

En botella

ACTIVIDADES

El domingo se celebra el día internacional del enoturismo

► Las ciudades socias de la Red Europea de las Ciudades del Vino (Recevin) celebran el próximo domingo el «Día Internacional del Enoturismo». Decenas de bodegas abrirán sus puertas para mostrar todos los secretos de sus vinos. Además, la asociación Ruta del Vino de la DOP Utiel-Requena pondrá en marcha una edición especial del Vinobus, que con salida desde Valencia realizará escala en Finca Ardal, las Cuevas de La Villa y el restaurante Marimauela de Requena.

ACTUALIDAD

Anecoop logra 3 medallas en el concurso «Me Gusta 2014»

► Bodegas Reymos (comercializada por Anecoop Bodegas y adscrita a la DOP Valencia) ha

logrado tres medallas de oro en la última edición del concurso nacional de vino «Me Gusta 2014», un certamen en el que se tienen en cuenta las opiniones de consumidores, profesionales, internautas, distribuidores y redes sociales. Los galardones han sido otorgados a Viña Tendida Pink Moscato, Reymos Selección y Sol de Reymos. Estas son las únicas etiquetas adscritas a la DOP Valencia presentes en el palmarés del certamen.

ECONOMÍA

La DOP Utiel-Requena firma un convenio con Cajamar

► Cajamar ha suscrito un acuerdo de colaboración con el Consejo Regulador de la DOP Utiel-Requena que contempla líneas de financiación y servicios en condiciones ventajosas para el casi centenar de bodegas que lo integran, con el fin de cubrir sus necesidades de liquidez tanto en el desarrollo de su actividad diaria como en la realización de proyectos de futuro en torno a la innovación y la internacionalización. Para José Luis Robredo, presidente del Consejo Regulador, «este convenio favorece la competitividad y modernización de nuestras bodegas».

INTERNACIONAL

La revista Wine Enthusiast destaca 2 vinos de El Angosto

► La edición de septiembre de la revista estadounidense Wine Enthusiast destaca por encima de los 90 puntos a dos de los vinos producidos por bodegas El Angosto (DOP Valencia). En concreto, la publicación otorga 91 puntos al tinto Almendros 2011; mientras que Angosto tinto 2011 recibe 90 puntos. Estas puntuaciones se suman a las altas valoraciones de Parker en anteriores añadas.

FORBES

Rafael Cambra Dos, entre los diez grandes vinos

► La influyente revista Forbes acaba de publicar un ranking con los diez grandes vinos aptos para todos los bolsillos. Entre los seleccionados solamente aparece un vino valenciano, en concreto el «Rafael Cambra Dos», un tinto con un precio medio de 7,50 euros elaborado con uvas de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Monastrell con 10 meses de crianza en barrica de roble francés.

XV Ciclo de Catas de Catas



Chozas Carrascal visita el Centro Comercial Ademuz



► Después de la magnífica acogida que han tenido entre los aficionados al mundo del vino las

dos primeras catas del XV Ciclo de Hipercor (protagonizadas por bodegas Vicente Gandia y bodegas Murviedro) y tras el parón propiciado por la festividad de Todos los Santos, la sala de actividades del Centro Comercial Ademuz retoma el ciclo con una cata protagonizada por algunas de las mejores etiquetas de la bodega Chozas Carrascal. Los propietarios de esta modélica bodega que cuenta con el sello de «Vino de Pago», Julián López y María José Peidro, serán los encargados de conducir una cata en la que los asistentes tendrán la oportunidad de degustar los dos vinos que actualmente contraetiquetan con el sello de la DOP Utiel-Requena (Las Dos Ces blanco 2013 y Las Dos Ces tinto 2012) junto a Las Ocho 2010 (DO Pago Chozas Carrascal) y El Cava de Chozas 2012 (DO Cava).

Pago de Tharsys amplía su oferta enoturística con el Mesón del Cava

CUESTIÓN DE GUSTO VALENCIA

■ El turismo enológico ha ido aumentando exponencialmente el número de seguidores y cada vez son más los interesados en compartir cultura del vino y gastronomía. Siguiendo esa tendencia, Pago de Tharsys da un paso más con la apertura del restaurante «Mesón del Cava», un local especializado en el maridaje de vinos y cavas con una cuidada selección de degustaciones gourmet.

«Ofrecemos una cocina de calidad a precios muy asequibles. El cliente puede elegir entre una amplia variedad de tostones y degustaciones. Desde el rabo de toro y la carrillada de ibérico hasta un millojas de bacalao o una patata rellena de boletus y foie. Además contamos con un menú degustación muy atractivo en el que presentamos producto de calidad a un precio más que ajustado, con todo incluido por 22 euros» explica el responsable de cocina, Jesús Correas.

El restaurante, totalmente reformado al estilo rústico, cuenta con dos espacios diferenciados: el gastrobar y un amplio comedor con capacidad para más de 200 comensales. Además dispone de amplio parking y terraza. Según Vicente García, pro-



Algunos de los platos que se elaboran en los fogones del Mesón del Cava. CUESTIÓN DE GUSTO



Panorámica del comedor. CUESTIÓN DE GUSTO

pietario de Pago de Tharsys, «nuestro objetivo es que el visitante disfrute de un plan perfecto. Pueden alojarse en nuestro hotel

rural en pleno corazón del viñedo. Con los recorridos guiados, los asistentes conocen cada rincón de la bodega y el proceso de elaboración del vino y del cava. Y para terminar la escapada con buen sabor de boca, les esperan las catas y degustaciones especiales de nuestro restaurante».

Todas las instalaciones de Pago de Tharsys se encuentran en el km 274 de la N-III, a unos minutos del centro de Requena. Una ubicación privilegiada por su fácil acceso desde la autovía A-3. El Mesón del Cava abre sus puertas todos los fines de semana y se puede gestionar la reserva previa llamando al número de teléfono 661 06 65 50.



El Ciclo de Catas de Hipercor es una iniciativa promovida por el citado centro comercial en colaboración con la Conselleria de Agricultura y las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas de la Comunitat Valenciana. Se trata de una actividad vital para el sector del vino y de gran interés para los consumidores, según aseguraron los responsables de las DO's valencianas (en la imagen) hace unas semanas durante el transcurso de la presentación oficial de esta iniciativa, que este año celebra su decimoquinta edición. Para poder participar en este ciclo de catas es imprescindible reservar plaza en el Club del Gourmet (planta semisótano) o llamando al teléfono 963 469 000 (ext. 2340).

CATA DE CHOZAS CARRASCAL
Sábado, 8 de noviembre. 11:00 horas
Sala de Actividades 4ª planta CC Ademuz
Avda. Pío XII, 51. 46015 Valencia

Barras y restaurantes *Beronia*

Arroz con setas y foie en Granja Santa Creu

► Beronia Crianza (DO Rioja) propone para esta semana el arroz con setas y foie del restaurante Granja Santa Creu, un establecimiento emplazado en la urbanización Montesano de San Antonio de Benagéber. Se trata de un plato que acompaña a la perfección una copa de este excepcional tinto hecho con

uvas de Tempranillo, Garnacha y Mazuelo, con doce meses de crianza en barrica de roble. De elegante color rojo rubí y aromas de fruta roja madura y regaliz, ofrece un paso por boca goloso, redondo y amplio. El restaurante Granja Santa Creu es un clásico de la provincia de Valencia que abrió sus puertas en 1972 y está regentado por Anselmo Barrón. Su gran especialidad es el arroz en todas sus versiones, llegando a emplear al año más de tres toneladas de arroz para abastecer a todos los comensales. El trato hacia los arroces es metódico, evitando



depositar la paella sobre la mesa. Además, el establecimiento elabora sabrosos postres a partir de frutos de la Comunitat Valenciana como la algarroba, la chufa o los nísperos. En este sentido, cabe destacar una de las últimas propuestas de los reposteros de Granja Santa Creu, la «fantasía de algarroba», un postre que concentra todos los sabores tradicionales valencianos. Disfrute ahora de los platos que se elaboran en los mejores establecimientos de la Comunitat Valenciana con una copa del Rioja más reconocido, Beronia Crianza.

RESTAURANTE GRANJA SANTA CREU
Autovía Ademuz sal. 16 - Urb. Montesano
46184 San Antonio de Benagéber

