

## Ximo Rovira participa junto a Quique Barella en un curso de la Escuela del Arroz

V. M. F. VALENCIA

El presentador valenciano Ximo Rovira, que actualmente conduce el programa de LevanteTV «Valencia Directo» y el programa de la 97.7 «Valencia Abierta», participó el pasado lunes en la clase práctica impartida por la Escuela del Arroz, entidad perteneciente a la DO Arroz de Valencia, para cocinar, junto al Chef Quique Barella una receta de arroz caldoso de habas y alcahofas, en el marco del proyecto gastronómico Cocinando Con, impulsado por la Escuela del Arroz.

El presentador estuvo acompañado de Quique Barella, chef del laureado restaurante El Alto de Colón y actual responsable del restaurante Q de Barella, quien elaboró una receta más moderna: arroz de presa ibérica con cerezas y aire de lima.

El curso ofrecido por la Escuela del Arroz, entidad creada para la divulgación gastronómica del arroz valenciano en el seno de la DO Arroz de Valencia, contó con la asistencia de Ricardo Císcar, Vicepresidente de la DO Arroz de Valencia, Santos Ruiz, gerente de la DO, crítico gastronómico y director de la Escuela, y de Cosme Gutiérrez, presidente del Consejo Regulador Vino de Valencia.

## Vera de Estenas presenta su primer Vino de Pago



Félix Martínez Roda. V. M. F.

V. MORCILLO REQUENA

La bodega Vera de Estenas presentó el pasado viernes el primer tinto que sale de sus instalaciones de Utiel contraetiquetado como «Vino de Pago», el Martínez Bermell Merlot Fermentado en Barrica 2013,

un vino con el que esta pequeña compañía vinícola abre su nueva línea de producción con denominación de origen propia. La familia Martínez Roda aprovechó la presentación de este nuevo vino para mostrar el rediseño de la imagen externa de su principal gama de vinos, «Estenas», formada por el momento por cuatro etiquetas diferentes: Blanco, Rosado, Tinto madurado en barrica y Tinto crianza; y descubrir el nuevo logotipo con el que se representará la compañía a partir de ahora.

La presentación del nuevo vino se celebró en la finca Casa Don Ángel, sede de la bodega; y contó con la participación de la periodista Silvia Soria, la escritora Carmen Torres, el ingeniero agrónomo José Vicente Guillem, el sumiller Salvador Pardo y el secretario autonómico de agricultura Alfredo González. Durante su turno de palabra, Félix Martínez Roda, gerente de la compañía, destacó la importancia de contar con un sello diferenciador como el Vino de Pago, aunque insistió en que «seguiremos apostando por nuestras gamas de vinos bajo el sello de la DOP Utiel-Requena», y advirtió que «hoy presentamos no sólo un nuevo vino, sino también un renovado proyecto de vinos de alta calidad, con una imagen más próxima y actualizada con la que queremos conquistar al consumidor».

## La Guía de Vinos de la SeVi sitúa al Clos Cor VÍ como mejor Viognier de España

V. M. F. VALENCIA

Solamente han transcurrido tres años desde que Luis Corbí pusiese en el mercado su trilogía de blancos Clos Cor VÍ bajo el paraguas de la DOP Valencia, pero ha sido tiempo más que suficiente para que la crítica especializada comience a poner sus miras en estos blancos mediterráneos elaborados con uvas minoritarias aquí y mucho más extendidas en otros países europeos como Francia o Alemania.

La última edición de la Guía de Vinos de La Semana Vitivinícola ha encumbrado al Clos Cor VÍ Coupage como el mejor vino de la variedad Viognier de toda España. La publicación, dirigida por Salvador Manjón y con los comentarios de cata de Antonio Casado, ha calificado la citada referencia con 91 puntos, destacando su «cremosidad, formidable estructura y delicado fondo mineral, con cierta frescura cítrica».



### En botella

#### ACTIVIDADES

### Alicante celebra el lunes la Winecanting Summer Festival

El Consejo Regulador de la DOP Alicante celebra este próximo lunes en el Museo Arqueológico Provincial de Alicante la octava edición del «Winecanting Summer Festival», un evento en el que participarán la práctica totalidad de bodegas adscritas al colectivo. Los organizadores prevén una asistencia de más de 2.000 personas a un acto que funcionará bajo el sistema de tickets de degustación y en el que también estarán presentes los embutidos de Pinoso y las Bebidas Espirituosas de Alicante.

#### GASTRONOMÍA

### El Palacio de la Bellota celebra una cena maridaje

Los nuevos gerentes del revitalizado «Palacio de la Bellota», todo un clásico de Valencia que ahora se presenta con un toque innovador y renovado, han organizado una cena maridada para el próximo sábado 14 de junio. El menú incluye ensalada de ventresca de bonito en aceite de oliva, timbal de arroz de verduras, croquetas de jamón ibérico de bellota y solomillo de cerdo ibérico sobre queso de cabra y cebolla caramelizada.

Los platos se armonizarán con el vermouth Vittore blanco y los vinos Bobal de San Juan rosado, Bobal de San Juan tinto, Gurgu Selección y El Novio Perfecto; todos seleccionados por el enólogo Modesto Francés para esta propuesta. Más información y reserva de mesas llamando al 96 351 49 94.

#### NOVEDADES

### Celler del Roure lanza Parotet Vermell

Celler del roure aprovechó la reciente Mostra de Vins Terres dels Alforns para presentar su nuevo vino Parotet Vermell, hermano pequeño del Parotet que viene a completar la gama de vinos tintos iniciada en el año 2000 con Les Alcusses y Maduresa. En 2010 la bodega de Moixent amplió su familia con el blanco Cullerot, criado durante 6 meses en tinaja de barro, y el tinto joven Setze Gallets. Recientemente la bodega presentó Parotet, un tinto de Mandó y Monastrell criado durante 14 meses en tinaja de barro. Su buena aceptación, con la primera añada agotada, refuerza el proyecto que arranca en el año 2009 y que pretende recuperar el uso de las 97 tinajas de barro enterradas que permanecían «dormidas» en las galerías subterráneas de su «bodega fonda». Parotet Vermell lleva uvas de Garnacha Tintorera,



Monastrell y Mandó de la añada 2012, se ha criado entre cuatro y seis meses en tinaja de barro y destaca por su abundante fruta roja (de ahí su nombre y el color de la cápsula y la etiqueta), su pureza y su frescura.

#### ACTUALIDAD

### La Feria del Aceite de Viver clausura con éxito su XV edición

La XV Feria del Aceite y Productos Agroalimentarios de Viver reunió durante el pasado fin de semana a miles de personas en el idílico entorno del Parque de la Floresta. El eje temático del encuentro ha sido doble este año. Por un lado, la Agricultura Familiar, dado que 2014 ha sido declarado por la ONU «Año Internacional de la Agricultura Familiar», y por otro lado, el movimiento Slow Food, cuya filosofía está fundamentada en la defensa del placer gastronómico y en la búsqueda de ritmos vitales más lentos y meditados. Así, el invitado especial de esta edición ha sido Ramón Mampel, secretario general de la Unió de LLauradors i Ramaders y miembro de la asociación ecogastronómica Slow Food, además de defensor del patrimonio milenario de los olivos.



# "Tómame" el Perelló

## III FERIA GASTRONÓMICA DEL TOMATE DE EL PERELLÓ

### 6, 7 y 8 Junio

Viernes de 19:00h a 22:00h  
Sábado y domingo de 10:00h a 14:30h y de 17:00h a 22:00h

15 anys el perelló 1999-2014

/perelloturismo @perelloturismo www.elperelloturismo.com