

Cuestión de Gusto

SUPLEMENTO DE VINOS Y GASTRONOMÍA



Levante
EL MERCANTIL VALENCIANO
Diario fundado en 1872

El cava valenciano llena de burbujas el mercado de Colón

▶ Doce bodegas presentan sus espumosos en el certamen durante todo el fin de semana

V. M. F. VALENCIA

Doce bodegas participan durante todo el fin de semana en una nueva edición de la Feria del Cava Valenciano, un certamen organizado por el colectivo de elaboradores de cava de Requena que se celebrará mañana viernes de 19,30 a 22,30 horas y el sábado de 12 a 15 y de 19,30 a 22,30 horas y el domingo de 12 a 15 horas. Junto a las ocho firmas que componen la asociación ((Coviñas, Vegalfaro, Unión Vinícola del Este, Dominio de la Vega, Pago de Tharsys, Hispano Suizas, Chozas Carrascal y Torre Oria) se suman este año otras cuatro bodegas (Murviedro, Vegamar, Vinya Natura y Bodega Haya).

El evento funcionará bajo la modalidad de tickets de degustación que incluirán una copa personalizada, tres degustaciones de cava y una de gastronomía (con platos preparados para la ocasión por carnes Varea, Manglano, pescadería Martín&Mary y vinoteca LeBouquet) por seis euros. Además, se han planteado cuatro talleres de gastronomía (Quesos Manglano y cava, Mariscos Martín&Mary y cava, la cocina de Ricard Camarena y mini-hamburguesas de Varea con cava) cuyas plazas se pueden reservar en feria.cavavalenciano@gmail.com.

Este año, como novedad, se ha instaurado el título de «Embajador del cava de Requena», cuyo primer nombramiento ha recaído en el actor requenense Joaquín Climent, conocido por su participación en se-



Los cavas valencianos vuelven al mercado de Colón este fin de semana. CUESTIÓN DE GUSTO

ries como El Comisario, Amar en tiempos revueltos, Física o química o Hermanos. El galardón que le acredita como Embajador del cava de Requena le será entregado el sábado a las 12 horas en el semisótano del mercado de Colón.

La Feria del Cava Valenciano fue presentada el pasado martes por el presidente de la Asociación de Elaboradores de Cava de Requena, José Hidalgo, en un acto celebrado en el mismo emplazamiento

donde se celebrará el certamen este fin de semana. Durante su intervención, Hidalgo remarcó «el buen momento que vive el cava elaborado en Requena. Este año llegaremos a los 5 millones de botellas, y nuestro viñedo tiene a día de hoy un potencial que permitiría elaborar hasta 20 millones de botellas». Hidalgo también hizo hincapié en la calidad del cava valenciano, señalando que no tiene «nada que envidiar a ningún espumoso del mundo».

Requena celebra una nueva edición de «Tapeando la Ruta»

VICENTE MORCILLO REQUENA

Requena acoge durante todo el fin de semana una nueva edición, la tercera, del evento gastronómico «Tapeando la Ruta», una iniciativa organizada por la Asociación Ruta del Vino DOP Utiel-Requena en la que participarán un buen número de bodegas, restaurantes y comercios especializados, todos asociados al colectivo, que compartirán escenario

en el recinto del parque de La Glorieta.

Las bodegas y establecimientos participantes ofrecerán a los visitantes tapas y vino a precios muy asequibles. Así, el importe de cada tapa (cada restaurante presentará un mínimo de tres propuestas) se establecerá en 1,5 euros, mientras que las copas de vino se servirán a 1 euro. Un jurado popular, formado por todos los asistentes, determinará cual es

la tapa ganadora del certamen.

El objetivo del evento pasa por difundir las posibilidades turísticas que esta comarca tiene en base al enoturismo. Según ha manifestado el presidente del colectivo organizador, Luis Gil-Orozco, «con eventos como éste pretendemos que el público valenciano pueda acercarse en menos de una hora para tener la oportunidad de degustar nuestros vinos y nuestra rica gastronomía».

Tapeando la Ruta se celebra en tres sesiones, dos durante la jornada del sábado (de 12.00 a 16.00 horas y de 20.00 a 23.00 horas) y una el domingo (de 12.00 a 16.00 horas).

La DOP Valencia abre el plazo de inscripción para los cursos de cata

V. M. F. VALENCIA

El Consejo Regulador de la DOP Valencia retomará en enero de 2015 la programación de sus cursos de cata, que se dividen en dos niveles: un primer ciclo con las nociones más básicas sobre metodología de cata y un segundo en el que se profundiza sobre algunos de los aspectos desarrollados en el primer bloque; siempre alternando actividades teóricas con la práctica.

El Curso de Cata de Nivel 1 (Iniciación) se completa en ocho horas lectivas, repartidas en cuatro sesiones de dos horas cada una los lunes 12, 19 y 26 de enero y 2 de febrero. El precio de la matrícula asciende a cuarenta euros y durante las sesiones se abordan cuestiones relacionadas con la metodología de cata y sus fases, las características que determinan la calidad de un vino o las pautas a seguir para su servicio y conservación.

De manera paralela, los jueves 15, 22 y 29 de enero y 5 de febrero se desarrollará el Curso de Cata de Nivel 2 (Profundización). Al igual que el anterior, consta de un total de ocho horas repartidas en cuatro sesiones. El precio de la inscripción es de cincuenta euros, y en su temario se incluyen capítulos relacionados con los colores, aromas y sabores del vino, la diferenciación entre variedades o el envejecimiento de vinos.

Los cursos de cata organizados por la DOP Valencia se celebran en las instalaciones de su sede (C/ Quart, 22 de Valencia) y están dirigidos a colectivos, asociaciones y público en general. Para más información se puede llamar al teléfono 96 391 00 96.



www.bodegasierriante.com

FERIA DEL CAVA VALENCIANO

21-22-23 NOVIEMBRE DE 2014
MERCADO DE COLÓN VALENCIA

UVE · TORRE ORIA · HISPANO SUIZAS · VEGALFARO
CHOZAS CARRASCAL · DOMINIO DE LA VEGA · COVIÑAS
PAGO DE THARSYS · MURVIEDRO · VEGAMAR
BODEGAS HAYA · VINYA NATURA

Es nuestro momento

