

Cuestión de Gusto

SUPLEMENTO DE VINOS Y GASTRONOMÍA



Levante
EL MERCANTIL VALENCIANO
Diario fundado en 1872

La DOP Valencia celebra el décimo aniversario de la «Noche del Vino»

▶ El organismo reunirá a más de cuarenta bodegas en el evento del próximo lunes en el Veles e Vents

VICENTE MORCILLO VALENCIA

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Valencia celebrará el próximo lunes 16 de junio en el emblemático edificio Veles e Vents la décima edición de «La Noche del Vino de la DOP Valencia», un certamen enológico que se desarrollará a modo de «show room» con la participación de un total de cuarenta y una bodegas amparadas por el mencionado organismo regulador.

Durante la última década, «La Noche del Vino de la DOP Valencia» se ha convertido en uno de los actos sociales celebrados en Valencia con mayor respaldo de público. El certamen fue diseñado para dar un impulso al consumo de vinos con DOP Valencia en el mercado local, y desde su origen ha permitido a las bodegas participantes presentar sus últimas elaboraciones y «defender» la calidad de sus vinos.

Este año, coincidiendo con el décimo aniversario, los organizadores del evento han decidido apostar por un nuevo emplazamiento. Así, las instalaciones del Jardín Botánico, recinto donde se han celebrado las nueve anteriores ediciones, dejará paso al edificio Veles e Vents, en la Marina Real Juan Carlos I, un recinto que, al igual que los vinos de la DOP Valencia, conjuga innovación, modernidad y carácter mediterráneo.

El gabinete de comunicación del Consejo Regulador ha confirmado la participación de un total de cuarenta y una bodegas:



La Noche del Vino de la DOP Valencia se celebra hoy en el Veles e Vents. FERNANDO BUSTAMANTE

Antonio Arráez, Aranleón, Altura, Bataller, El Angosto, El Villar, Elfesú, Enguera, cooperativa Santa Bárbara de Titaguas, J. Belda, Los Frailes, Los Pinos, Murviedro, Ontinión, Polo Monleón, Cooperativa San Antonio Abad de Alcublas, Torrevellisca, Bodegas Utielanas, Vegalfaro, Vegamar, Vicente Gandia, Bodegas y Viñedos de Utiel, Celler del Roure, Cherubino Valsangiacomo, Cheste Agraria, Clos de la Vall, Cooperativa Nuestra Señora de la Consolación de Alpuente, Ecovitis, Bodegas Xaló, Karmin, Heretat de Taverners, La Baronía de Turís,

La Casa de las Vides, Vinos de La Viña, Ladrón de Lunas, Pago Casa Gran, Rafael Cambra, Sánchez Zahonero, Torre Oriá, Mitos y Bocopa.

Durante el evento se entregarán los diplomas a los alumnos de la tercera edición del Máster de Sumiller especialista en Vinos Valencianos, así como los premios y galardones que anualmente otorga la DOP Valencia. Además, se entregarán los premios a los vinos mejor evaluados en la cata organizada por el colectivo Els Bodeguers hace unas semanas.

En Botella

GASTRONOMÍA

«Ir de Tapas por Valencia», hasta el 22 de junio

Cuarenta establecimientos de Valencia participan hasta el próximo 22 de junio en la cuarta edición de «Ir de Tapas por Valencia», una iniciativa impulsada por la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia (FEHV) y la Confederación Empresarial de Hostelería y Turismo de la Comunitat Valenciana (CONHOSTUR) en colaboración con la Agencia Valenciana de Turismo. El certamen funciona de lunes a domingo y en esta edición el formato se presenta con Tapa+Bebida por 2,5 euros, contando en esta edición con la colaboración por primera vez de la DOP Valencia y la DOP Utiel-Requena para promocionar también los vinos valencianos.

VINOS

Nueve valencianos, finalistas en «Los Mejores de España»

Entre hoy y mañana se celebra en Madrid la final del concurso de sumilleres «La Nariz de Oro», un certamen que también incluye un concurso para seleccionar los mejores vinos de España. En esta edición aparecen hasta nueve etiquetas valencianas entre los finalistas: el cava Tantum Ergo Chardonnay/Pinot Noir (bodegas Hispano+Suizas), los blancos Alba y Llanos de Titaguas (de Murviedro y cooperativa Santa Bárbara respectivamente), el rosado Bobal de San Juan (Cherubino Valsangiacomo), los crianzas La Danza de la Moma (Los Frailes) y Las Quebradas (Enrique Mendoza) y los dulces Uva d'Or Moscatel (Vidal), Riu Rau (Xaló) y Moscatel de Mendoza (Enrique Mendoza).

Manuela Romo y Óscar García entran en el «Paseo del Mérito» de Pago de Tharsys

V. M. F. REQUENA

Los investigadores Óscar García, profesor de investigación del Instituto de Ciencias Matemáticas de Madrid (CSIC); y Manuela Romo, profesora de la Facultad de Psicología de la Universidad Autónoma de Madrid, serán las dos personalidades cuyos nombres pasarán a formar parte del «Paseo del Mérito» de la bodega Pago de Tharsys, propiedad de Ana Suria y Vicente García. El acto

en el que se descubrirán los monolitos con sus nombres y los méritos alcanzados por ambos científicos se celebrará este próximo sábado, a partir de las 18,30 horas, en las instalaciones de la bodega en el término municipal de Requena.

El «Paseo del Mérito» es un espacio entre viñedos y olivos dedicado al mundo de la ciencia y la cultura que la bodega ha habilitado en sus instalaciones para ubicar

unos monolitos con los que immortalizan el trabajo de quienes luchan por los demás. Fue inaugurado por el profesor Santiago Grisolia en noviembre de 2011. A mediados de 2012 se celebró el segundo acto, en el que plasmaron sus nombres los científicos José Mir, Pilar Mateo y Celia Sánchez-Ramos; mientras que en la tercera edición, celebrada en junio de 2013, fue homenajeada la investigadora Margarita Salas.


derequena.es

PRODUCTOS DE LA COMARCA REQUENA-UTIEL EN INTERNET


f **derequena.es**

tu periódico digital de Requena: www.requena.revistalocal.es

Un sueño que se convierte en vino

Campillo
Crianza

www.bodegascampillo.com
Wine in Moderation
El vino sólo se disfruta con moderación