

Cuestión de Gusto

SUPLEMENTO DE VINOS Y GASTRONOMÍA



Levante
EL MERCANTIL VALENCIANO
Diario fundado en 1872

Cava delicioso y gastronomía sugerente en el Mercado de Colón

▶ Los principales productores valencianos presentarán sus espumosos durante todo el fin de semana

LEVANTE-EMV VALENCIA

■ Todo a punto para que mañana comience en el Mercado de Colón de Valencia la Feria del cava Valenciano, un certamen organizado por la Asociación de Elaboradores de Cava de Requena, Proava y la Generalitat Valenciana que contará con la participación de un total de diez bodegas valencianas: UVE, Dominio de la Vega, Pago de Tharsys, Coviñas, Hispano+Suizas, Chozas Carrascal, Vegalfaro, Torre Oria, Murviedro y Vegamar.

La feria se prolongará a lo largo de tres días en cuatro sesiones: viernes de 19,30 a 22,30 horas, sábado 12 a 15 horas y de 19,30 a 22,30 horas, y domingo de 12 a 15 horas.

Y como el cava invita a ser acompañado con gastronomía, el certamen contará con el respaldo de cuatro establecimientos que ya cuentan con presencia en la «Galería de la Alimentación» del Mercado de Colón: Manglano, Varea, Martín y Mary y Momiji, que han preparado interesantes ofertas adecuadas a este certamen que los visitantes podrán adquirir en los respectivos establecimientos a precios especiales con motivo del evento.



Mercado de Colón. CUESTIÓN DE GUSTO

Así, Momiji, que basa su cocina en la cultura japonesa con el sushi y las ostras como producto estrella ofrecerá degustaciones de éstas últimas; mientras que Manglano, la afamada charcutería selecta de Valencia, va a disponer de su excelente surtido de jamones y quesos, en formato plato y bocadillo para la ocasión en su «Manglano Para Tomar», ubicado en la misma «Galería de la Alimentación».

Por su parte, Varea Burguer, especializada en hamburguesas premium propondrá como complemento al cava dos formatos de minihamburguesa: pato a la naranja y su más rotundo éxito de ventas, la hamburguesa de buey; ambas con croquetas caseiras y patatas. Por último, la pescadería Martín y Mary complementará la oferta de los cavas valencianos presentes en el Mercado de Colón con marisco fresco cocido de excepcional calidad.

Antes de todo esto, durante la mañana de hoy, jueves, se realizará la presentación oficial del certamen en un acto que se desarrollará en uno de los salones del Ateneo Mercantil de Valencia.

Bodegas Vicente Gandia presenta la nueva añada de su tinto de guarda Generación 1

V. MORCILLO VALENCIA

■ Una de las principales novedades e la bodega valenciana Vicente Gandia para esta campaña navideña lleva su sello más exclusivo. Se trata de «Generación 1», un tinto de guarda lanzado en su día como homenaje al fundador de esta modélica compañía vinícola: D. Vicente Gandia. El vino solamente se produce en añadas excepcionales, como la de 2010 de esta nueva versión, que sale al mercado con una limitadísima producción.

El nuevo «Generación 1» está contraetiquetado con el sello de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena y se ha elaborado con los mejores racimos de Bobal (70%), Cabernet Sauvignon (15%) y Syrah (15%), que tras el proceso de vinificación descansan durante doce meses en barricas —con una combinación de roble francés Allier de primer año y americano de Missouri de segundo año— para terminar de afinarse.

Se trata de un vino intenso y profundo, con una clara tendencia a mejorar con el paso del tiempo. Muestra aromas de frutos silvestres y matorral sobre un fondo tostado y balsámico. En boca presenta un tanino bien fundido, con agradables recuerdos a regaliz y un final cálido y muy prolongado.

Para su renovada imagen externa la bodega ha recurrido al artista Rubén Fuentes Fuertes, que ha diseñado el etiquetado y una exclusiva caja serigrafada sobre madera y firmada a mano por el artista, de la que solamente se van a producir cinco mil unidades.

El nuevo «Generación 1. Grandes Añadas» será presentado esta misma tarde a las 20 horas en el taller del artista Fuentes Fuertes en el parque empresarial Táctica de Paterna.



Terres dels Alforins presenta su paisaje enológico en el Centro Cultural La Nau

VICENTE M. F. VALENCIA

■ La asociación Terres dels Alforins vuelve el próximo lunes 2 de diciembre al Aula Magna del Centro Cultural La Nau de la Universitat de València, donde se celebrará una mesa redonda organizada por el Vicerectorat de Participació i Projecció Territorial de la Universitat de València con el título «Els Paisatges del ví valencià i el desenvolupament rural: Terres dels Alforins». En la conferencia participarán Jorge Hermosilla, Juan Piqueras, Pau Rausell y Rafael Narbona. Se trata de una iniciativa dirigida al público en general que pretende dar a conocer a la sociedad valenciana las acciones desarrolladas en esta región vinícola.

Tras la mesa redonda se ofrecerá, a las 19



Logotipo de la asociación. CUESTIÓN DE GUSTO

horas, una degustación de vinos de las once bodegas asociadas a Terres dels Alforins en

un evento amenizado por la sociedad musical La Constancia de Moixent en el que también se degustarán productos elaborados por carnicería Manolo y horno Llandete.

La iniciativa Terres dels Alforins está formada por once bodegas de la zona y más de medio millar de viticultores, que representan más de cuatro mil hectáreas de viñedo de los municipios de Fontanars dels Alforins, La Font de la Figuera y Moixent, enclavados al oeste de la zona del Clariano, dentro de la DOP Valencia y alrededor del poblado ibero «La Bastida dels Alcusses». El colectivo se presentó como asociación en marzo de 2011, y desde entonces han liderado diversos proyectos en los que reivindican el patrimonio vitivinícola de la zona.

FERIA DEL CAVA VALENCIANO

29/30 NOVIEMBRE Y 1 DICIEMBRE DE 2013
MERCADO DE COLÓN VALENCIA

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

Es nuestro momento

COORGANIZA



COLABORAN

