



NOVEDADES

gps@lasprovincias.es

Viña Lidón, blanco de pago

Chardonnay es la variedad de uvas blancas con la que el Pago Vera de Estenas de Utiel confecciona este vino fermentado en barrica. La Finca Casa don Ángel, lugar de cultivo del viñedo y crianza de sus vinos, supuso un hito en los caldos de calidad desde sus inicios. Este se caracteriza por color pajizo y buena lágrima, aromas galantes a frutas tropicales maduras, en boca es cremoso y sutil.



Llanos de Titaguas y la clóchina

Otro año más los vinos de merseguera del Alto Turia acompañan a la clóchina de Valencia en su campaña por tierras valencianas. Este es un vino blanco del año de las Bodegas Santa Bárbara de Titaguas que tiene su mejor momento a partir de la primavera. Amarillo brillante, aromas cítricos y a flores blancas y muy fresco y ligero en boca.



Gin Larios se renueva

Larios, la ginebra española con casi 150 años de tradición, se presenta con nuevo diseño. Los delicados aromas a cítricos de naranjas y limones del Mediterráneo, ingredientes fundamentales en su elaboración, han inspirado el diseño de la nueva botella. Esta incorpora un estampado lleno de colorido incluyendo el escudo original de su primera destilería en Málaga.



Mes del Arroz con Ambar

Maridaje de sus cervezas en el restaurante El Cierzo de Valencia



El Cierzo cocina arroces innovadores. :: LP

PROPUESTA

CHEMA FERRER



VALENCIA. El espacio Comer y Beber, del digital lasprovincias.es, organiza las primeras jornadas gastronómicas dedicadas al arroz en restaurantes de Valencia y su área metropolitana. Insuperables arroces de la Albufera, recetas clásicas e innovadoras, arroces caldosos y melosos, la popular paella... Un elenco de los mejores fogones valencianos serán los que lleven adelante las propuestas gastronómicas,

sin duda, una oportunidad única para conocer todas las posibilidades del arroz en la cocina. Las cervezas Ambar son patrocinadoras del evento junto a los vinos de Bodegas Palacio y con Anroz Tartana como colaborador del evento. Los diversos menús propuestos son a precio cerrado, 'todo incluido' y tienen siempre como protagonista el arroz. No en vano, el arranque de estas jornadas tuvo lugar el pasado lunes en la Finca el Estell, en pleno corazón de la Albufera de Valencia. Allí se llevó adelante un taller de variedades del arroz ante un selecto público compuesto de hosteleros, cocineros, prensa especializada y algunos destacados 'gourmands' valencianos.

Ambar posee una amplia variedad de cervezas con doce

referencias distintas. Esto permite responder a los diferentes gustos y acompañar desde los arroces más populares, tanto de mar y montaña, como a las más singulares creaciones.

Lupulizadas con amargor fuerte o sólo perfumadas, de sabores intensos, equilibradas, con postgusto dulce, largo o sólo matizado, con crema compacta o de espuma fina y persistente, de contenido alcohólico moderado o sin alcohol, de colores oscuros, claros o con reflejos dorados, de fermentación alta o baja. Cervezas Ambar ha sido pionera en muchos de los estilos de cerveza que elabora, un ejemplo es Ambar 1900, la primera cerveza de alta fermentación elaborada en España, que permitió abrir los sentidos hacia características organolépticas

diferentes a las cervezas más consumidas. También Ambar Green 0,0 fue todo un hito en 1976, siendo la primera cerveza totalmente sin alcohol del panorama nacional y sirviendo de pistoletazo de salida a las 0,0, de hecho, hoy por hoy, España es el país que más consume este tipo de cervezas en dentro de la Unión Europea.

Todas las cervezas Ambar disfrutan de una labor muy cuidada que parte desde la selección de las mejores cebadas para su transformación en maltas, la búsqueda de lúpulos aromáticos que otorguen a sus cervezas esos amargores característicos y sutiles perfumes que la definen o también a conservar puro el arte

de mezclar los ingredientes y a hacer trabajar las levaduras. La empresa que originó estas joyas gastronómicas es La Zagozana y tiene su residencia a orillas del Ebro, en la ciudad de la que toma su nombre.

Arroces de calidad

Los arroces tienen su ejecución a la manera clásica, con técnicas culinarias de siempre, pero la gramínea da también para la innovación, tanto en las formas como en sus ingredientes. Un maridaje de las cervezas Ambar se llevó a cabo con la propuesta de El Cierzo, restaurante dirigido por Ángel Luis Maturén en el barrio de Patraix, en el número dos de la calle Mosén Fenollar. El primer paso se dio ante

los entrantes: Ensalada de colección de Ahumados, Chipirones rellenos y Piquillo con Perdiz y Foie, estupendos con la Ambar 1900, una pale ale ideal para ellos. El Arroz de Foie y Boletus, al que se le añadía un toque secreto a base de trompetillas de la muerte, se dejó disfrutar con la clásica Ambar Especial, una lager con un bouquet muy particular que no hacía sino preparar el paladar para disfrutar de cada bocado. La carta ofrece otras posibilidades que dejaremos para ocasiones futuras, como el Arroz de Pintada con Almejas, o el siempre por encargo Arroz de Pichón, alcachofas y Foie. El postre fue sorprendente, un Pastel de Horchata con Fartons, increíble.

Placer de Bobal

■ C. FERRER

El pasado viernes se celebró en el hotel Las Arenas de Valencia una nueva edición del evento Placer de Bobal, organizado por el Consejo Regulador de Origen Utiel-Requena y con la presencia de veinticuatro de las bodegas que ampara. La ocasión tiene como

objetivo el presentar los nuevos vinos y añadas de las bodegas, tanto al profesional de la restauración, sumillería y distribución, como al público aficionado al sugerente mundo del vino. La protagonista es la bobal, los vinos producidos con esta variedad, vamos, aunque también otros a base

de las demás variedades que ampara su consejo regulador. Algunas de las novedades catadas y a destacar fueron el Caprasia de Bodegas Vegalfaro, que finaliza su maduración en ánforas de terracota, el Casa Don Ángel bobal, un vino que ya obtuvo 93 puntos en la Guía Peñín de este año y el Clos de San Juan de Bodegas San Juan, su bobal más elaborado. El Impromptu Sauvignon Blanc de Bodegas Hispano-Suizas es otra de las gran-

des referencias de la denominación; probablemente, uno de los mejores sauvignon blanc de España. Lo que a mi parecer van a ser los vinos de este verano por su novedad son las tres nuevas referencias de Dominio de la Vega: el blanco Recuérdame, a base de sauvignon blanc, chardonnay y macabeo pasadas por barrica, el Bobal en Calma con nueve meses de crianza y el Paraje Tornel, este también de bobal y con un año de madera.



El evento se celebró en el hotel Las Arenas. :: LP