

En botella

CATAS

Finca Collado presenta sus vinos en el «Proava Tasting»

► La bodega alicantina Finca Collado abre esta tarde el ciclo de catas y de Proava para esta nueva temporada. Bajo el título de «Proava Tasting», el colectivo organiza una serie de actividades para dar a conocer los principales productos agroalimentarios de la Comunitat Valenciana. Riky Wigley será el encargado de conducir una actividad cuya principal novedad respecto a ediciones anteriores es que se impartirá en inglés.

ACTIVIDADES

Los socios de Asvasu catan la nueva añada de Vegalfaro

► La Asociación Valenciana de Sumilleres (Asvasu) visitó el pasado domingo las instalaciones

de bodegas y Viñedos Vegalfaro en Requena para conocer de primera mano los vinos producidos con las uvas de esta última cosecha. El enólogo Rodolfo Valiente presentó el blanco, rosado y tinto de la añada 2014 sin clarificar ni filtrar, argumentando las características de cada uno y sus diferencias con anteriores añadas. Previamente, el colectivo visitó el yacimiento arqueológico de Las Pilillas, donde se hizo una interpretación de como elaboraban vino los íberos. La jornada concluyó con un almuerzo elaborado por el restaurante Plaerdemavida y maridado por el sumiller y «Nariz de Plata» Axel Pitarch.

ACTUALIDAD

Joan C. Martín firma la guía «Los Supervinos2015»

► El enólogo y escritor valenciano Joan C. Martín es el autor de la última edición de la guía «Los Supervinos 2015», la guía de vinos del supermercado, una publicación que acaba de lanzarse al mercado y que incluye una selección de 150 vinos de toda España (134 clasificados como Supervinos con un precio inferior a los 6,99 euros y 16 clasificados como Megavinos con un precio

por debajo de los 14,99 euros). En la ficha de cada una de las referencias se incluye un breve comentario sobre sus peculiaridades, apuntes de cata, precio de venta al público y supermercados donde puede adquirirse. La guía «Los Supervinos» ha sido galardonada con diversos reconocimientos, entre ellos el de Mejor Guía de Vinos de España en los premios Gourmand.

GASTRONOMÍA

El Corte Inglés rediseña su restaurante de Pintor Sorolla

► El Corte Inglés acaba de dar un giro radical a la propuesta gastronómica de su centro de Pintor Sorolla en Valencia. El establecimiento ha rediseñado su zona de cafetería y restaurante con una nueva distribución de espacios, nueva decoración y un mobiliario más actual y funcional. Además, el local dispone ahora de una terraza con ambiente ajardinado desde la que se divisan unas magníficas vistas de la ciudad. El restaurante, especializado en los mejores arroces valencianos, ofrece también una selección de platos de cocina internacional, pescados y carnes de gran calidad, originales tapas, todo tipo de ver-

duras y ensaladas, en una carta muy completa y novedosa. Dispone de mesas tanto en el interior como en la propia terraza y en los reservados.



PROMOCIÓN

El cava de Requena conquista a los madrileños

► Cientos de profesionales del sector de la restauración, la distribución y los medios de comunicación asistieron ayer al show room organizado por la Asociación de Elaboradores del Cava en el céntrico hotel Villa Real de Madrid para dar a conocer estos caldos. Media docena de productores tuvieron la oportunidad de presentar sus espumosos.

El vino francés, protagonista del Benlloch International Wine Meeting

V. M. F. VALENCIA

■ Algunos de los más valorados vinos franceses serán los protagonistas de la segunda edición de la Benlloch International Wine Meeting (BIWM), antigua Fiesta de la Vendimia, un certamen que se celebra durante todo este fin de semana en el municipio castellonense en el que se reunirán diversos expertos europeos del sector vitivinícola.

Los organizadores del evento han invitado para la presente edición a los vinos de la AOC Picpoul de Pinet, una de las principales denominaciones de origen del Languedoc-Rosselló, a la que acompañarán las AOC Minervois la Liviniere y Saint Jean de Minervois. El certamen consolidará de esta forma su internacionalización y contará con la participación de expertos europeos, como el prestigioso enólogo Michel Poudou, y de los representantes de varias bodegas de la provincia, como el Mas de Rander, García Mayo, Barón d'Alba o Vicente Flors.

El BIWM incluye en su programa varias actividades dirigidas a expertos del sector vitivinícola, como dos mesas redondas donde se debatirá sobre el camino que tienen que seguir los vinos de Castelló para pasar de la Indicación Geográfica Protegida actual a la Denominación de Origen



El mundo del vino se cita este fin de semana en Benlloch. CUESTIÓN DE GUSTO

y sobre propuestas de gestión enoturística, una de las líneas estratégicas que ofrece el sector vinícola al desarrollo del sector y del territorio.

Además, los asistentes disfrutarán de un show room sobre vinos y productos de la tierra coordinado por el chef con una estrella Michelin Miguel Barreda; la pre-

sentación del libro «Vitis, vinifera, cataloniae», de Vicent Palatsí Armero; el cabaret «Menú degustació» de Francachela Teatro —una obra que despliega el arte erótico-culinario—; una cena maridada de vinos de la tierra y productos locales a cargo de Emili Piera; y una cata popular comentada de los vinos de Castelló.

Hispano+Suizas presenta una nueva versión de su tinto Bassus

V. MORCILLO REQUENA

■ Bodegas Hispano+Suizas ha decidido rebautizar uno de sus tintos más emblemáticos, Bassus Premium, que a partir de ahora adopta el nombre del pago del que procede toda la uva con la que se elabora, Finca Casilla Herrera.

El Bassus Finca Casilla Herrera se hace con Bobal, variedad representativa de Utiel-Requena, y otras cuatro castas foráneas: Petit Verdot, Syrah, Merlot y Cabernet Franc, lo que lo convierten en un tinto singular y referencia para los amantes del vino de calidad. Madura un mínimo de 20 meses en barricas de roble, primero en americano de 400 litros y posteriormente en las clásicas barricas de roble francés Allier de 220 litros.

Esta apuesta por subrayar en la etiqueta los pagos de los que provienen las uvas comenzó con el Bobos Finca Casa la Borracha, un tinto elaborado exclusivamente con la variedad bobal de la propiedad.



Mesón del cava

reservas : Pago de Tharsys - Mesón del cava
Ctra. N-III. km. 274 Requena (A3, salida 285)
Telf. 96 230 33 54 / 661 066 550 . Mail : bodega@pagodetharsys.com

Visita Maridaje

Un Plan Perfecto

Vino Placer Cava
Gastronomía Excelencia Bodega
Placer