

En botella

LANZAMIENTO

Mustiguillo pone en el mercado el Finca Calvestra

► Bodegas Mustiguillo acaba de lanzar al mercado su nuevo vino, el blanco Finca Calvestra, un caldo elaborado exclusivamente con uvas de

Merseguera cultivadas en la finca Calvestra de Requena, a más de 900 metros de altitud. Aunque esta primera etiqueta se produce con uvas de la añada 2012, las investigaciones de Toni Sarrion sobre este varietal se iniciaron hace ahora siete años, en 2006. Se trata de un blanco con una crianza de 12 meses en barricas tipo borgoña que ha recibido la máxima puntuación para un blanco mediterráneo (94 puntos) en la última Guía Peñín.



ACTUALIDAD

Casa Lo Alto obtiene tres medallas en el AWC Vienna

► Los vinos de la bodega Haecky Import AG Casa Lo Alto, ubicada en el término municipal de Venta del Moro y amparada por la DOP Utiel-Requena, ha obtenido tres medallas en la última edición de la AWC Vienna, celebrada hace unos días en Austria. En concreto, el Reserva 2009 (Syrah, Garnacha y Cabernet Sauvignon) y el Reserva 2010 (producido con las mismas variedades) han obtenido la medalla de oro, mientras que el Crianza 2010 (Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon y Syrah) ha conquistado una de plata.

ACTIVIDADES

Bodega Numanthia presenta la añada 2010

► Manuel Louzada, enólogo y responsable de Bodega Numanthia, presentó la pasada semana en el restaurante Kaymus de Valencia la última

añada (correspondiente a la cosecha de 2010) de dos vinos tintos españoles de DO Toro Termanthia y Numanthia. Durante la cata, Louzada desveló algunos detalles fundamentales sobre la filosofía de la bodega a la hora de producir unos vinos que han logrado hitos como ser uno de los cinco primeros vinos españoles en recibir 100 puntos Parker (Termanthia 2004) o estar considerado como mejor tinto de España por el colectivo de enólogos (Numanthia 2008).

CICLO DE CATAS

Vera de Estenas muestra sus vinos en el CC Ademuz

► La bodega con sede en Utiel Vera de Estenas (que acaba de recibir la consideración de «Vino de Pago») presentará este sábado tres de sus principales etiquetas (Estenas Brut, Vera de Estenas Crianza y Viña Lidón blanco) con motivo del XIV Ciclo de Catas que se celebra en el Centro Comercial Ademuz. Félix Martínez Roda y Javier Prats serán los encargados de conducir una degustación que comenzará a las 11 horas en la Sala de Actividades del citado centro.

Armonía entre arroz y cerveza en el CS de Hostelería del Mediterráneo

VICENTE MORCILLO VALENCIA

► Además de tener en común una larga tradición histórica y un fuerte arraigo en la cultura mediterránea, el arroz y la cerveza también encuentran afinidades en el contexto gastronómico. Así lo han constatado los alumnos del Centro Superior de Hostelería del Mediterráneo, que respondieron al reto de la entidad Cerveceros de España de elaborar un plato a partir del arroz que combinase con un determinado tipo de cerveza.

La presentación de los platos tuvo lugar ayer, miércoles, en el transcurso de una jornada de formación en torno a la cerveza y su papel en la gastronomía en la que se trataron asuntos como la historia de esta bebida (cuyos restos de producción más antiguos hallados en España se encuentran en la cueva de Can Sadurní —Barcelona—), sus ingredientes, tipos de elaboración y variedades.

Durante el transcurso de la presentación de los platos tomó la palabra Santos Ruiz, gerente de la Denominación de Origen Arroz de Valencia, quien destacó las similitudes que existe entre el arroz y la cerveza y la versatilidad de ambas para armonizarse con otros ingredientes.

Las propuestas gastronómicas presentadas por los alumnos del centro añoran la tradición de la cocina levantina con un to-



I. Santapau elaboró un arroz verde con langostinos y aceite de naranja. CUESTIÓN DE GUSTO



J. Muñoz y S. Ruiz. CUESTIÓN DE GUSTO

que vanguardista. Mientras que Ignacio Santapau planteó un arroz verde con langostinos y aceite de naranja acompañado por una lager pilsen, la propuesta de Alejandro Sánchez consistió en una hamburguesa de arroz sènia, alcachofa y pollo con salsa chimichurri y pan de olivas que armonizaba con una lager extra. Por último, Juan Ramón Sobero presentó un arroz meloso de pato con boletus y trufa rallada que maridó con una cerveza de abadía.

La Tapa *Beronia*

Coca de arroz al horno

► El Rioja crianza de Beronia propone para esta semana la coca de arroz al horno del restaurante Anou de Valencia, 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 Anou le propone disfrutar con sus cocas de los sabores típicos de la cocina valenciana —desde el all i pebre hasta el arroz al horno pasando por la fideuà— de la mano de Teresa Carratalá, que con el asesoramiento de Alberto Chicote en su programa Pesadilla en la cocina, ha logrado plasmar la esencia de la gastronomía local. Disfrute ahora de los mejores platos que se elaboran en Valencia con una copa del rioja más reconocido, Beronia Crianza.



RESTAURANTE ANOU
C/ Borrull, 33. 46008 VALENCIA
Teléfono 96 391 29 86

PORTOFINO-PIZZERIA DA CARLO L'ELIANA
PIZZERIA DA CARLO
RESTAURANTE ITALIANO-PIZZAS PARA LLEVAR
Av. Camp de Turia, 71 (frente gasolinera). L'ELIANA
Tel. 961 656 954 Reservas: vittoriaportofino@hotmail.com

ARCO IRIS PATERNA
Ya se acercan las Navidades
12, 14, 20 y 21 de diciembre
Comidas y cenas de empresas y grupos
Desde 30 €
(incluida 1ª consumición con fiesta y espectáculo
* Consultar otras fechas
C/ Mediterrani, 3 • www.salonesarcoiris.com 961 388 010

MESÒ L'ANTIC QUART DE POBLET
Mesò L'Antic
El bon menjar
Todo tipo de arroces, carnes y pescados
Gran variedad en raciones
SOLICITE INFORMACION DE NUESTROS SERVICIOS DE CATERING
TELÉFONO RESERVAS 961 523 233
Avda. Antic Regne de València, 74. Quart de Poblet

