

## En botella

### ACTUALIDAD

#### Torre Oria une sus caldos a la gastronomía del Astoria

► Medio centenar de personas asistieron la pasada semana a la cena-maridaje organizada por el hotel Astoria de Valencia junto a la bodega con sede en Requena Torre Oria. Jorge Srougi, export manager de la bodega, comentó las peculiaridades de los seis caldos (tres cavas, dos vinos tintos y un espumoso) que acompañaron a otros tantos platos elaborados en la cocina del Astoria. El hotel continuará programando durante los próximos meses este tipo de iniciativas gastronómicas.

### INTERNACIONAL

#### La ginebra N-Gin VLC triunfa en el Mundial de Bruselas

► La ginebra premium N-Gin VLC, producida y comercializada por bodegas Nodus, ha logra-

do un nuevo reconocimiento internacional al obtener una medalla de oro en la última edición del Concurso Mundial de Bruselas. El galardón se suma a los recibidos durante los últimos meses, entre ellos una medalla de plata en el IWSC de San Francisco. Estos premios consolidan el trabajo desarrollado por la familia De las Heras, sobre todo en los mercados internacionales, donde la ginebra N-Gin VLC está teniendo una gran aceptación.

### ACTIVIDADES

#### Vera de Estenas organiza la fiesta de fin de vendimia

► La bodega Vera de Estenas ha programado para el próximo sábado 3 de octubre su ya tradicional fiesta de fin de vendimia, un evento de marcado talante familiar en el que los visitantes tendrán la oportunidad de disfrutar de una jornada lúdica junto a la familia Martínez Roda, responsable de la bodega con sede en Utiel. Pisar uvas como se hacía hace décadas, beber mosto, catar los vinos premium de la bodega o degustar algunas de las especialidades gastronómicas de la comarca serán algunas de las actividades a realizar. Más información llamando al 629 876 082.

### SUMILLERES

#### Asvasu celebra el domingo el inicio del curso 2015/2016

► El restaurante La Noria de Náquera acoge el próximo domingo el acto de inicio de curso de la Asociación Valenciana de Sumilleres (ASVASU) en el que su presidente, Rafael Pérez, avanzará alguno de los proyectos de la nueva temporada. Durante el acto se realizará la entrega de las menciones de honor, que este año han recaído en Adolfo Miravet, por su defensa del patrimonio forestal de la Sierra de Espadán; y la cadena Makro, por el tratamiento profesional en la selección y asesoramiento en la distribución del vino.

### KINÉPOLIS

#### Vegalfaro colabora en la temporada de ópera y ballet

► Bodegas Vegalfaro ha confirmado su participación en la próxima temporada de ópera y ballet en Kinépolis. La bodega ofrecerá a los espectadores su nueva gama de vinos Caprasia en el cóctel que se servirá en cada proyección maridando la sobrasada gourmet Costa

de Salazar con ibérico 100% puro de bellota según la receta tradicional de Formentera. Los caldos de la bodega requenense estarán presentes en los Kinépolis de Alicante, Granada, Madrid y Valencia a partir del próximo lunes cinco de octubre con la proyección en directo de la ópera Le Nozze di Figaro (compuesta por Wolfgang Amadeus Mozart con libreto de Lorenzo da Ponte) desde la Royal Opera House de Londres.

### FORMACIÓN

#### Utiel-Requena imparte un taller de marketing on-line

► La sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena acogió el pasado martes una nueva jornada formativa dirigida a sus bodegas asociadas. En este caso la actividad estuvo relacionada con el uso de Google+ como herramienta de marketing para los productores de vino. La jornada alternó bloques teóricos con ejercicios prácticos para mejorar la comunicación de las bodegas en el mundo de las redes sociales. Esta es la cuarta jornada que organiza el colectivo para trasladar a sus asociados las últimas novedades del sector vitivinícola.

# Gandia aventura una excelente calidad para la cosecha de este año

### CUESTIÓN DE GUSTO VALENCIA

► Bodegas Vicente Gandia aventura la excelente calidad de las uvas y con ello, de la vendimia 2015, debido por un lado al buen estado sanitario de la uva y por el otro, a la climatología y ausencia de lluvias, lo que ofrece todas las garantías de que la recogida del fruto se está realizando en la época óptima de maduración, y con ello se podrán ofrecer al consumidor unos vinos de gran calidad.

Así lo ha manifestado Luis García Severino, jefe del equipo de enólogos de Bodegas Vicente Gandia, quien este año espera obtener unos vinos concentrados y ricos, con un magnífico color y una marcada expresión, anticipando una menor cosecha en los vinos blancos y una mayor cantidad de uva en las variedades tintas.

En la vendimia de variedades blancas se ha mantenido un exhaustivo control de la maduración para evitar mermas de acidez debido al exceso de temperatura, lo que ha obligado a vendimiar antes para evitar el sol. En cuanto a las tintas, Merlot y Syrah (base de El Miracle Arty y El Miracle 120) presentan un magnífico estado, por lo que, según García Severino «alcanzarán con la vendimia de 2015 uno de sus más altos gra-



Instalaciones de elaboración de bodegas Vicente Gandia en Utiel. CUESTIÓN DE GUSTO

dos de expresión y calidad». Otras uvas tintas como la Tempranillo están terminando de recogerse, mientras que el resto siguen avanzando hacia su punto óptimo de maduración.

Como nota predominante de la vendimia 2015, el enólogo ha destacado la excelente calidad general debido a la ausencia de enfermedades en la uva, condicionada también por la ausencia de lluvias, lo que per-

mitido ofrecer un proceso de vendimiado óptimo, y aprovechar con ello las mejores características de cada variedad. Tras un invierno moderadamente lluvioso, con una media ligeramente inferior a los 600 litros por metro cuadrado —habituales en la zona—, la primavera ha sido muy seca, lo que ha tenido una incidencia positiva en la evolución de la vid, con ausencia de plagas y enfermedades más habituales en la zona.

## El escritor Joan C. Martín presenta la guía Supervinos 2016

### V. M. F. VALENCIA

► El restaurante de El Corte Inglés de la avenida de Francia en Valencia acogió el pasado lunes la presentación de una nueva edición de la guía Supervinos 2016, una publicación de la editorial Los Libros del Lince dirigida por el enólogo y escritor valenciano Joan C. Martín.



La publicación incluye 150 referencias (118 vinos de supermercado con un precio menor a los 7 euros y 32 megavinos de hasta 14,99 euros), seleccionadas tras catar más de 650 vinos diferentes cuyo denominador común es que debían encontrarse en los lineales de supermercados. En la selección de este año aparecen más de veinte referencias elaboradas en la Comunitat Valenciana.

## Un restaurante malagueño gana el concurso de cocina de Vinaròs

### V. M. F. VALENCIA

► El restaurante Alamar, del hotel Vincci Selección Aleysa de Benalmádena (Málaga), se proclamó el pasado lunes ganador de la decimotercera edición del Concurso Nacional de Cocina Aplicada al Langostino de Vinaròs. Los cocineros Daniel García Peinado y Eva Moncayo han sido los autores de la que el jurado, presidido por el chef Luis Arrufat, consideró como mejor receta de las diez presentadas a concurso: Lan-

gostinos de Vinaròs con plancton, umami y algas. El premio tiene una cuantía de 1.000 euros y langostino de oro.

El segundo premio se concedía al restaurante Els Brancs (Roses, Girona) con el plato Langostino de Vinaròs especiado y coco verde, cocinado en hoja de plátano, obra de Javier Aguilera González y Javier Andrade, con 500 euros de premio y el langostino de plata. Finalmente, el tercer premio fue para el Club Náutico de Zaragoza



Ganadores, organizadores y miembros del jurado tras la entrega de premios. CdeG

y el cocinero José Miguel Sánchez Zampana, cuya receta presentada a concurso era Langostino de Vinaròs a la brasa de

encina, puntallete cremoso y algas obtuvo el langostino de bronce y 300 euros en metálico.