

En botella

ROTARY VALENCIA CENTRO Parotet Vermell, elegido como vino solidario del año

► El vino Parotet Vermell, de Celler del Roure (DOP Valencia), ha sido elegido como vino solidario del año tras la cata a ciegas realizada la pasada semana en la sede de la DOP Valencia y en la que han participado alrededor de 20 referencias adscritas a esta denominación de origen. La Cata de Solidaridad Rotaria, que cumple este año su quinta edición, es una iniciativa del Rotary Club Valencia-Centro en colaboración con la DOP Valencia que tiene como finalidad recaudar fondos que irán destinados a diversos fines benéficos de esta fundación, promocionando al mismo tiempo las

excelencias de los vinos de la DOP Valencia. De esta forma, el Rotary Club de Valencia-Centro promocionará el Parotet Vermell durante esta temporada, ofreciéndolo a todos sus socios. Asimismo se potenciará su consumo en eventos rotarios con el fin de llegar al máximo número de público posible.

PROMOCIÓN Los elaboradores de cava de Requena llegan a Madrid

► El hotel Villa Real de Madrid ha sido seleccionado para acoger el próximo viernes una actividad promocional organizada por la Asociación de Elaboradores del Cava de Requena. Seis bodegas (Unión Vinícola del Este, Dominio de la Vega, Hispano+Suizas, Coviñas, Chozas Carrascal y Pago de Tharsys) presentarán en uno de los salones del emblemático hotel sus últimas elaboraciones. La jornada se desarrollará en dos sesiones diferenciadas: una en ho-

rario matinal para medios de comunicación y prensa especializada y otra en horario de tarde para distribuidores y profesionales de la restauración.

FORMACIÓN La DOP Alicante organiza un master sobre sus vinos

► El Consejo Regulador de la DOP Alicante y el Centro de Desarrollo Turístico de Alicante (CdT), dependiente de la Consellería de Turismo, han creado el primer curso de especialista en «Viticultura y Enología en Vinos Alicante DOP», el primer curso de alto nivel y reconocimiento oficial que se imparte, con estas características, en la Comunitat Valenciana. El curso se compone de varios módulos que abarcan desde la legislación aplicable al sector del vino y de las denominaciones de origen en Europa, el recorrido histórico por la creación de la DOP Alicante hasta su configuración actual, y mó-

dulos de viticultura, enología, cata de vinos, condiciones de servicio especiales de estos vinos, o algunos complementos de formación como son comercialización, marketing y gastronomía.

GASTRONOMÍA Pago de Tharsys inaugura el «Mesón del Cava»

► La bodega ubicada en Requena Pago de Tharsys inaugura este sábado el «Mesón del Cava», un restaurante ubicado a escasos metros de la bodega especializado en cocina tradicional con un toque gourmet. Bajo la dirección de Jesús Correas, el nuevo establecimiento basará su oferta gastronómica en los maridajes de sus platos con los vinos y cavas producidos por la citada compañía. El «Mesón del Cava», con una capacidad para doscientos comensales y un amplio aparcamiento, abrirá sus puertas todos los fines de semana.



Ossorio, Arastey, Gutiérrez y Quiles. CdeG

CUESTIÓN DE GUSTO VALENCIA

■ Tierra, mar y aire. Después de década y media, bodegas Vegamar afronta el reto de arrancarle a la naturaleza toda su esencia para trasladarla a unos vinos llamados a convertirse en referente de la DOP Valencia. El nuevo proyecto de la compañía, a cuyo frente se encuentra el enólogo Pablo Ossorio, nace en las tierras del Alto Turia, en Calles, con 50 hectáreas de viñedo bien expuestos al sol, con una altitud entorno a los 600-700 metros sobre el nivel del mar y carentes de barreras entre la cepa y el influjo del Mediterráneo, que aporta una humedad minimizada por los vientos dominantes en la zona.

Allí, la bodega cultiva los varietales que mejor se han adaptado al medio (Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Garnacha, Sauvignon Blanc, Merseguera y Moscatel) con los que ahora se rediseña su nuevo catálogo de referencias, en el que se apostará inicialmente por vinos de perfil más moderno, con mayor concentración de fruta, para posteriormente completar el catálogo con tintos diseñados para soportar largos periodos en contacto con el roble.

De este modo, Vegamar prepara su asal-

Vinos de altura a la altura del Alto Turia



Panorámica de los viñedos que Vegamar cultiva en el Alto Turia. CUESTIÓN DE GUSTO

to para, primero afianzar su presencia en el mercado interno, y posteriormente dar el salto a la internacionalización, con elaboraciones del gusto de los consumidores de cualquier rincón del mundo. La bodega presentó su nueva hoja de ruta a la prensa especializada en un acto celebrado la pasada semana en el que ya se pudieron catar algunos nuevos vinos que aún guardan en depósito antes de su lanzamiento definitivo en apenas unas semanas.

Al margen de sus nuevos vinos —llamados a convertirse en un referente de esta zona del Alto Turia—, Vegamar ha desarro-

llado un interesante proyecto relacionado con el enoturismo. La bodega cuenta en Calles con un exclusivo alojamiento desde cuyas habitaciones se contemplan fantásticas vistas de los cañones del Tuéjar y el Turia y un restaurante donde se elaboran platos de alta cocina. La propuesta de enoturismo se completa con visitas guiadas por los viñedos de la propiedad y un paseo por la bodega de elaboración y nave de crianza, realizando catas de vinos en los diferentes emplazamientos para intentar trasladar a los visitantes las sensaciones de cada vino en el lugar más idóneo.

XV Ciclo de Catas



Bodegas Murviedro visita el Centro Comercial Ademuz



► Decenas de personas asistieron el pasado sábado a la inauguración y primera

cata del ciclo de Hipercor, que contó con la presencia de Cosme Gutiérrez (presidente de la DOP Valencia), José Luis Robredo (presidente de la DOP Utiel-Requena), Salvador Poveda (vicepresidente de la DOP Alicante) y Miguel Ángel Casanova (director territorial de la Consellería de Agricultura) y estuvo protagonizada por bodegas Vicente Gandia, que ofreció una cata de sus caldos de la mano del enólogo Luis García Severino. Tras este acto, el Centro Comercial Ademuz prosigue con la programación de esta decimoquinta edición con la visita de bodegas Murviedro, que ofrecerá una cata comentada en la que se degustarán las siguientes referencias: M de Murviedro Tempranillo, Cava Luna, M de Murviedro Crianza y Estrella 10 de Moscatel. El enólogo encargado de dirigir la actividad será Víctor Marqués. 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 BODEGAS MURVIEDRO
Sábado, 23 de octubre. 11:00 horas
Sala de Actividades 4ª planta CC Ademuz
Avda. Pio XII, 51. 46015 Valencia

Barras y restaurantes Beronia

Bandeja de entrecot con ajitos tiernos y habas en restaurante Villaplana

► Beronia Crianza (DO Rioja) propone para esta semana la bandeja de entrecot con ajitos tiernos y habas del restaurante Villaplana, un establecimiento emplazado en la zona de extramuros de Valencia. Se trata de un plato que acompaña a la per-

fección una copa de este excepcional tinto hecho con uvas de Tempranillo, Garnacha y Mazuelo, con doce meses de crianza en bodega de 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 Villaplana es un acogedor, amplio y cómodo establecimiento especializado en originales tapas, pescados y carnes. Ofrece un sabroso surtido de croquetas caseras, chuletas de huerta, bandejas de entrecot o solomillo ibérico con ajitos tiernos y habas con fondo de patatas caseras y pan tostado, canelones de embutido y rabo de toro, panes de pueblo con los mejores ingredientes o bocadillos especiales hechos a la plancha entre otras propuestas. Disponen de menús diarios y especiales de fin de semana, así como menús para grupos desde 20 euros. Villaplana tiene su cocina abierta permanentemente y cuentan con servicio de plancha ininterrumpido. 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 VILLAPLANA
C/ Doctor Sanchís Sivera, 24 · 46008 Valencia
Teléfono 96 385 73 02 y 96 385 06 13

