

## En botella

### ACTIVIDADES

#### Barcelona acoge el II Wine & Culinary International Forum

► Grandes figuras del mundo de la gastronomía participaron el pasado domingo en Barcelona en la segunda edición del Wine & Culinary International Forum, un congreso internacional bianual sobre la armonía entre el vino y la cocina. Bajo el lema «Creatividad y Mercado», sumilleres, cocineros y periodistas de primera línea nacional e internacional han debatido y profundizado sobre la complementariedad del

vino y la cocina y han analizado modelos de éxito de algunos de los mercados internacionales de vino más importantes del mundo, a través de talleres, show cooking y conferencias. Más de 250 expertos del sector de todos los rincones del mundo han disfrutado de este interesante fórum en el que se han servido más de 3.000 degustaciones y se han catado más de 8.500 copas de vino de todo el mundo. El evento, patrocinado por Fundación Dieta Mediterránea y Bodegas Torres, ha tenido lugar en el Majestic Hotel & Spa Barcelona y ha estado dirigido al público profesional. El programa del congreso ha sido elaborado gracias al trabajo del Comité Asesor del fórum, dirigido por Víctor de la Serna e integrado por François Chartier, Nick Lander y Josep Roca, con la coordinación de Montse Alonso y Juan Manuel Bellver. El evento se incluye en el «2014, Año

Internacional de la Dieta Mediterránea».

### ACTUALIDAD

#### Casanova Selección presenta su gama de productos

► El Centro Cultural Bancaja de Valencia acogió el pasado lunes la presentación de los nuevos vinos, cavas y licores que distribuye la compañía Casanova Selección. Decenas de invitados tuvieron la oportunidad de degustar algunas de las mejores etiquetas de bodegas de la talla de Sierra Norte, Ostatu, Valtravieso, Mocen, La Val, Bohigas, Valdelana o Gardet entre otras. A pesar de encontrarnos en plena época de vendimia, la distribuidora consiguió acercar hasta Valencia a los responsables de las bodegas, con lo que el encuentro no sólo

sirvió para catar algunas interesantes referencias, sino también para conocer de boca de sus creadores las particularidades de cada una.

### EFEMÉRIDE

#### Bodegas Sebirán celebra su centenario con un nuevo vino

► Sebirán (bodega con sede en Requena y amparada por las DOP Utiel-Requena y DO Cava) celebra este mes su centenario. Con motivo de esta efeméride, la compañía pone en el mercado una nueva referencia, el «Sebirán C», un tinto 100% Bobal con una limitadísima producción de 20.000 botellas. La nueva referencia saldrá a la venta el próximo 8 de octubre, justo un día después de su presentación, en el restaurante La Sequieta de Alaquas.

# Rioja & Tapas evalúa propuestas de medio centenar de locales

► El concurso organizado por la DOCa Rioja finaliza el próximo 14 de octubre

V. MORCILLO REQUENA

La Denominación de Origen Calificada Rioja acaba de poner en marcha una nueva edición del «Rioja&Tapas», una iniciativa en la que en esta ocasión participan más de medio centenar de establecimientos de Valencia. Bajo el lema «Celebra la vida», el consejo regulador plantea una ruta por algunos de los mejores locales de Valencia para degustar una pequeña muestra de la gastronomía de cada uno de los gastrobares acompañados por una copa de vino de Rioja.

La mecánica de esta nueva iniciativa promovida por la DOCa Rioja es sencilla. Los cincuenta y tres establecimientos adheridos a la promoción plantearán a sus clientes entre el 30 de septiembre y el 10 de octubre una tapa acompañada por

una copa de vino de Rioja. El precio del conjunto se estipula entre los cuatro y los seis euros, y su coste final dependerá tanto del tipo de tapa elaborada por cada establecimiento como por el tipo de vino de Rioja servido (joven, crianza o reserva).

Pero además de poder recorrer la ciudad de Valencia visitando cada uno de los establecimientos de la ruta «Rioja&Tapas», este año los organizadores han diseñado un concurso para seleccionar la mejor «Tapa Rioja». Tras una primera selección de finalistas durante los próximos días, el jurado evaluador de este particular concurso elegirá entre los diez locales seleccionados la tapa que mejor acompañe una copa de vino de Rioja. El premio para el ganador de esta primera edición del concurso será la aparición en un programa te-

levisivo presentado por el periodista Pepe Ribagorda en Tele5 que se emitirá durante el fin de semana en horario de prime-time. El ganador tendrá la oportunidad de comentar su tapa y las características de su local y de su cocina.

El Consejo Regulador de la DOCa Rioja ha publicado un folleto que puede obtenerse en los establecimientos que participan en esta iniciativa y en el que aparece el listado de todos los gastrobares que compiten este año por crear la «Tapa Rioja». Además, se puede consultar la dirección de los gastrobares y sus propuestas gastronómicas en la página web [www.riojacelebralavida.com](http://www.riojacelebralavida.com).

La ruta «Rioja & Tapa» es una iniciativa impulsada por el Consejo Regulador de la DOCa Rioja para revitalizar el consumo



Tapa y copa de Rioja. CUESTIÓN DE GUSTO

de vino en los gastrobares y bares de tapas. El certamen se celebra este año en otras cuatro ciudades españolas además de Valencia: Barcelona, Madrid, Málaga y Santiago de Compostela.



Cebiche de lenguado. CdeG



Lubina salvaje. CdeG



Cochinillo asado. CdeG

# El restaurante 534 abre nueva etapa con la misma calidad de siempre

VICENTE M. VALENCIA

Cocina de producto, con las lonjas como «principal proveedor» y una apuesta por la cocina de autor son las principales señas de identidad del restaurante 534, que afronta desde ahora una nueva etapa bajo la dirección de Kike Jiménez y César Olmos. Tras el paso de Óscar Torrijos por la cocina del restaurante, en una etapa de formación para todo el equipo que finalizó este verano, el 534 recupera la esencia de una cocina que le ha llevado a obtener un Sol Replol.

En esta nueva andadura, Ji-

ménez ha tomado el mando del equipo de cocina, mientras que la sumiller Raquel Torrijos sostiene las riendas de la sala. Emplazado en la zona de Aragón, el restaurante mantiene en la carta algunos de sus clásicos, como la ostra con granizado de manzana verde, los buñuelos de bacalao o el canelón de pollo de corral y setas; añadiendo algunas propuestas de nuevo cuño como el sepionet con vinagreta de piñones, la lubina salvaje con espagueti de algas, el salmonete en su jugo con curry y salsa de tirabeques o el

cochinillo caramelizado con tamarindo.

Como no podía ser de otro modo, el establecimiento cuida todos los detalles y dispone de una muy interesante bodega, con referencias clásicas y un buen puñado de etiquetas poco conocidas por el gran público pero de magníficas cualidades.

Con esta nueva apuesta, Kike Jiménez y César Olmos consolidan su oferta gastronómica en Valencia, donde ya regentan uno de los locales referentes en la capital, el Trencadish, establecimiento ubicado en la zona de Serranos.

**PROAVA**  
PRESENTA

Viernes 3 de octubre  
2ª EDICIÓN  
**SESIÓN DE VINO Y MÚSICA**  
EN  
**l'umbracle**  
t e r r a z a  
de 19:00 h. a 02:00 h.  
MÚSICA EN VIVO • ENTRADA LIBRE

COÑO LLEGAR: MOLT, valenbi

ORGANIZA: PROAVA

COLABORA: COLABORAN: 30 años de experiencia, GENERAL DE VINOS DE VALÈNCIA, Valencia Foto i Narr, l'umbracle, www.museoartemoderna.com