

## En botella

### ACTIVIDADES

#### Sebirán presenta su gama de vinos en Proava

► Bodegas Sebirán (DOP Utiel-Requena y DO Cava) será la protagonista de la cata que organiza hoy Proava en su sede de la c/ Baja, 29 de Valencia. La compañía aprovechará su presencia en este ciclo de actividades para presentar sus nuevos vinos tintos –T Joven, T Barrica, J Bobal y Z Crianza– y su gama de cavas. La actividad comenzará a las 19 horas. el acceso es gratuito previa reserva confirmada.

### INTERNACIONAL

#### Sarah Jane Evans visita bodegas Cerrogallina

► La británica Sarah Jane Evans, directora de

la cata de vinos españoles en los premios internacionales Decanter, visitó la pasada semana las instalaciones de Cerrogallina en Requena con el objetivo de conocer de primera mano el trabajo realizado por el equipo que dirige Santiago Vernia. La prescriptora había conocido el Cerrogallina en una cata de vinos de Bobal celebrada hace unos meses en Londres, y ha aprovechado su estancia en España para conocer más sobre este proyecto.



### ACTUALIDAD

#### La DOP Valencia refuerza su actividad promocional

► Con el objetivo de incrementar la notoriedad

de sus vinos y fomentar su consumo de cara a la campaña navideña, la DOP Valencia esta colaborando en numerosos eventos, en los que el vino actúa como uno de los principales reclamos. De este modo, los vinos adscritos a esta denominación están presentes en Valencia Ciudad Oberta, festival de las artes que se celebra del 8 al 10 de noviembre en el distrito de Ciutat Vella de Valencia. Los shows de cocina en vivo de El Chef al Mercat, organizado por la Concejalía de Comercio y Mercados del Ayuntamiento de Valencia, es otro de los escenarios donde los vinos de la DOP Valencia adquieren especial protagonismo. Asimismo, el colectivo participa en diversas exposiciones y eventos culturales organizados en el Museo del Carmen y organiza catas dirigidas exclusivamente a turistas de cruceros de lujo que llegan a Valencia interesados en conocer estos vinos, que están teniendo una excelente acogida. En el aspecto formativo, cabe resaltar la puesta en marcha del III Máster de Sumiller Especialista en Vinos Valencianos inaugurado recientemente y los cursos de cata, dirigidos a todos los amantes del vino, y que se imparten mensualmente por esta denominación de origen.

# Le Blosen cumple un año apostando por los vinos y cavas valencianos

VICENTE MORCILLO VALENCIA

■ En poco más de un año, la tienda de vinos y licores Le Blosen (Avda. Madrid, 55 de Quart de Poblet) se ha convertido en uno de los establecimientos con más referencias de vinos y cavas de la Comunitat Valenciana. Desde su apertura en septiembre de 2012, la tienda no ha dejado de incluir nuevas etiquetas a su amplio catálogo, alcanzando en la actualidad más de 1.500 referencias, con especial atención a los caldos valencianos, pero sin olvidar algunas de las más reconocidas bodegas de toda España. Además, el establecimiento mantiene un servicio de localización de referencias para que el cliente pueda adquirir el vino deseado aunque en un principio no esté referenciado en la tienda.

La gran cantidad de productos, la magnífica relación calidad-precio, el buen acceso al establecimiento y las facilidades de compra (con aparcamiento privado gratuito y descuentos adicionales del 3% en compras superiores a 150 euros) se han convertido en reclamos de peso para clientes particulares, empresas y profesionales. El sistema de descuentos progresivos en función de si se compra por unidades o cajas es otro de los factores que han permitido a Le Blosen



Le Blosen incorpora más de 1.500 referencias en su catálogo de productos. CUESTIÓN DE GUSTO

afianzarse en poco más de un año.

Además de los vinos y cavas, la tienda también se ha especializado en licores y destilados de gama alta, que permiten completar una oferta de productos al alcance de muy pocos establecimientos. Por si fuera poco, Le Blosen organiza con cier-

ta frecuencia catas y degustaciones de algunos de los vinos disponibles para dar a conocer a sus clientes las novedades que se van incorporando periódicamente al catálogo. Este mismo mes de noviembre se han programado catas y degustaciones todos los viernes por la tarde.

# Hispano+Suizas repite como bodega «sobresaliente» en la Guía Peñín

VICENTE M. REQUENA

■ Bodegas Hispano+Suizas ha vuelto a convertirse un año más en una de las pocas compañías calificadas en su conjunto como sobresalientes en la recién editada Guía Peñín de los Vinos de España.

La bodega de Rafa Navarro, Pablo Ossorio y Marc Grin ha vuelto a confirmar su buen trabajo con puntuaciones que en ningún caso han bajado de 90 puntos. Entre las calificaciones destacan los 91 puntos del cava Tantum Ergo Rosé, que por tercer año consecutivo le sitúan como mejor cava rosado de España. Del mismo modo, el vino

blanco Impromptu 2012, con 92 puntos, repite como mejor blanco de Sauvignon Blanc de todo el país.

Del resto de calificaciones en la guía Peñín destacan los 93 puntos del Bassus Premium 2012 o los 92 puntos del cava Tantum Ergo Chardonnay&Pinot Noir o los 91 puntos del Quod Superius, buque insignia de la bodega, y el Bobos Finca La Borracha, la última apuesta de esta bodega requenense por la variedad Bobal. El cava Tantum Ergo Vintage, el tinto Bassus Pinot Noir y el dulce Bassus Bobal-Pinot Noir han obtenido 90 puntos cada uno.



## La Tapa Beronia

### Solomillo de buey braseado con foie fresco

► El Rioja crianza de Beronia propone para esta semana el solomillo de buey braseado con foie fresco del



restaurant Los Porrones de Manises, un plato que acompaña a la perfección una copa de este excepcional tinto de Tempranillo, Garnacha y Mazuelo con al menos doce meses de crianza en roble. De elegante color rojo rubí y aromas de fruta roja madura y regaliz,



ofrece un paso por boca goloso, redondo y amplio. Además el restaurante Los Porrones propone a sus comensales algunas de las mejores carnes de Valencia braseadas y a la plancha y una interesante selección de entrantes y pescados frescos en un establecimiento diseñado para dar la mayor comodidad al cliente. Disfrute ahora de los mejores platos que se elaboran en Valencia con una copa del rioja más reconocido, Beronia Crianza.

**RESTAURANTE LOS PORRONES**  
P. Rafael Atard, 14. 46420 Manises  
Teléfono 96 154 76 45

## La Ruta del Vino Utiel-Requena se suma al día europeo del enoturismo

V. M. F. REQUENA

■ Coincidiendo con la celebración de la quinta edición del Día Europeo del Enoturismo, la Ruta del Vino de Utiel-Requena ha programado un fin de semana lleno de actividades relacionadas con el Vino y el Enoturismo.

El domingo 10 de noviembre, día oficial de la celebración, tendrá lugar una jornada de puertas abiertas de las bodegas de la Ruta, las cuales han programado diversas actividades para el disfrute de los asistentes. Entre ellas destacan: conciertos de música, visitas a viñedos, degustaciones de los primeros vinos del año, cata de los mostos de la vendimia del 2013, charlas formativas sobre enología y micología ó cursos de iniciación a la cata. Todas estas actividades se podrán consultar en la web [www.rutavino.com](http://www.rutavino.com) y han sido programadas para conmemorar esta jornada festiva para el mundo del vino a nivel europeo.

El día Europeo del Enoturismo es una iniciativa comandada por Recevin, la Red Europea de Ciudades del Vino. El objetivo de la Jornada es acercar la cultura del vino a los ciudadanos europeos. Para las ciudades participantes supone una importante oportunidad de promoción y difusión de su oferta vinícola, gastronómica y patrimonial.

Esta es la quinta edición de esta jornada y en ella participan nueve países (España, Portugal, Francia, Italia, Alemania, Austria, Grecia, Hungría y Eslovenia) y más de 60 ciudades donde el vino tiene una gran importancia económica y social.