. El objetivo de la firma es que Vegamar Selección se convierta en una ventana a la bodega, para lo que el cliente podrá hacerse socio de un club, acumular puntos, participar en catas, etc.

VEGALFARO

Cumple con el certamen de Requena

Un año más Vegalfaro ha estado presente en Ferevin, Feria Requenense del Vino, en su vigésimo segunda tercera edición. Como novedad de esta edición ha sido el cambio de localización de la misma, celebrándose en el Recinto Ferial de Requena.

A lo largo de cuatro días, los visitantes pudieron catar la gama de vinos, entre los que estaban Vegalfaro Madurado en Barrica 2012 y Vegalfaro Blanco Fermentado



de en Barrica 2012. Ambos vinos fueron seleccionados por un panel de catadores en una cata a ciegas para representar al Consejo Regulador de la D.O. Utiel-Requena como vino tinto madurado en barrica y vino blanco a lo largo de este año 2013.

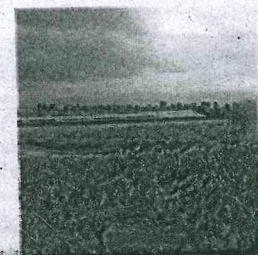
ACCIÓN PROMOCIONAL

Los vinos de Utiel-Requena toman el AVE con motivo de Ferevin 2013

Durante la reciente edición de la Feria Requenense del Vino (FEREVIN), se han venido realizando acciones promocionales que han sido todo un éxito. Así, durante el fin de semana de la muestra, Renfe y el Consejo Regulador ofrecieron una degustación de vinos de la Denominación de Origen Utiel-Requena a los viajeros del AVE Madrid-Valencia.

Ferevin es una de las muestras monográficas sobre vino más importantes de la Comunidad Valenciana. Con una trayectoria de 22 años, Ferevin se ha consolidado

como una firme referencia para el sector vinícola, convirtiéndose en



el mejor escaparate para los vinos y bodegas de la Denominación de Origen Utiel Requena.

La alta velocidad tiene una frecuencia, en día laborable, de 14 trenes AVE diarios por sentido entre Valencia y Madrid, si bien durante el mes de Agosto el servicio se reduce a 10 trenes por sentido. La ocupación diaria media supera los 5.000 viajeros y anualmente utilizan este servicio cerca de 2.000.000 de personas. Las degustaciones se llevaron a cabo durante todo el fin de semana de celebración de la muestra.

FIESTA DE LA SIEGA

Homenaje al arroz en el Puerto de Catarroja

Mañana domingo, el puerto de Catarroja acogerá la II Fiesta de la Siega del Arroz, con un día completo de actividades organizadas por la DO Arroz de Valencia en torno a éste, uno de los productos con mayor arraigo en la historia y la cultura valenciana, cuyos valores serán compartidos con los asistentes en este día grande del arroz. Los actos correspondientes darán comienzo el domingo a las 9.30 hrs, con una jornada de iniciación al reconocimiento y anillado de aves típicas de la Albufera. Una actividad educativa dirigida a niños y mayores que podrá

compaginarse a la misma hora con una excursión ciclo turista hacia el Puerto de Catarroja, propuesta que ofrece un recorrido guiado por campos de arroz.

La gastronomía ocupará una de las facetas con mayor representatividad en esta fiesta grande del arroz, con los cursos de cocina que tendrán lugar a partir de las 10.30 hrs, impartidos por dos grandes de la cocina valenciana: Casa Salvador y Bern Knoller, responsable del restaurante El Riff, quienes ofrecerán a los interesados tres recetas diferentes de arroz: seco, caldoso y meloso.