

Cuestión de Gusto

SUPLEMENTO DE VINOS Y GASTRONOMÍA



La Mostra de Vins salda su XXVII edición con cifras de récord

▶ El certamen ha contado con un quince por cien más de expositores que en la edición de 2014, y el volumen de degustaciones dispensadas registra un crecimiento del veinte por ciento

V. MORCILLO VALENCIA

■ La Mostra de Vins, Caves, Licors i Aliments Tradicionals ha vuelto a poner de manifiesto su consolidación como evento gastronómico de referencia en la Comunitat Valenciana tras saldar su vigesimoséptima edición con un nuevo incremento en el número de expositores (más de un quince por ciento superior a la edición de 2014) y un significativo aumento en el volumen de degustaciones dispensadas, que si ya en 2014 alcanzó una cifra récord, en esta recién concluida entrega ha vuelto a protagonizar un crecimiento de más del veinte por ciento.

Más allá del volumen de tiques de degustación vendidos (el principal indicador del flujo de visitantes a la Mostra), durante los cinco días que ha permanecido abierto el certamen en el tramo lúdico del antiguo cauce del río Turia se ha constatado el enorme poder de convocatoria de los productos agroalimentarios de la Comunitat Valenciana, a pesar de que desde algunos foros se señalaba la poca idoneidad de las fechas elegidas este año para la celebración del evento al coincidir con las fiestas de Pascuas.

Al margen del éxito en lo referente a afluencia de público, la Mostra se ha consolidado como un espacio abierto a la participación, a lo que ha contribuido el amplio programa de actividades paralelas que ha planteado este año la Asociación para la Promoción de los productos Agroalimentarios de Calidad de la Comunitat Valenciana (Proava) con decenas de catas y presentaciones de muchos de los productos presentes en el recinto.



La Mostra organizada por Proava ha vuelto a registrar cifras de récord. CUESTIÓN DE GUSTO



A. Arráez y Q. Barella. CdeG

Durante la jornada inaugural tuvo lugar también la entrega de premios de los diferentes concursos organizados con motivo de la Mostra (entre ellos el de vinos y aceites valencianos). En este acto hubo también tiempo para diferentes homenajes, entre ellos un galardón a Miguel Rollo, miembro del colectivo Els Bodeguers, a representantes de las asociaciones agrarias AVA y La Unión, a la empresa que más tiques dispuso en la edición de 2014 (carnicería Isidora) y otro a la cooperativa La Viña de La Font de la Figuera, en concreto el Premio Eduardo Mesres por la contribución a la promoción del vino de la Comunitat Valenciana.

La DOP Valencia distingue a la Cooperativa de la Pobla del Duc y Viñas del Portillo

VICENTE M. VALENCIA

■ La cooperativa de La Pobla del Duc (por su dedicación a la elaboración y comercialización de vinos de la DOP Valencia) y la bodega Viñas del Portillo (por su innovación y calidad en el embotellado de vinos de la DOP Valencia) fueron las entidades distinguidas este año por la DOP Valencia en el acto celebrado la pasada semana con motivo de la celebración de las tradicionales Jornadas Técnicas que organiza el Consejo Regulador. Junto a estas empresas, el viticultor David Picó Manuel recibió una placa especial por toda una vida dedicada al cultivo del viñedo de calidad.

De manera previa a la entrega de galardones, la sede del Consejo Regulador de la DOP Valencia acogió tres interesantes ponencias. La primera, sobre el posicionamiento de los vinos españoles en un mercado globalizado, fue pronunciada por Roberto García Torrente, mientras



Conferenciantes y galardonados tras las jornadas de la DOP Valencia. CUESTIÓN DE GUSTO

que Ricardo Aliño basó su intervención en los principales riesgos fiscales en la exportación de vinos. El ciclo de ponencias fue cerrado por Rafael Laborda Cenjor,

quien habló acerca de la biodiversidad y el control biológico en los viñedos mediterráneos y la influencia del paisaje en su preservación.

Requena acoge el encuentro nacional de cofradías enogastronómicas

VICENTE M. VALENCIA

■ La ciudad de Requena acoge, desde mañana viernes y hasta el próximo domingo día 19 el Encuentro Nacional de Cofradías Enogastronómicas (FECOES), una iniciativa que cumple su undécima edición. El Círculo de Enófilos de Utiel-Requena y el Ayuntamiento de Requena han organizado, como anfitriones, diversas actividades para mostrar a los más de 250 asistentes (en representación de diversas cofradías nacionales y de Bélgica, Portugal, Italia y Francia) no sólo las excelencias de los vinos, cava y embutidos elaborados en la zona, sino también de la amplia riqueza patrimonial del municipio de Requena.

Los actos más relevantes tendrán lugar en la jornada del sábado. Por la mañana, la iglesia de Santa María acogerá la entrega de los premios nacionales FECOES, que alcanzan este año su octava edición. Tras la preceptiva degustación de productos gastronómicos de la zona en el Patio de Armas del Castillo, las cofradías serán recibidas por las autoridades en el Monumento Universal a la Vendimia, desde donde desfilarán hasta llegar al salón de plenos del Ayuntamiento de Requena, donde se celebrará el Gran Capítulo del Círculo de Enófilos de Utiel-Requena. Durante el transcurso del acto, el enólogo Diego Morcillo, director técnico del Grupo Coviñas, será investido Cofrade de Honor del colectivo.

ACTUALIDAD

La gastronomía de Perú, en el restaurante de El Corte Inglés

▶ El restaurante de El Corte Inglés Pintor Sorolla celebra desde hoy y hasta el próximo 26 de abril las Jornadas Gastronómicas de Perú. La iniciativa fue presentada ayer, miércoles, con la presencia de la Cónsul de Perú en Valencia, M^a Lourdes Hilbck Nalbarde de Arróspide. Las jornadas, cuyo asesoramiento ha corrido a cargo del chef peruano Víctor Gutiérrez (una estrella Michelin), incluyen ceviche, causa rellena de langostinos, anticucho de pulpo y maíz, ají de gallina o lomo salteado entre otras propuestas. Coincidiendo con las jornadas, Viajes El Corte Inglés ha preparado un circuito que recorre los mejores destinos del país andino.

