

En botella

BODEGAS J. BELDA Sale al mercado el primer blanco embotellado en Europa

► Desde ayer, miércoles, está disponible en el mercado el primer vino blanco que se embotella en toda Europa con uvas de la cosecha 2014. Se trata de Daniel Belda Verdil, producido por la valenciana J. Belda. Las uvas de la citada casta —autóctona y casi exclusiva de la subzona del Clariano (DOP Valencia)— se vendimaron a principio de agosto —la más temprana de la historia—, con racimos de alta calidad y perfecto estado sanitario. El resultado ha sido un vino aromático, fresco y suave, con una menor graduación alcohólica de lo habitual. Este año la bodega producirá 45.000 bo-

tellas del Daniel Belda Verdil, cuyo destino será básicamente el mercado valenciano, aunque una partida tendrá como destino Estados Unidos. La nueva añada de este blanco se presentó ayer miércoles durante la inauguración de la Feria Gastronómica de L'Alcudia.

RAFAEL CAMBRA Decanter califica con un sobresaliente a Bon Homme

► La revista británica Decanter, una de las publicaciones más influyentes en el ámbito internacional, acaba de otorgar 90 puntos al tinto Bon Homme 2011, producido por Rafael Cambra bajo el sello regulador de la DOP Valencia, lo que en términos «académicos» se traduce en un sobresaliente. La revista destaca en sus comentarios sobre el vino —producido a partes iguales con uvas de Cabernet Sauvignon y Monastrell— su frescura y carácter frutal, así como su excelente relación calidad-precio.

INTERNACIONAL Bodegas Arráez abre su segunda oficina en China

► Bodegas Arráez (DOP Valencia), acaba de abrir una nueva oficina en China, concretamente en Shanghai, que se suma a la delegación inaugurada en Xiamen un año. De esta forma, la compañía pretende consolidar las exportaciones de vino en este mercado, donde ya comercializa unas 200.000 botellas. El director de la oficina, Tony Jiang Ye, visitó la pasada semana la sede de la DOP Valencia, donde conoció de primera mano el estricto proceso de control y calidad que realiza el ente, «una garantía muy importante a la hora de comercializar los vinos en nuestro país», afirmó. Por su parte, Antonio Arráez, gerente de la bodega, matizó que «pese a que hemos constatado un importante aumento en la comercialización, nuestro objetivo pasa este año por el posicionamiento de marcas como Mala Vida, Eduardo Bermejo o Calabuig».

Utiel-Requena entra en la guía de rutas enológicas accesibles

CUESTIÓN DE GUSTO VALENCIA

■ La Plataforma Representativa Estatal de Personas con Discapacidad Física (Predif), ha presentado hace unos días en Madrid la Guía de Rutas Enológicas de España Accesibles para todas las personas, entre las que se encuentra la Ruta del Vino de la DOP Utiel-Requena. El acto, que se celebró en «La Casa Encendida», contó con la participación de Alberto Durán, vicepresidente ejecutivo de Fundación ONCE; Santiago Moreno, director general de la Fundación Vodafone España; Diego Ortega, presidente de Acevin, Francisco Sardón, presidente de Predif y Tatiana Martínez Ramos, subdirectora General de Desarrollo y Sostenibilidad (Secretaría de Estado de Turismo).

Este proyecto, realizado gracias a la Fundación ONCE y la Fundación Vodafone España en colaboración de la Asociación Española de Ciudades del Vino (Acevin), busca facilitar a las personas con discapacidad y al público en general información concreta sobre la accesibilidad de las Rutas del Vino de España y los establecimientos turísticos ubicados en ellas.

Como novedad para esta guía, Predif incorpora por primera vez videos en lengua de signos y subtítulos con la información general de cada ruta, realizados por la Fundación CNSE. Tras el trabajo de campo realizado por los técnicos de accesibilidad, en total se han incluido en esta guía 159 recursos turísticos, que podrán ser disfrutados por todas las personas independientemente de sus



La finca Hoya de Cadenas forma parte de la Guía Accesible. CUESTIÓN DE GUSTO

capacidades. Los recursos turísticos publicados de la Ruta del Vino de Utiel-Requena son: Bodegas Emilio Clemente, Finca Hoya de Cadenas, bodegas y viñedos La Madroñera, centro de Interpretación del Parque Arqueológico El Molón, museo del Vino-Bodega Redonda, museo del Vino-Palacio del Cid, restaurante Alejo, restaurante Genaro y Tourist Info Utiel.

Junto a la Ruta del Vino de la DOP Utiel-Requena, también aparecen en la Guía las rutas de Jumilla, Campo de Borja, Rioja Ala-

vesa, Rioja Alta, Montilla-Moriles, Navarra, Rías Baixas, Ribera del Duero, Ribera del Guadiana, Rueda y Penedés.

Para Francisco Sardón, presidente de Predif, esta publicación consigue «ser útil a la personas con discapacidad», ya que este colectivo demandaba otra manera de hacer turismo, «y disfrutar de la cultura viva de las diferentes regiones de España», llegando a lugares «que hasta hace pocos años eran difíciles de acceder» para las personas con discapacidad.

La Gourmet Race propone crear un plato a partir del bogavante a bordo de un barco

V. MORCILLO VALENCIA

■ Apenas restan 48 horas para que arranque desde el puerto alicantino de Moraira la tercera edición de la Gourmet Race, una peculiar competición abierta a la participación de todo tipo de veleros y barcos a motor cuya principal particularidad es que la tripulación de cada embarcación debe elaborar durante la regata una receta gastronómica. Este año, el ingrediente principal obligatorio para cocinar la receta es el bogavante.

Para evaluar los platos elaborados en cada uno de los barcos participantes en esta prueba, los organizadores han conformado un prestigioso jurado, presidido por el cocinero francés Jöel Robuchon, el chef con más estrellas Michelin (28) del mundo. El resto del jurado está compuesto por los cocineros Kiko Moyá, Alberto Ferruz y Rodrigo de la Calle; los críticos José Ignacio Cuenca, Julia Pérez y José Jover; y la presidenta de la Academia de Gastronomía de la Comunitat Valenciana, Cuchita Lluch.



Jöel Robuchon. CUESTIÓN DE GUSTO

La III Gourmet Race saldrá del puerto de Moraira a las 10:00 horas y pondrá el colofón a la Gourmet Week, la semana gastronómica de Teulada-Moraira que se celebra del 6 al 12 de octubre con infinidad de actividades como catas de cerveza artesana, una Feria Gourmet, competiciones a nado, la Regata Gourmet SUPing y los bautismos de mar a vela, y donde este año se prevé la asistencia de más de 2.000 personas, superando así todas las expectativas.

Barras y restaurantes *Beronia*

Chuletón de buey en Asador 7 de Julio

► Beronia Crianza (DO Rioja) propone para esta semana el chuletón de buey de Asador 7 de Julio, un espacio gastronómico de cocina vasco-navarra que ofrece a sus clientes las mejores esencias de esta cocina. 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 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 Asador 7 de Julio ofrece a los comensales una muy interesante oferta de carnes (cochinillo, entrecot a la brasa, rabo de toro, lechazo de Burgos o solomillo en diversas formas), platos de pescado típicos del norte como el bacalao al pil-pil o el bacalao a la vizcaína; además de otras especialidades como los pimientos del piquillo, la tortilla de bacalao, el pulpo al horno o los buñuelos de bacalao. En sus dos establecimientos de Valencia, Asador 7 de Julio ofrece la posibilidad de poder servirse a su antojo una excelente sidra, símbolo de identidad y buque insignia del establecimiento, a lo que se suma un servicio de mesa profesional y siempre atento a las sugerencias de los comensales. 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.

ASADOR 7 DE JULIO
Avda. Arcos, 7 • 46940 Aeropuerto Manises
Teléfono 96 152 46 64
Camí del Fus, 71 • 46470 Massanassa
Teléfono 96 125 23 23

